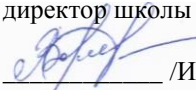
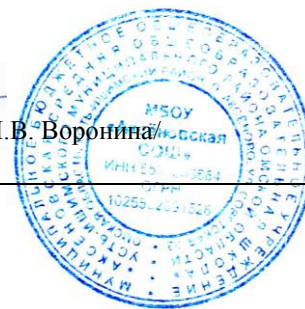


	Утверждаю: директор школы  /И.В. Воронина/
--	---



### Примерное цикличное меню

День: понедельник Неделя: первая Сезон: осенне-весенний

№ рец	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
182	Каша манная	250	10,1	15,6	94	552
	Хлеб	40	3,4	0,5	21	131,9
268	Чай с сахаром	200	0,1	0,02	9,9	13,52
52	Щи из свежей капусты с картофелем	250	1,8	5,8	8,4	93,3
92	котлета	50	14,6	14,9	2,35	202
194	Макароны отварные	150	5,4	4,2	33,3	196,5
406	Соус белый основной	10	1,9	1,7	0,4	25
	Хлеб	40	3,4	0,5	21	107

Итого: E – 1226,8

### Примерное цикличное меню

День: вторник Неделя: первая Сезон: осенне-весенний

№ рец	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
13005	Булочка «Любимая»	100	8,85	7,38	51,26	307,3
690	Кофейный напиток	200	1,5	1,3	22,4	107
96	Рассольник «Ленинградский»	250	2,2	5,6	13,7	112
131	Картофельное пюре	150	3	5,3	19,5	140
523	Гуляш из курицы	100	7,54	6,24	1,26	156,94
278	Компот из сухофруктов	200	1	0,06	27,5	110
	Хлеб	40	3,4	0,5	21	107

Итого: E – 1040,24

### Примерное цикличное меню

День: среда    Неделя: первая    Сезон: осенне-весенний

№ рец	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
189	Каша пшеничная	250	8,8	9,5	46	307
	хлеб	40	3,4	0,5	21	107
263	Чай с сахаром	200	0,1	0,02	9,9	35
206	Суп гороховый	250	4,8	9,5	18,6	181
122	плов	150	2,9	4,17	21	135
278	Компот из с/ф	200	1	0,06	27,5	110
	Хлеб	40	3,4	0,5	21	107

Итого: Е –982

### Примерное цикличное меню

День: четверг    неделя: первая    Сезон: осенне-весенний

№ рец	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
173	Каша рисовая	150	5,54	4,8	42,6	235
	хлеб	40	3,4	0,5	21	107
433	какао	200	2,9	2,5	24,8	134
204	Суп картофельный с рыбными консервами	250	2	2	14,5	85
131	Картофельное пюре с меню	150	6,6	4,9	37	223
421	Рыба запеченная	100	21,9	13	4,5	281,6
263	Чай с сахаром	200	0,1	0,02	9,9	35
	Хлеб	40	3,4	0,5	21	107

Итого: Е – 1100,6

### Примерное цикличное меню

День: пятница Неделя: первая Сезон: осенне-весенний

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
02016	Суп молочный с вермишелью	250	10	11,4	35	280
	Хлеб	40	3,4	0,5	21	107
211	кисель	200	0,2	0	3,9	16
67	Суп из овощей	250	2	403	11	92
92	котлета	50	14,6	14,9	2,35	202
213	Гречка отварная	150	3,3	9,1	22,6	189
223	Соус томатный	10	0,1	0,4	0,6	7
278	Компот из с/ф	200	1	0,06	27,5	110
	Хлеб	40	3,4	0,5	21	107

Итого: Е –1110

### Примерное цикличное меню

День: понедельник Неделя: вторая Сезон: осенне-весенний

№ рец	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
185	Каша пшениная молочная жидкая	250	9,3	11	44	312
	хлеб	40	3,4	0,5	21	107
268	Чай с сахаром	200	0,1	0,02	9,9	35
130	Суп крестьянский	200	2,42	1,62	13,2	92,08
90	Бефстроганов из отварного мяса	70	18,13	17,15	3,71	242,2
124	Каша перловая рассыпчатая	150	4,56	3,6	31,7	180
263	Чай с сахаром	200	0,1	0,02	9,9	35
	Хлеб	40	3,4	0,5	21	107

Итого: Е –1110,28

### Примерное цикличное меню

День: вторник Неделя: вторая Сезон: осенне-весенний

№ рец	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
13008	Сдоба обыкновенная	100	7,2	4,2	53,2	282
690	Кофейный напиток	200	1,5	1,3	22,4	107
58	Суп гороховый	250	4,8	9,5	18,6	181
91	АЗУ	150	47,1	55,2	6,45	711
278	Компот из с/ф	200	1	0,06	27,5	110
	Хлеб	40	3,4	0,5	21	107

Итого: Е –1498

### Примерное цикличное меню

День: среда Неделя: вторая Сезон: осенне-весенний

№ рец	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
187	Каша молочная «Дружба»	250	11,3	11,2	46	333
	хлеб	40	3,4	0,5	21	107
263	Чай с сахаром	200	0,1	0,02	9,9	35
99	Биточки	70	12,6	10,2	10,15	183,8
349	Соус с томатами и овощами	10	0,18	0,9	0,7	11,5
211	Кисель из концентрата	200	0,2	0	3,9	16
	Хлеб	40	3,4	0,5	21	107
213	Гречка отварная	150	3,3	9,1	22,6	189
54	Борщ с капустой и картофелем	250	2,3	8,2	13,6	137,5

