

## Примерное циклическое двенадцатидневное меню

Для организации дополнительного питания обучающихся группы продленного дня

В общеобразовательных учреждениях Республики Татарстан

June 20.3

Разработано и утверждено  
Лицей № 30 "ФУЛСОУСЕРВАЙС"

Э.Р.Харламова





182/2016  
№ 349 Сборник № приказа  
по здравоохранению  
области Удмуртской Республики  
от 14.04.2012 г.  
постановление № 144 от 14.04.2012 г.  
Леси+  
**Итого:**

<b>ПЯТНИЦА</b>														
	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	150/3	4,25	3,41	24,40	145,80	0,11		12,00	0,14	11,32	86,60	30,50	1,01
	Компот из сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,00	0,02	0,91	0,00	0,64	40,60	29,30	21,83	0,87
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	11,88	59,40	0,05	0,00	0,00	0,42	8,70	45,00	14,10	1,17
	<b>Итого:</b>	<b>383</b>	<b>6,89</b>	<b>3,86</b>	<b>68,29</b>	<b>337,20</b>	<b>0,18</b>	<b>0,91</b>	<b>12,00</b>	<b>1,20</b>	<b>60,62</b>	<b>160,90</b>	<b>66,43</b>	<b>3,05</b>
<b>СУББОТА</b>														
	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	150/3	6,44	5,03	33,18	204,26	0,11	0,72	23,08	0,53	109,00	164,62	33,25	1,75
	Компот из яблок	200	0,75	0,06	17,93	76,40	0,02	0,60	0,00	0,83	33,22	22,80	18,16	0,48
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	11,88	59,40	0,05	0,00	0,00	0,42	8,70	45,00	14,10	1,17
	<b>Итого:</b>	<b>383</b>	<b>9,17</b>	<b>5,45</b>	<b>62,39</b>	<b>340,36</b>	<b>0,17</b>	<b>1,32</b>	<b>23,08</b>	<b>1,78</b>	<b>150,92</b>	<b>232,42</b>	<b>65,51</b>	<b>3,40</b>
	<b>Итого за 6 дней:</b>	<b>2298</b>	<b>47,88</b>	<b>33,206</b>	<b>342,7</b>	<b>1869,449</b>	<b>0,992</b>	<b>11,391</b>	<b>133,17</b>	<b>6,128</b>	<b>735,4016</b>	<b>1217,972</b>	<b>377,17</b>	<b>17,38</b>

## 2 - ая неделя

№ Сборника рецептур

Наименование блюд

Выходы Белки,г Жиры,г Угл-Кисл,г ЭДКкал В1,мг С1,мг А1,мг Е,мкг Са Р Mg Fe

## ПОНЕДЕЛЬНИК

203/2017  
ТК  
Ход смета и калорийность

рецептов и проектов

изменений, стр. 144, 2012

Лист 4

Макаронные изделия отварные с маслом сливочным  
Кисель  
Хлеб ржаной

Итого:

## ВТОРНИК

17/2017  
№ 349 Сборник № приказа  
по здравоохранению  
области Удмуртской Республики  
от 14.04.2012 г.

Ход смета и калорийность

рецептов и проектов

изменений, стр. 144, 2012

Лист 4

Каша пшеничная вязкая с маслом сливочным

Компот из сухофруктов  
Хлеб ржаной

Итого:

Лист 4

Выходы Белки,г Жиры,г Угл-Кисл,г ЭДКкал В1,мг С1,мг А1,мг Е,мкг Са Р Mg Fe

**СРЕДА**

18/01/17	Каша манная молочная с маслом сливочным	150/3	4,56	4,78	24,29	158,86	0,06	0,88	25,51	0,34	99,49	87,51	15,26	0,34
376/2017	Чай с сахаром	190/10	0,07	0,02	10,00	40,00	0,05	0,03	10,95	2,80	1,40	0,26		
	Хлебосолье и калорийность Российская продовольственная политика, №6, стр.14, 2012													
	Лен+													
	<b>Итого:</b>													

**ЧЕТВЕРГ**

303/2017	Каша ячневая вязкая с маслом сливочным № 377 Сборник На проек- то для обуч. Во всех образ. учрежд. Депт 2017	150/3	5,46	4,98	29,41	185,17	0,09	0,72	23,10	0,39	120,75	180,23	27,41	0,70
	Хлебосолье и калорийность Российских продуктов питания №6, стр.144, 2012													
	Лен+													
	<b>Итого:</b>													

**ПЯТНИЦА**

182/2016	Каша рисовая молочная с маслом сливочным	150/3	4,48	4,88	32,23	191,19	0,05	0,72	23,10	0,12	97,16	117,02	27,41	0,44
338/2017	Напиток из шиповника	200	0,68	0,28	10,76	48,20	0,01	100,00	0,76	21,34	3,44	3,44	0,63	
	Хлебосолье и калорийность Российских продуктов питания №6, стр.144, 2012													
	Лен+													
	<b>Итого:</b>													

**СУББОТА**

173/2017	Каша геркулесовая вязкая с маслом сливочным	150/3	6,21	6,58	28,23	197,96	0,14	0,72	23,10	0,42	111,41	175,32	53,25	1,29
№348 Сборник На проек- то для обуч. Во всех образ. учрежд. Депт 2017	Компот из урюка	200	0,75	0,06	17,93	76,40	0,02	0,60	0,00	0,83	33,22	22,80	18,16	0,48
	Хлебосолье и калорийность Российских продуктов питания №6, стр.144, 2012													
	Лен+													
	<b>Итого:</b>													

**ИТОГО:****ИТОГО за 12 дней:****Итого в среднем на 1 учащегося в день:**

Рекомендуемое меню может быть использовано без изменений, либо с учетом пиковых прелогий детей, также в зависимости от типа оборудования пищеблоков ГОУ. Также, меню может корректироваться в зависимости от посттраповок продукта.

При составлении меню используются:

- \*Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Москва Депт 2017, Мониторинг М.П., Тутельян В.А.
- \*Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, Москва Депт 2016, Мониторинг М.П., Тутельян В.А.
- \*Химический состав и калорийность Российских продуктов питания. Москва Депт Плюс 2012, В.А.Тутельян