

Согласовано:

Начальник ФГО Роспотреб
надзора по Тюменской области
Бирюков А.М.
« 10 » октября 2018 г.

Утверждаю:

Управляющий федеральным
Тюменским отделением
« 08 » октября 2018 г.

ПРИМЕРНОЕ 10 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

Завтраков и обедов для питания учащихся с 11 лет и старше с расчетом содержания пищевой и энергетической ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) в блюдах и кулинарных изделиях

Расчет содержания пищевой и энергетической ценности, витаминов, минеральных элементов, проведен на программном комплексе: «Система расчетов для общественного питания», на модуле системы – разработка технологической документации с расчетом химического состава, расчетом содержания пищевой и энергетической ценности, витаминов, минеральных элементов (продуктов полуфабрикатов, кулинарных изделий, с учетом их сохранности на всех стадиях технологического процесса).

Программа разработана Уральским государственным экономическим университетом и одобрена Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (свидетельство № 32 от 11.06.2009)

Тюмень 2018 год

рыбные консервы (в масле или собственном соку)	52	50														
масло сливочное	5	5														
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,7	2														
или зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,2	0,2														
Котлеты из говядины "Богатырские" с соусом (ТТК)			100	9,4	8,4	14,5	171	0,10	0,03	0,35	1,77	16,25	82,67	14,42	1,04	
говядина 1 категории	73	54														
или говядина полуфабрикат	64	54														
или фарш промышленного производства	54	54														
хлопья овсяные "Геркулес"	11	11														
молоко питьевое	11	11														
лук репчатый	8	7														
яйца	5	5														
мука пшеничная	7	7														
масло растительное	3	3														
масса готовых котлет		70														
соус томатный (587-2004)		30														
масло сливочное	1,8	1,8														
мука пшеничная	1,4	1,4														
морковь до 01.01.-20%	2,3	1,8														
с 01.01 - 25%	2,4	1,8														
лук репчатый	0,7	0,6														
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	7,5	7,5														
сахар	0,3	0,3														
бульон или отвар	27	27														
ИЛИ																
Гуляш (№152-2004, Пермь)			100	13,0	14,0	3,8	193	0,41	0,03	0,00	1,63	10,89	135,15	18,67	1,50	
говядина 1 категории	107	79														
или говядина полуфабрикат	93	79														
масло растительное	4	4														
лук репчатый	14	12														
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	6	6														
мука пшеничная	3	3														
Гречка вязкая (№302-2004)			180	5,2	5,5	24,7	169	0,00	0,10	0,02	0,78	10,25	138,76	62,64	2,98	
крупа гречневая	46	46														
вода питьевая	144	144														
масло сливочное	8	8														
Компот из сухофруктов + Витамин "С" (р.639-2004)			200	0,7	0,1	25,0	104	0,27	0,00	0,00	0,00	25,00	18,00	3,10	0,55	
сухофрукты	20	20														
сахар	15	15														
Хлеб пшеничный			70	5,7	1,0	25,2	137	0,00	0,18	0,00	0,00	23,10	152,60	43,40	2,94	
или хлеб витаминизированный			70													
Хлеб ржаной			60	4,0	0,7	20,5	109	0,00	0,11	0,00	0,00	21,00	94,80	28,20	2,34	
ИТОГО:			63	50	214	1575	37	0,9	0,2	4,1	532,6	1210	371,9	17,1		
4 день																

или молоко сухое	12	12													
вода кипяченая для концентрированного молока	54	54													
вода кипяченая для сухого молока	88	88													
Кондитерское изделие промышленного производства в			50	1,4	2,2	45,0	205	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Хлеб ржаной			20	1,3	0,2	6,8	36	0,00	0,04	0,00	0,00	7,00	31,60	9,40	0,78
Обед															
Суп гороховый с гречками (№37-2001, Пермь)			250/10	6,4	3,6	25,3	159	7,09	0,19	0,16	0,34	68,47	100,90	38,08	1,92
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	67	50													
01.11.-31.12. -30%	72	50													
01.01-29.02 - 35%	77	50													
01.03. - 40%	84	50													
горох лущёный	20	20													
лук репчатый	12	10													
морковь до 01.01 - 20%	16	13													
с 01.01 - 25%	17	13													
масло сливочное	5	5													
зелень сушеная (петрушка, укроп)	0,2	0,2													
хлеб пшеничный	19	16													
Ежики из говядины с рисом с соусом (р.182-2001, Пермь)			100/30	12,1	15,2	13,6	240	1,14	0,04	0,03	1,73	35,43	183,88	33,58	1,68
говядина 1 категории	90	66													
или говядина полуфабрикат	78	66													
или фарш промышленного производства	66	66													
крупа рисовая	9	9													
вода питьевая	10	10													
масса готового рассыпчатого риса		25													
лук репчатый	36	30													
масло растительное	6	6													
масса припущенного с маслом лука		21													
мука пшеничная	4	4													
масло растительное для смазки листа	8	8													
масса готовых ежиков		100													
соус сметанный с томатом (р.601-2004):		30													
сметана	10	10													
мука пшеничная	2	2													
масло сливочное	2	2													
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	3	3													
вода питьевая	20	20													
Макаронны отварные с подгарнировкой (№332-2004)			180	5,8	5,2	30,0	190	11,96	0,23	0,01	0,82	21,25	95,60	24,45	0,09
макаронные изделия	50	50													
масло сливочное	8	8													
Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	62	40													
или Кукуруза консервированная (после термической обработки)	67	40													
Сок в ассортименте			200	0,6	0,4	33,0	138	0,4	0,1	0,0	0,0	40,0	54,0	0,0	0,0
Фрукты в ассортименте			150	0,2	0,5	20,0	85	12,23	0,02	0,01	0,02	32,52	27,99	23,05	0,91

