Директор

УТВЕРЖДАЮ

МБОУ «СОШ с. Симоновка Калининского района Саратовской области»

\_А.Н. Максимкина

Приказ от 1

## ПРИМЕРНОЕ

дневное цикличное меню для организации питания детей

карт приготовления блі от 7 до 11лет, с применением технологических

юд для

МБОУ «СОШ с. Симоновка Калининского района Сарато

вской области» на 2023 – 2024 учебный год

Прием п		(осенне —	зимний пе	р (нод)			š.
A 500 C 100 C	Наименование блюда	Вес блюда	Пищ	e			
Неделя :			Б	вые веп	цества	Энергетическая	№
День 1	1			Ж	У	ценность	рецептуры
Обед	Салат из припущенной	60	1				
	моркови с курагой		1	2	4	46	17
	Борщ на мясном	200	2				
	бульоне с капустой и картофелем со сметаной			5	8	103	62
	Макаронные изделия	150	5				
	отварные с сыром			0	31	155	202
	Птица запеченная	90	12				
	Компот из свежих	200	1	16	15	221	276
BANK SHIP TO SHEAR AT				0	18	107	278

	Хлеб пшеничный	40	1	0	13	65	878
	Хлеб ржаной	25	1	0	8	65	878
Итого за обед	<u>-</u>	765	23	23	92	762	
Итого за 1день		765				762	

Неделя 1 День 2							
Обед	Салат из свеклы с зеленым горошком, т/о	60	2	2	4	46	33
	Суп картофельный с крупой (пшено)	200	2	3	14	92	61
	Картофель тушеный с луком	150	3	9	22	151	132
	Котлета рыбная	90	10	8	12	102	388
	Чай с сахаром	200	1	0	15	128	268
	Хлеб пшеничный	40	2	0	13	65	878
	Хлеб ржаной	25	2	0	8	65	878
Итого за обед	<u> </u>	765	22	22	88	649	
Итого за 2 день		765				649	

Неделя 1							
День 3							
Обед	Свежий огурец в	60	0	2	1	40	13

	нарезке с						
	растительным маслом						
	Суп картофельный с	200	7	6	16	149	83
	мясными						
	фрикадельками						
	Рагу овощное	150	2	3	10	178	145
	Печень тушёная	90	10	10	16	210	282
	Напиток из шиповника	200	0	0	19	118	388
	Хлеб пшеничный	40	1	0	13	65	878
	Хлеб ржаной	25	1	0	9	65	878
Итого за обед		765	21	21	84	825	
Итого за 3 день		765				825	

Неделя 1 День 4							
Обед	Свежий помидор с	60	1	3	1	40	12
	луком и растительным						
	маслом						
	Рассольник	200	3	5	20	113	73
	ленинградский на						
	курином бульоне						
	Плов из курицы	240	15	16	34	302	122
	Компот из	200	1	0	15	128	278
	сухофруктов						
	Хлеб пшеничный	40	2	0	10	65	878
	Хлеб ржаной	25	2	0	8	65	878
	Фрукты/яблоко	100	0	0	8	47	
Итого за обед		865	24	24	96	760	
Итого за 4день		865				760	

День 5							
Обед	Огурец свежий в	60	0	1	2	14	13
	нарезке						
	Щи из свежей капусты	200	2	5	6	85	52
	со сметаной						
	Каша гречневая	150	6	7	32	227	165
	рассыпчатая						
	Рыба тушеная с	90	11	9	6	150	78
	овощами						
	Чай с	200	1	0	18	107	196
	сахаром/лимоном						
	Хлеб пшеничный	40	1	0	7	65	878
	Хлеб ржаной	25	1	0	8	65	878
	Фрукты/банан	100	1	1	13	45	
Итого за обед		865	23	23	92	758	
Итого за 5 день		865				758	

Неделя 1							
День 6							
Обед	Икра из кабачков	60	0	5	9	89	73
	Суп картофельный с бобовыми на мясном	200	4	5	17	135	81
	бульоне	240	20	16	23	265	276
	Жаркое по- домашнему	240	20	10	23	203	276
	Компот из сухофруктов	200	0	0	19	128	278
	Хлеб пшеничный	40	1	0	13	65	878
	Хлеб ржаной	25	1	0	9	65	878

	Фрукты/апельсин	100	0	0	14	22	250
Итого за обед		865	26	26	104	769	
Итого за 6 день		865				769	

