**Согласовано**

 **. Начальник территориального отдела . Управления Роспотребнадзором по городу Кизляр**

 **Каяев Т.Р.**\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_» «\_\_\_\_\_\_\_\_» 2020г

**Утверждено**

**Директор ГКОУ РД**

**«Ибрагимотарская СОШ Тляратинского района»**

 **Омарова З.М.**\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_» «\_\_\_\_\_\_»2020г

**10-ДНЕВНОЕ МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ 1-4-х КЛАССОВ ГКОУ РД**

**«ИБРАГИМОТАРСКАЯ СОШ ТЛЯРАТИНСКОГО РАЙОНА»**

**обучающихся в 1-ю смену на 2020-2021 уч.год**

 **Возрастная категория 7-11 лет**

**Суточная калорийность -2350 ккал.**

**Комплексный обед в школе -705-822,5 ккал.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | **1 ДЕНЬ** |  |  |  |
|  |  |  | Комплексный обед |  |  |  |
| № рецептуры | Наименование блюд | Масса, г | Пищевые вещества | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг |  | Минеральные вещества, мг |
|  |  | Б | ж | У |  |  В1 | А  |  | с | Са | Р  | Мg  |  Fe  |
| 14 12010 | Помидоры свежие | 60 | 0,66 | 0,12 | 2,28 | 14,4 | 0,036 | 0 |  | 15 |  | 15,6 | 12 | 0,54 |
| 170/2005 | Борщ из свежей капусты с картофелем | 250 | 2,52 | 4,65 | 19,12 | 150 | 0,06 |  |  | 10,29 | 44,38 | 53,23 | 26,25 | 1,19 |
| 041 2005 | Плов из птицы | 55/200 | 30,92 | 36,57 | 51,62 | 457,8 | 0,07 | 58 |  | 1,08 | 54,7 | 242 | 57,68 | 2,66 |
| 968 2005 | Кисель из смеси сухофруктов | 200 |  |  | 24, 76 | 94,2 |  |  |  |  | 18 | 4,29 |  |  |
| 13502002 | Чурек |  | 2,88 | 0,35 | 17,74 | 85,63 | 0,05 |  |  |  | 7,47 | 26,08 | 4,97 | 0,38 |
|  | итого: |  | 37,12 | 41,69 | 115,52 | 820,03 |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | **2 ДЕНЬ** |  |  |  |
|  |  |  | Комплексный обед |  |  |  |
| № рецептуры | Наименование блюд | Масса, г | Пищевые вещества | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг |  | Минеральные вещества, мг |
| Б | ж | У |  В1 | А  |  | с | Са | Р  | Мg  |  Fe  |
| 33 2010 | Салат из свеклы | 60 | 0,86 | 3,65 | 5,02 | 56,34 | 0,01 |  |  | 5,7 | 21,09 | 24,58 | 12,54 |  |
| 200 2005 | Суп картофельный с горохом | 250 | 5,49 | 5,28 | 16,33 | 134,75 |  |  |  | 8,33 | 38,08 |  | 35,3 | 1,03 |
| 608 2005 | Котлеты из говядины |  | 7,78 | 5,68 | 17,92 | 114,38 | 0,05 | 14,37 |  | 0,075 | 21,88 | 83,07 | 16,07 | 0,75 |
| 679 2005 | Каша гречневая рассыпчатая | 150 | 7,46 | 5,61 | 20,78 | 230,45 | 0,28 | 0,045 |  | 12 | 150,6 |  | 52,7 | 2,6 |
| 686 2005 | Компот из ку аги | 200 | 1,04 |  | 26,69 | 107,44 |  |  |  | 0,41 |  | 29,2 | 22,96 | 0,68 |
| 10352005 | Чурек |  | 2,88 | 0,35 |  | 85,63 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Пряник пром.производства | 50 | 2,2 | 1,45 |  | 166,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | итого: |  |  | 22,02 | 143,03 | 895,49 |  |  |  |  |  |  |  |  |



|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | **З ДЕНЬ** |  |  |  |
|  |  |  | **Комплексный обед** |  |  |  |
| № рецептуры | Наименование блюд | Масса, г | Пищевые вещества | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг |  | Минеральные вещества, мг |
| Б | ж | У |  В1 | А  |  | с | Са | Р  | Мg  |  Fe  |
| 361 2002 | Суп-хинкал с говядиной | 250/25/50 | 4,6714,23 | 5,861,91 | 5,90,28 | 99,0975 | 0,050,04 | 0,01 |  | 0,860,28 | 8,966,56 | 78,64 | 11,72 | 2,371,18 |
| 2442010 | МИНТАЙ запеченный с овощами | 75/75 |  | 7,85 | 6,53 | 150 |  | 0,01 |  | 3,35 |  | 23 8,46 | 59,77 | 0,96 |
| 355 2005 | Рис отварной | 150 | 3,6 | 5,85 | 28,35 | 180 | 0,045 | 0,045 |  |  |  | 89 | 27,98 | 0,765 |
| 859 2002 | Компот из свежих яблок | 200 |  |  | 22,3 |  |  |  |  | 0,02 | 12,0 |  |  |  |
| 10352005 | Чурек | 40 | 3,84 | 0,47 | 23,65 |  | 0,067 |  |  | 10 | 12 | 28 | 8 |  |
|  | итого: |  |  | 22,14 | 87,01 | 728,26 |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **4 ДЕНЬ** |
| **Комплексный обед** |
| № рецептуры | Наименование блюд | Масса, г | Пищевые вещества | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | Минеральные вещества, мг |
| Б | ж | У |  В1 | А  |  | с | Са | Р  | Мg  |
| 547-2010 | Салат из моркови с яблоком и изюмом | 50 |  | 3,6 | 8,53 | 67,36 | 0,025 | 0,285 | 13,025 |  | 20,3 |  | 0,745 |
| 208 2005 | Суп картофельный с макаронными изделиями | 250 | 2,69 | 2,84 |  | 104,75 | 0,11 |  | 8,25 | 24,6 | 66,65 | 27 | 1,09 |
| 637 2005 | Птица отварная | 80 | 16,88 | 10,88 |  | 165 | 0,03 | 16 |  | 31,2 |  | 16 | 1,44 |
| 336 2010 | Капуста тушеная | 50 | 0,93 | 2,16 | 11,51 | 71,18 | 0,08 | 10,5 | 10,5 | 7,32 | 39,86 | 14,66 | 0,58 |
| 679 2005 | Каша пшеничная рассыпчатая | 100 | 4,95 | 3,28 | 26,45 | 160,28 | 0,11 | 0,02 |  | 1,22 | 121 | 0,03 | 2.43 |
| 686 2005 | Компот из кураги | 150 | 0,78 |  | 20,02 | 80,58 | 0,01 |  | 1,08 | 6,4 |  |  | 0,18 |
|  | Хлеб ржаной | 40 | 2,64 | 0,48 | 13,36 | 69,6 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Итого: |  | 29,31 | 23,24 | 97,31 | 718,75 |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **5 ДЕНЬ** |  |
| **Комплексный обед** |  |
| N2 рецептуры | Наименование блюд | Масса, г | Пищевые вещества | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг |  | Минеральные вещества, мг |
| Б | ж | У |  В1 | А  |  | с | Са | Р  | Мg  |  Fe  |
| № 142010 | Салат из свежих помидоров с луком | 100 |  | 6,19 | 4,72 | 79,6 | 0,06 |  |  | 20,48 |  | 32,88 |  | , 84 |
| 204 2005 | Суп рисовый с говядиной(харчо) | 250/15 | 0,18 | 3,3 | 14,65 | 113 | 0,11 |  |  | 8,33 | 24,98 | 96,93 | 29,45 | 1 , 24 |
| 301 2005 | Птица тушеная | 80/80 | 17,65 | 14,58 | 4,7 | 221 | 0,05 | 43 |  | 0,02 | 54,5 | 132,9 | 20,3 | 1,62 |
| 688 2005 | Макароны отварные | 150 | 5,52 | 4,52 | 26,45 | 168,45 | 0,08 | 28 |  |  | 6548 | 9,56 | 23,16 |  |
| 859 2005 | Компот из свежих груш | 200 |  | 0,2 | 22,3 | 110 | 0,02 |  |  |  | 12 |  |  |  |
| 10352005 | Чурек | 40 | 3,84 | 0,47 | 23,65 | 114,17 | 0,067 |  |  |  | 9,69 | 34,77 | 6,63 | 0,51 |
|  | итого: |  | 28,69 | 29,26 | 96,48 | 806,22 |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **6 ДЕНЬ** |  |  |  |
|  | **Комплексный обед** |  |  |  |
| № рецептуры | Наименование блюд | Масса, г | Пищевые вещества | Энергетичес- кая ценность, ккал | Витамины, мг |  | Минеральные вещества, мг |
| Б | ж | У |  В1 | А  |  | с | Са | Р  | Мg  |  Fe  |
| 42 2010 | Салат из белокочанной капусты | 60 | 0,85 | 3,05 | 5,19 | 51,54 | 0,05 |  |  | 16,76 | 18,68 | 34,61 | 16,26 | 0,74 |
| 197 2005 | Рассольник с мясом петербуржский с перловой к ой | 250/15 |  | 5,68 | 16,67 | 149,25 | 0,112 |  |  | 4,74 | 17,36 | 46,74 | 19,4 | 0,62 |
| 679 2005 | Каша ячневая рассыпчатая | 150 | 4,79 | 4,26 | 30,9 | 187,04 | 0,12 | 0,02 |  |  | 39,14 | 168 | 0,02 | 1,1 |
| 591 2005 | Гуляш из говядины | 50/38 | 11,9 | 9,76 | 2,87 | 101,5 |  |  |  | 1,28 | 24,36 | 194,69 | 26,01 | 2,32 |
| 686 2005 | Компот из к аги | 200 | 1,04 |  | 26,69 | 107,44 |  |  |  |  | 4-1 | 29,2 | 22,96 | 0,68 |
|  | Хлеб ржаной | 40 | 2 64 | 0,48 | 13,36 | 69,6 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 847 2005 |  Г а свежая | 100 | 0,44 | 0,34 | 10,38 | 47 | 0,06 |  |  | 10 | 12 | 28 | 8 |  |
|  | итого: |  | 26,06 | 23,57 | 106,06 | 713,37 |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **7 ДЕНЬ** |  |
|  |  |  | **Комплексный обед** |  |  |  |
| № рецептуры | Наименование блюд | Масса, г | Пищевые вещества | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг |  | Минеральные вещества, мг |
| Б | ж | У |  В1 | А  |  | с | Са | Р  | Мg  |  Fe  |
| 45 2010 | Винегрет овощ. | 100 | 0,81 | 3,7 | 4,61 | 54,96 | 0,06 | о |  | 10,25 | 33,55 | 40,17 | 21,35 | 0,88 |
| 71 2005 | Суп-лапша домашняя с птицей | 250/25 | 5,27 |  | 14,25 | 103,13 |  |  |  |  | 19,5 | 71,5 | 10 |  |
| 486 2005 | Рыба тушенная с овощами | 75/75 | 13,87 | 4,85 | 6,53 | 150 | 0,075 | 5,63 |  | 1,44 | 19,32 | 126,38 | 15 | 0,81 |
|  | Сок (нектар) фруктовый п ом. прооиз-ва | 200 |  | 0,03 | 24 | 94 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10352005 | Чурек | 40 | 3,84 | 0,47 | 23,65 | 114,17 | 0,067 |  |  | 10 | 8 | 28 | 42 | 0,002 |
|  | Хлеб ржаной | 20 | 1,32 | 0,24 | 6,68 | 34,8 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Зефир пром. производства | 40 | 0,04 |  | 29,8 | 154 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 847 2005 | Яблоко | 100 |  |  |  | 47 | 0,03 |  |  | 10 | 10 | 75,8 |  | 2,2 |
|  | **ИТОГО:** |  | 26,55 | 16,49 | 119,32 | 752,06 |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **8 ДЕНЬ** |  |  |
|  |  |  | **Комплексный обед** |  |  |
| № рецептуры | Наименование блюд | Масса, г | Пищевые вещества | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | Минеральные вещества, мг |
| Б | ж | У |  В1 | А  |  | с | Са | Р  | Мg  |
| 42 2004 | Салат из свежей капусты |  |  | 5,08 | 9,02 | 87,4 | 0,03 |  | 32,45 | 37,37 | 27,61 | 15.16 | 0,51 |
| 206 2005 | Суп картофельный с горохом | 250 | 5,49 | 5,28 | 16,33 | 134,75 | 0,23 |  | 5,81 | 38,08 | 87,18 | 35,3 | 2,03 |
| 244 2015 | Плов с мясом | 175 | 9,59 | 22,94 | 39,33 | 380,68 |  | 0,01 | 0,36 | 8,38 |  | 17,1 | 1,09 |
| 859 2005 | Компот из плодов свежих | 200 | 0,2 | 0,2 | 22,3 |  | 0,26 |  | 20,3 | 14,72 |  | 5,4 |  |
| 13502005 | Чурек | 30 | 3,84 | 0,47 | 23,65 | 85,63 | 0,05 |  |  | 7,47 | 43,47 | 8,28 | 0,63 |
|  | итого: |  | 20,53 | 33,97 | 110,61 | 798,46 |  |  |  |  |  |  |  |



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **9 ДЕНЬ** |  |  |
| **Комплексный обед** |  |  |
| № рецептуры | Наименование блюд | Масса, г | Пищевые вещества | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг |  | Минеральные вещества, мг |
| Б | ж | У |  В1 | А  |  | с | Са | Р  | Мg  |  Fe  |
| 558 2005 | Салат из свеклы, моркови и зеленого горошка | 60 | 0,84 | 4,85 | 3,38 | 60,91 | 0,024 |  |  | 3,35 | 18,09 |  | 12,59 | 0,45 |
| 187 2005 | Суп из свежей капусты с карт. и говядиной | 250/15 | 6,05 | 5,46 | 18,57 | 113,25 | 0,072 |  |  | 18,54 | 45,3 | 82,58 | 51,89 | 1,53 |
| 252 2011 | Рыба запечённая в белом со се | 100/100 | 20,56 | 15,16 | 4,96 | 230,2 | 0,075 |  |  | 1,24 | 9,32 | 168,5 | 13,4 | 0,51 |
| 681 2005 | Каша гречневая рассыпчатая | 150 | 4,53 | 9,82 | 22,25 | 188,6 | 0,37 | 0,06 |  | 12 | 150,6 | 218,85 | 52,7 | 2,6 |
|  | Сок (нектар) фруктовый ом. произ-ва | 200 |  | 0,03 | 24 | 94 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10352005 | Чурек | 40 | 3,84 | 0,47 | 23,65 | 114,17 | 0,067 |  |  |  | 8 | 28 | 42 | 0,002 |
|  | итого: |  | 33,36 | 35,79 | 96,81 | 801,13 |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **10 ДЕНЬ** |  |
| **Комплексный обед** |  |  |  |
| .N2 рецептуры | Наименование блюд | Масса, г | Пищевые вещества | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг |  | Минеральные вещества, мг |
| Б | ж | У |  В1 | А  |  | с | Са | Р  | Мg  |  Fe  |
| 51 2005 | Салат из свеклы с курагой и с изюмом | 60 | 1,08 |  | 15 | 91,32 | 0,028 | 0,84 |  | 4,51 | 29,57 | 0,28 | 16,54 | 1,12 |
| 187 2005 | Щи из свежей капусты со сметаной | 250/10 | 1,75 | 4,89 | 8,44 | 84,75 |  |  |  | 18,46 | 43,33 | 47,63 | 22,25 |  |
| 608 2005 | Шницель из говядины | 80 | 12,22 | 9,24 | 12,56 |  | 0,08 | 23 |  | 0,12 | 35 | 133,1 | 25,7 |  |
| 694 2005 | Пюре из картофеля | 150 | 3,06 | 7,8 | 20,45 | 137,15 | 0,14 | 25,5 |  |  | 36,98 | 86,6 | 27,75 | 1,01 |
| 874 2005 | Кисель из смеси сухофруктов | 200 | 0.2 |  | 32,6 | 132,8 |  |  |  |  | 18 | 4,29 |  | 0,6 |
|  | Хлеб ржаной | 20 | 1,32 | 0,24 | 6,68 | 34, 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10352005 | Чурек |  | 2,88 | 0,35 | 17,74 | 85,63 |  |  |  |  | 7,47 | 26,08 | 4,97 | 0,38 |
|  | итого: |  | 22,51 | 25,52 | 113,47 | 749,95 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ВСЕГО 10 ДНЕЙ | 7783,72 |  |  |  |
| ИТОГО на 1-го учащегося | 778,37 ккал |  |

Составлено на основании:

* сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Авторы: А.И. Здобный, В.А. Циганенко, М.И. Пересичный, 2005г.;  сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельяна 2005г.;

* сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под ред. М,П. Могильного, В.А. Тутельяна 2011г.
* справочника «Химический состав пищевых продуктов» под ред. И.М. Скурихина, М.П. Волгарёва 1987г.

Примечание:

1. согласно п. 10.3 СанПиН 2.4.4.2599-10 блюда приготавливаются с использованием йодированной соли.
2. согласно п. 10.3 СанПиН 2.4.4.2599-10 в целях профилактики недостаточности витамина С в пришкольных лагерях проводится искусственное С-витаминизация готовых третьих блюд аскорбиновой кислотой. Препарат вводят в компоты, кисели и т.д., после их охлаждения до 15 градусов (для компота) и 35 градусов (для киселя) в количестве до 20 мг непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогрева

Инженер-технолог