

«Утверждаю»

Директор МКОУ Такучетская школа



Л.А.Мальхина

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение Такучетская школа

## **Примерное десятидневное циклическое меню для учащихся с 12- 18 лет**

**Введение:**

Меню разработано с помощью следующей литературы:

«Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» автор М.П.Могильный и В. Т. Тутельян.

В сборнике представлены рецепты блюд и кулинарных изделий для составления меню горячих завтраков и обедов для обучающихся 5-11 классов общеобразовательных организаций. Рецептуры приведенных в сборнике блюд базируются на применении щадящих методов кулинарной обработки. В рецептурах блюд приведены данные по химическому составу блюд, содержанию витаминов и минералов.

В подростковом возрасте в организме ребенка активизируются процессы роста. В этот период жизни происходят значительные перемены в работе организма, особенно в гормональной и эмоциональной сфере. Именно поэтому так важно, чтобы подросток получал достаточно калорий и питательных веществ с пищей.

Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающие в себя витамины и минеральные соли. Для дополнительного обогащения рациона используются в меню фрукты(мандарины, апельсины) соки и витаминизация третьих блюд препаратом «Витамин С» мг. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника и регистрируется в «Журнале витаминизации третьих блюд».

Нехватка йода на начальном уровне проявляется повышенной усталостью, раздражительностью снижением у ребенка внимание способностей к обучению. Поэтому все блюда в меню изготавливаются исключительно на йодированной соли (обогащенная йодом).

Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд.

Нужно помнить, что ежедневное здоровое горячее питание, организованное в школе, способствует хорошему настроению, высокой умственной работоспособности, получению новых знаний, успешности, успеваемости, защите организма от возбудителей инфекционных заболеваний, формированию привычки правильно питаться и здоровых пищевых предпочтений.

№ Рецепт	Наименование блюда	Брут то	Нетто	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность	Витамины (мг.)					Минеральные вещества (мг.)			
					Б	Ж	У		Ккал	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
<b>1 день</b>																	
№ 181	Завтрак																
	Каша манная молочная			250	28,63	12,10	51,78	434	0,9	0,96	5,8	1,08	138,47	153,61	32,61	1,68	
	Молоко	150															
	Масло сливочное	5															
	Сахар	15															
№ 1	Крупа манная	50															
	Бутерброд с маслом с сыром			100	4,54	12,23	59,33	211	0,54	-	7	0,1	13,6	34,75	12,6	0,52	
	Хлеб пшеничный	70															
	Масло сливочное	10															
	Сыр	20															
№ 376	Чай с сахаром	40		200	0,7	0,2	12	60	-	0,3	-	-	11,1	2,8	1,4	0,28	
	Чай-заварка	40															
	Сахар	15															
	Итого за завтрак				33,77	24,53	183,11	705	1,44	1,26	11,8	1,2	162,17	190,16	45,61	2,48	
	Обед																
№ 97	Суп крестьянский с крупой со сметаной			300	20,34	26,82	26,87	214	0,13	8,12	-	2,80	29,15	77,72	24,17	8,37	
	Картофель	150	113														
	Морковь	12,5	10														
	Лук репчатый	12	10														
	Масло растительное	2	2														
	Капуста белокочанная	30	24														
	Крупа пшеничная	8	8														
	Сметана	10	10														
	Бульон мясной		200														
	Мясо говядина	40	40														
	Лук репчатый	3	2,5														
	Морковь	3	2,5														
№ 279	Тестели мясные			110	19,6	18,65	24,66	295,54	0,06	0,92	3	4,8	47,55	83,14	23,4	1,04	
	Мясо говядина	80	79														
	Крупа рисовая	6	6														
	Лук репчатый	28	24														
	Масло растительное	4	4														
Мука пшеничная	5	5															

№ 312	Картофельное пюре		200	8,13	14,21	24,98	240,47	0,18	23,73	-	1,65	55,54	115,46	36,53	1,37
	Картофель	238	218												
	Молоко	30	30												
	Масло сливочное	6	6												
№ 54-3м	Соус красный основной		50	2,6	2,4	5,4	46,5	0,1	1,34	1,3	-	8	11,8	9,2	0,2
	Томатная паста	7,5	7,5												
	Мука пшеничная	2,5	2,5												
	Масло сливочное	2,5	2,5												
	Лук репчатый	2	1,2												
	Морковь	3	2,4												
	Сахар	0,7	0,7												
№ 2	Хлеб пшеничный		100	6,88	1,39	56,18	221,08	0,12	-	-	1,3	20	93	30	1,4
№ 516	Кисель		200	0,4	-	34,48	141,53	0,12	5,75	8,2	0,2	-	1	-	-
	Концентрат киселя	24	24												
	Сахар	10	10												
	Фрукты		75	0,3	0,3	6,75	0,02	7,5	-	0,15	12	8,25	6,75	1,65	33,3
	Итого за обед			58,25	63,77	179,32	1159,14	8,11	39,86	12,65	22,7	160,57	388,87	124,95	45,7
	Всего за день			92,02	88,3	362,43	1864,14	8,25	40,8	24,45	23,9	320,74	579,03	170,56	48,2

**2 день**

	Завтрак	Брут то	Нетто	Масса	Б	Ж	У	Ккал	В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
№ 170	Суп молочный вермишелевый			250	10,0	19,85	53,93	334	0,06	0,96	4,8	0,40	130,97	157,44	36,46	0,63
	Молоко	130	130													
	Вермишель	20	20													
	Масло сливочное	3	3													
	Сахар	3	3													
№ 1	Бутерброд с маслом			100	4,54	12,23	59,33	211	0,54	-	7	0,1	12,6	34,75	12,6	0,52
	Хлеб пшеничный	90	90													
	Масло сливочное	10	10													
№ 376	Чай с сахаром			200	4,7	3,54	17,57	118,6	0,56	1,58	0,2	0,45	152,22	124,56	21,34	0,47
	Чай-заварка	40	40													
	Сахар	15	15													
	Итого за завтрак				23,88	41,52	130,83	735,26	1,17	2,68	19	0,49	471,49	416,75	77,4	1,82
	Обед															
№ 82	Борщ с капустой и картофелем со сметаной			300/10	18,8	29,92	23,93	113,75	0,05	10,67	-	2,75	50,72	54,6	26,12	1,22
	Свекла	51	40													
	Капуста свежая	20	20													
	Картофель	67	50													
	Морковь	13	10													
	Лук репчатый	12	10													
	Томатная пюре	6	6													
	Масло растительное	5	5													
	Сахар	2	2													
	Бульон мясной		200													







5 день

	Завтрак	Брут то	Нетто	Масса	Б	Ж	У	Ккал	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
№266	Каша рисовая молочная																
	Крупа рисовая	50	50	250	13,6	18,06	45,32	112	0,14	0,96	4,8	1,60	146,77	221,30	44,34	2,34	
	Молоко	150	150														
	Сахар	5	5														
	Масло сливочное	6	6														
№1	Бутерброд с маслом с сыром	70	70	100	4,54	12,23	59,33	211	0,054	-	6	0,1	12,6	33,75	12,6	0,52	
	Хлеб пшеничный	70	70														
	Масло сливочное	10	10														
	Сыр	20	20														
	Чай с сахаром			200	0,07	00,2	15,0	60	-	0,1	-	0,45	11,1	2,8	1,4	0,28	
№ 382	Чай -заварка	40	40														
	Сахар	15	15														
	Итого за завтрак				20,11	25,51	94,85	480,6	0,2	2,4	8,6	0,94	327,82	295,11	60,61	1,64	
	Обед																
	№ 103	Суп картофельный с макаронными изделиями		300/10	23,1	28,09	22,98	208,25	0,06	12,37	-	0,6	30,45	77,72	31,4	1,2	
	Картофель	100	75														
	Вермишель	8	8														
	Морковь	12,5	10														
	Лук репчатый	6	5														
	Масло растительное	4	4														
	Бульон мясной	200	200														
	Мясо говядина	40	40														
	Лук репчатый	3	2,5														
	Морковь	3	2,5														
	№ 54-5м	Котлета из курицы		100	14,52	12,64	13,46	253,26	0,08	0,14	14	0,84	31,2	131,0	25,5	1,36	
	Филе куриное	84,4	74,6														
	Хлеб пшеничный	10	10														
	Молоко	13	13														
	Масло сливочное	3	3														
	Сухари панировочные	8,3	8,3														
№ 312	Картофельное пюре		200	8,13	14,21	24,98	240,47	0,18	23,73	-	1,65	55,54	115,46	36,53	1,37		
	Картофель	238	218														
	Молоко	31	31														
	Масло сливочное	6	6														
№ 54-3м	Соус красный основной		50	2,6	2,4	5,4	46,5	0,1	1,34	1,3	-	8	11,8	9,2	0,2		
	Томатная паста	7,5	7,5														
	Мука пшеничная	2,5	2,5														
	Масло сливочное	2,5	2,5														