Неделя 2							
День 1							
Обед	Салат из припущенной	60	1	2	4	46	17
	моркови с курагой						
	Щи из овощей с	200	8	9	15	174	52
	фасолью						
	Гуляш из отварной	90	10	9	3	126	437
	говядины (курятины)						
	Каша гороховая	150	2	3	21	124	161
	Компот из	200	0	0	17	128	278
	сухофруктов						
	Хлеб пшеничный	40	1	0	13	65	878
	Хлеб ржаной	25	1	0	9	65	878
	Фрукты/яблоко	100	0	0	10	47	250
Итого за обед		865	23	23	92	775	
Итого за 7 день		865				775	

Неделя 2 День 2							
Обед	Помидор свежий в	60	1	0	3	24	12
	нарезке						
	Суп картофельный с	200	4	6	15	135	62
	клецками						
	Ленивые голубцы	240	21	22	43	452	283

Сок натуральный	200	0	0	18	118	442
Хлеб пшеничный	40	1	0	13	65	878
Хлеб ржаной	25	1		8	65	878
Фрукты/банан	100	0	0	12	45	250

Неделя 2							
День 3							
Обед	Икра из кабачков, т/о	60	1	6	8	89	73
	Борщ с капустой на мясном бульоне со сметаной	200	1	7	20	103	82
	Макаронные изделия отварные с сыром	150	5	0	30	155	204
	Котлета (из мяса куры)	90	18	14	13	191	99
	Компот из сухофруктов	200	0	0	16	128	278
	Хлеб пшеничный	40	1	0	13	65	878
	Хлеб ржаной	25	1	0	8	65	878
Итого за обед	•	765	27	27	108	796	
Итого за 9 день		765				796	
ого за обол	Q	<u> </u>	28	28	112	004	

Итого за обед	865	28	28	112	904	
Итого за 8 день	865				904	

Неделя 2 День4							
Обед	Огурец свежий в	60	1	0	2	14	12
	нарезке						
	Суп-лапша	200	2	6	9	120	111
	Каша гречневая	150	6	7	36	227	165
	рассыпчатая со						
	сливочным маслом						

Котлета рыбная	90	11	9	10	102	388
Чай с сахаром	200	0	0	13	128	268
Хлеб пшеничный	40	1	0	10	65	
Хлеб ржаной	25	1	0	8	65	

Неделя 2 День 5							
Обед	Сыр в нарезке	20	3	3	0	38	13
	Помидор свежий в нарезке	60	1	0	2	14	13
	Щи из свежей капусты со сметаной	200	2	4	9	120	52
	Котлеты из мяса (куры, говядины),запечённые с молочным соусом	90	7	8	3	123	99
	Каша гороховая со сливочным маслом	150	6	6	40	227	161
	Компот из с/ф	200	0	0	14	128	278
	Хлеб пшеничный	40	1	0	8	65	878
	Хлеб ржаной	25	1	0	8	65	878
Итого за обед	*	785	21	21	84	780	
Итого за 11 день		785				780	
। Ітого за обед		765	22	22	88	721	
Ітого за 10 день		765				721	
			1				
Неделя 2 День 6							

Обед	Салат из зеленого	60	0	1	5	26	10
	горошка						
	консервированного с						
	растительным						
	маслом. т/о						
	Суп картофельный с	200	1	4	15	90	59
	макаронными						
	изделиями						
	Рис отварной	150	3	10	36	271	169
	рассыпчатый						
	Птица отварная	90	18	9	5	187	121
	Чай с сахаром	200	0	0	17	128	268
	Хлеб пшеничный	40	1	0	13	65	878
	Хлеб ржаной	25	1	0	13	65	878
Итого за обед		765	24	24	104	832	
Итого за 12 день		765				832	
Среднее значение за 12 дней		808				777	

Технологические карты приготовления блюд в (ОО) г.Москвы по требованиям нового СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и МР 24.0179-20, химический состав и пищевая
ценность блюд, разрешенные блюда, с применением йодированной соли и витаминизации 3 блюда (аскорбиновая кислота)

Сборник рецептур (справочник, рецептурник) содержит технологические карты(рецепты) приготовления 178 блюд для детского сада (ОО).

При подготовке сборника использовано официальное издание: Организация питания в образовательных учреждениях: Методические
указания города Москвы.Разработано: Конь И.Я. (ГУ НИИ питания РАМН); Мосов А.В. (Управление Роспотребнадзора по городу Москве,
НИИ гигиены и охраны здоровья детей и подростков ГУ НЦЗД РАМН); Тобис В.И., (Московский фонд содействия санитарноэпидемиологическому благополучию населения); Цапенко М.М. (Департамент образования города Москвы) и другие.
Сайты: sales @pbprog.Програмный центр. Помощь образованию.ru.http://poprod.ru. Школа .Питание