Итого: Е –1119,8

### Примерное цикличное меню

День: четверг Неделя: вторая Сезон: осенне-весенний

№ рец	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
182	Каша манная молочная жидкая	250	10,2	12,8	42,3	325
	хлеб	40	3,4	0,5	21	107
268	чай	200	0,1	0,02	9,9	35
52	Щи из свежей капусты с картофелем	250	1,8	5,8	8,4	93,3
131	Картофельное пюре с маслом	150	6,6	4,9	37	223
421	Рыба запеченная	100	21,9	13	4,5	281,6
278	Компот из с/ф	200	1	0,06	27,5	110
	Хлеб	40	3,4	0,5	21	107

Итого: Е –1281

### Примерное цикличное меню

День: пятница Неделя: вторая Сезон: осенне-весенний

№ рец	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
187	Каша молочная «Дружба»	250	8	11,2	42,6	302
	хлеб	40	3,4	0,5	21	107
263	Чай с сахаром	200	0,1	0,02	9,9	35
96	Рассольник «Ленинградский»	250	2,2	5,6	13,7	112
194	Макароны отварные	150	5,4	4,2	33,3	196,5
95	Печень по-строгановски	50	12,2	8,3	1,4	129
211	Кисель из концентрата	200	0,2	0	3,9	16
	Хлеб	40	3,4	0,5	21	107

Итого: Е –1004,5

### Примерное цикличное меню

День: понедельник Неделя: третья Сезон: осенне-весенний

№ рец	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
189	Каша пшеничная	250	10,1	15,6	94	552
	хлеб	40	3,4	0,5	21	107
263	Чай с сахаром	200	0,1	0,02	9,9	35
136	Суп картофельный с вермишелью	250	2,7	2,5	19	112
213	Гречка отварная	150	3,3	9,1	22,6	189
108	Тефтели	70	17,3	13,4	8,12	218
759	Соус красный основной	10	0,32	0,67	0,76	10,6
	хлеб	40	3,4	0,5	21	107
278	Компот из с/ф	200	1	0,06	27,5	110

Итого: Е –1440,6

### Примерное цикличное меню

День: вторник Неделя: третья Сезон: осенне-весенний

№ рец	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
02016	Суп молочный с макаронными изделиями	250	505	502	20	148
7	хлеб	40	3,4	0,5	21	107
433	какао	200	2,9	2,5	24,8	134
54	Борщ с капустой и картофелем	250	2,3	8,2	13,6	137,5
98	Жаркое по -домашнему	200	15	16	16,3	271
	Хлеб	40	3,4	0,5	21	107
211	кисель	200	0,2	0	3,9	16

Итого: Е –920,5

**Примерное цикличное меню**

День: среда Неделя: третья Сезон: осенне-весенний

№ рец	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
173	Каша рисовая молочная вязкая	250	9,7	12,5	54	370
	хлеб	40	3,4	0,5	21	107
263	Чай с сахаром	200	0,1	0,02	9,9	35
136	Суп картофельный макаронными изделиями	250	2,7	2,5	19	112
122	Плов	150	2,9	4,17	21	135
	Хлеб	40	3,4	0,5	21	107
278	компот	200	1	0,06	27,5	110

Итого: E –976

**Примерное цикличное меню**

День: четверг Неделя: третья Сезон: осенне-весенний

№ рец	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
185	Каша пшеничная молочная жидкая	250	9,3	11	44	312
211	кисель	200	0,2	0	3,9	16
	хлеб	40	3,4	0,5	21	107
204	Суп картофельный с рыбными консервами	250	7,2	7,5	16	165
100	Котлета «Здоровье»	70	10,5	8,6	5,6	141,7
406	Соус белый основной	10	1,9	1,7	0,4	25
169	Каша рисовая рассыпчатая	150	3,7	3,5	37,6	201
	Хлеб	40	3,4	0,5	21	107
268	Чай с сахаром	200	0,1	0,02	9,9	35

Итого: E – 1109,7

## Примерное цикличное меню

День: пятница Неделя: третья Сезон: осенне-весенний

№ рец	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
175	Каша гречневая молочная вязкая	250	11,3	11,2	46	333
	хлеб	40	3,4	0,5	21	107
263	Чай с сахаром	200	0,1	0,02	9,9	35
67	Суп из овощей	250	2	40,3	11	92
523	Гуляш из курицы	100	7,54	6,24	1,26	156,94
131	Картофельное пюре	150	3	5,3	19,5	140
	Хлеб	40	3,4	0,5	21	107
278	Компот из с/ф	200	1	0,06	27,5	110

Итого: Е – 1148,44

При составлении меню использовалась программа: «Школа: Питание» - [rbprog.ru](http://rbprog.ru)

Сборники рецептов:

1. Справочник рецептов блюд для питания учащихся образовательных учреждений г. Москвы, выпуск, 4, 2003
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, часть 1, 1996
4. Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и оздоровительных учреждений, части 1 и 2, Пермь, 2001
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна – М., ДеЛи принт, 2010