лук репчатый	14	12													
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов)	6	6													
мука пшеничная	3	3													
Картофельное пюре (р.520-2004)			180	3,5	5,3	25,5	164	12,48	0,11	0,06	0,18	38,77	76,14	13,50	1,08
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	205	154													
01.11.-31.12.- 30%	220	154													
01.01-29.02 - 35%	237	154													
01.03. - 40%	257	154													
молоко питьевое	29	29													
масло сливочное	7	7													
Отвар из плодов шиповника (№705-2004)			200	0,6	0,2	21,6	91	25,00	0,01	0,00	1,38	10,85	2,85	2,91	0,15
шиповник	20	20													
сахар	15	15													
Хлеб пшеничный			100	8,2	1,4	36,0	195	0,00	0,25	0,00	0,00	33,00	218,00	62,00	4,20
или хлеб витаминизированный			100												
Хлеб ржаной			50	3,3	0,6	17,1	91	0,00	0,09	0,00	0,00	17,50	79,00	23,50	1,95
ИТОГО:			54,3	54,4	215,8	1582	45,2	1,3	0,9	4,0	600,0	1256	224,0	15,2	
8 день															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ							
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	Витамины				Минералы, мг			
								С, мг	В1, мг	А, мкг	Е, мг	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Завтрак			33,3	36,0	53,8	674,4	1,9	0,2	0,2	1,1	440,0	520,6	67,4	2,4	
Запеканка из творога с молоком сгущенным (№313-2013, Пермь)			200	24,0	25,2	23,9	418	0,60	0,07	0,20	0,70	297,00	347,00	38,00	1,00
творог	160	159													
крупа манная	12	12													
вода питьевая для каши	41	41													
или мука пшеничная	14	14													
яйцо куриное	5	5													
сахар	12	12													
ванилин	0,017	0,017													
сметана	6	6													
сухари пшеничные	6	6													
масса готовой запеканки		170													
масло растительное для смазки листа	1,5	1,5													
молоко цельное сгущенное с сахаром	30	30													
Кофейный напиток с молоком №501-2013, Пермь			200	3,2	2,7	15,9	101	1,30	0,04	0,02	0,00	126,00	90,00	14,00	0,10
кофейный напиток	2,5	2,5													
сахар	10	10													
молоко питьевое	100	100													
или молоко концентрированное	46	46													
или молоко сухое	12	12													
вода кипяченая для концентрированного молока	54	54													
вода кипяченая для сухого молока	88	88													
Хлеб ржаной			20	1,3	0,2	6,8	36	0,00	0,04	0,00	0,00	7,00	31,60	9,40	0,78
Обед				39,9	39,6	119,0	995	8,9	1,0	0,3	4,4	175,3	526,5	138,4	7,8

масло сливочное	5	5													
Картофельное пюре (р.520-2004)			180	3,5	5,3	25,5	164	12,48	0,11	0,06	0,18	38,77	76,14	13,50	1,08
картофель - 01.09.-31.10. - 25%	205	154													
01.11.-31.12. -30%	220	154													
01.01-29.02 - 35%	237	154													
01.03. - 40%	257	154													
молоко питьевое	29	29													
масло сливочное	7	7													
Сок в ассортименте			200	0,6	0,4	33,0	138	0,4	0,1	0,0	0,0	40,0	54,0	0,0	0,0
Хлеб пшеничный			70	5,7	1,0	25,2	137	0,00	0,18	0,00	0,00	23,10	152,60	43,40	2,94
или хлеб витаминизированный			70												
Хлеб ржаной			50	3,3	0,6	17,1	91	0,00	0,09	0,00	0,00	17,50	79,00	23,50	1,95
ИТОГО:			45	40	263	1607	46,6	1,4	24,5	5,7	426,7	972,8	274,3	13,1	
Соль йодированная в среднем за 10 дней			35												
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 10 ДНЕЙ:			56	54	230	1631	36	1,0	3,3	7	657	1125	263	13	
Суточная потребность в пищевых веществах для детей с			90	92	383	2713	70	1,4	0,9	12	1200	1800	300	17	
Потребность в пищевых веществах для детей с 11 лет и			54	55	229,8	1627,8	42	0,84	0,54	7,2	720	1080	180	10,2	

*Таблица 1, "потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных учреждений в возрасте с 7 до 11 и с 11 лет и старше", СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации"