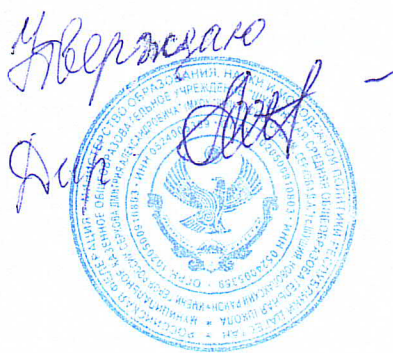




Приложение
к приказу министерства образования и науки
Республики Дагестан

от 07.02.2023 № 02-02-2-193/2

Примерное меню на 10 дней для первой смены

Рацион: Первая смена 2023

День: понедельник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возрастная
категория 7-11

Неделя: 1

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак	Каша молочная пшеничная	200	6	8	29	220	21	116
	Какао с молоком	200	4	5	18	123	2	266
	Банан	100	2	1	21	96	10	231
	Хлеб ржаной	10	1		3	26		
	Бутерброд с сыром	50	5	7	15	157		3
Итого за Завтрак			18	21	86	622	33	
Итого за день			18	21	86	622	33	

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 2)

Рацион: Первая смена 2023

День: вторник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возрастная
категория 7-11

Неделя: 1

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак	Гуляш из говядины	90	14	14	2	190	2	175
	Каша гречневая рассыпчатая	150	9	6	39	243		114
	Компот из плодов свежих (яблоки)	200			28	114	4	236
	Хлеб пшеничный	30	2		14	80		
	Хлеб ржаной	10	1		3	26		
	Овощи натуральные свежие	40		2	1	5	2	54
Итого за Завтрак			26	22	87	658	8	
Итого за день			26	22	87	658	8	

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 3)

Рацион: Первая смена 2023

День: среда

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возрастная
категория 7-11

Неделя: 1

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак	Каша молочная ячневая	200	8	10	40	240	26	116
	Какао с молоком	200	4	5	18	123	2	266
	Яблоки	100			10	47	10	231
	Бутерброд с маслом	35	2	4	15	115		1

Хлеб ржаной	10	1		3	26		
Печенье	40	3	4	30	167	22	
Итого за Завтрак		18	23	116	718	60	
Итого за день		18	23	116	718	60	

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 4)

Рацион: Первая смена 2023

День: четверг

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возрастная
категория 7-11

Неделя: 1

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак	Курица тушеная в соусе	90	14	17	7	168		198
	Пюре картофельное	150	3	4	22	173	25	91
	Сок фруктовый	200	1		20	104	8	271
	Хлеб пшеничный	30	2		14	80		
	Хлеб ржаной	10	1		3	26		
	Салат из свеклы	60	3	4	6	56	5	38
Итого за Завтрак			24	25	72	607	38	
Итого за день			24	25	72	607	38	

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 5)

Рацион: Первая смена 2023

День: пятница

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возрастная
категория 7-11

Неделя: 1

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак	Суп молочный с крупой	250	7	7	7	182	5	87
	Какао с молоком	200	4	5	18	123	2	266
	Яйца вареные	40	5	5		63		143
	Яблоки	100			10	47	10	231
	Хлеб ржаной	10	1		3	26		
	Бутерброд с сыром	50	5	7	15	157		3
Итого за Завтрак			22	24	53	598	17	
Итого за день			22	24	53	598	17	

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 6)

Рацион: Первая смена 2023

День: понедельник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возрастная
категория 7-11

Неделя: 2

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак	Каша молочная манная	200	6	8	26	195	2	117
	Какао с молоком	200	4	5	18	123	2	266
	Яблоки	100			10	47	10	231
	Бутерброд с сыром	50	5	7	15	157		3
	Хлеб ржаной	10	1		3	26		
	Пряник промышленного производства	40	1	25	12	187		0.15
Итого за Завтрак			17	45	84	735	14	
Итого за день			17	45	84	735	14	

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 7)

Рацион: Первая смена 2023

День: вторник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возрастная
категория 7-11

Неделя: 2

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак	Каша гречневая рассыпчатая	150	9	6	39	243		114
	Гуляш из говядины	90	14	14	2	190	2	175
	Компот из плодов свежих (яблоки)	200			28	114	4	236
	Хлеб пшеничный	30	2		14	80		
	Хлеб ржаной	10	1		3	26		
	Овощи натуральные свежие	60		4	2	7	3	54
Итого за Завтрак			26	24	88	660	9	
Итого за день			26	24	88	660	9	

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 8)

Рацион: Первая смена 2023

День: среда

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возрастная категория 7-11

Неделя: 2

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак	Макаронные изделия отварные с маслом	150	5	9	30	213		137
	Сосиска отварная	90	9	15	1	202		168
	Компот из смеси сухофруктов	200	1		31	130	1	241
	Хлеб пшеничный	30	2		14	80		
	Хлеб ржаной	10	1		3	26		
	Салат из тертой моркови	60	1	3	4	47	1	42
Итого за Завтрак			19	27	83	698	2	
Итого за день			19	27	83	698	2	

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 9)

Рацион: Первая смена 2023

День: четверг

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возрастная категория 7-11

Неделя: 2

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак	Плов из курицы	180	19	19	28	275	4	199
	Компот из смеси сухофруктов	200	1		31	130	1	241
	Яблоки	100			10	47	10	231
	Хлеб пшеничный	30	2		14	80		
	Хлеб ржаной	10	1		3	26		
	Овощи натуральные свежие	60		4	2	7	3	54
	Йогурт фруктовый	95	5	3	4	63	1	0,06
Итого за Завтрак			28	26	92	628	19	
Итого за день			28	26	92	628	19	

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 10)

Рацион: Первая смена 2023

День: пятница

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возрастная категория 7-11

Неделя: 2

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
------------	--------------------	-------------	----------------------	--	--	--------------------------------	-----------	-------------

			Б	Ж	У			
Завтрак	Каша молочная овсянная	150	5	6	24	172	16	117
	Чай с сахаром	200			10	43	3	261
	Сырники	100	16	13	18	247		150
	Яблоки	100			10	47	10	231
	Хлеб пшеничный	30	2		14	60		
	Хлеб ржаной	10	1		3	26		
	Итого за Завтрак		24	19	79	615	29	
Итого за день			24	19	79	615	29	
Итого за период			222	256	840	6539	229	
Среднее значение за период			22,2	25,6	84	653,9	22,9	
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности			14	35	51			

Примерное меню на 10 дней для второй смены

Рацион: Вторая смена 2023

День: понедельник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возрастная

Неделя: 1

категория

7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Суп с изделиями макаронными	250	3	3	23	122	2	85
	Курица, тушенная в соусе	90	14	17	7	168		198
	Каша гречневая рассыпчатая	150	9	6	39	243		114
	Кисель	200			24	103		242
	Хлеб пшеничный	50	4	1	24	133		
	Хлеб ржаной	20	1		7	52		
	Итого за Обед		31	27	124	821	2	
Итого за день			31	27	124	821	2	

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 2)

Рацион: Вторая смена 2023

День: вторник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возрастная

Неделя: 1

категория

7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Суп гороховый	250	5	3	22	131	12	78
	Жаркое по-домашнему	170	19	19	20	330	25	174
	Компот из смеси сухофруктов	200	1		31	130	1	241
	Хлеб пшеничный	50	4	1	24	133		
	Хлеб ржаной	20	1		7	52		
	Яблоки	100			10	47	10	231
	Итого за Обед		30	23	114	823	48	
Итого за день			30	23	114	823	48	

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 3)

Рацион: Вторая смена 2023

День: среда

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возрастная

Неделя: 1

категория

7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
------------	--------------------	-------------	----------------------	--	--	--------------------------------	-----------	-------------

			Б	Ж	У			
Обед	Борщ	250	3	5	8	94	19	62
	Фрикадельки из кур	90	15	8	7	160	2	200
	Каша перловая рассыпчатая	150	3	2	20	118		114
	Компот из смеси сухофруктов	200	1		31	130	1	241
	Хлеб пшеничный	50	4	1	24	133		
	Хлеб ржаной	20	1		7	52		
Итого за Обед			27	16	97	687	22	
Итого за день			27	16	97	687	22	

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 4)
Рацион: Вторая смена 2023

День: четверг

Сезон: 01.01-12.31 (Все)
Возрастная категория 7-11

Неделя: 1

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Суп фасолевый с овощами	250	2	3	5	135	11	75
	Рыба припущенная	90	23	6	5	255		157
	Пюре картофельное	150	3	4	22	173	25	91
	Компот из плодов свежих (яблоки)	200			28	114	4	236
	Салат из капусты с горошком	60	1	5	5	52	14	35
	Хлеб пшеничный	50	4	1	24	133		
	Хлеб ржаной	20	1		7	52		
Итого за Обед			34	19	96	914	54	
Итого за день			34	19	96	914	54	

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 5)
Рацион: Вторая смена 2023

День: пятница

Сезон: 01.01-12.31 (Все)
Возрастная категория 7-11

Неделя: 1

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Суп перловый	250	2	5	10	121	7	73
	Помидоры свежие	40			2	10	10	54
	Плов с говядиной	150	18	18	24	337	2	179
	Компот из смеси сухофруктов	200	1		31	130	1	241
	Хлеб пшеничный	50	4	1	24	133		
	Хлеб ржаной	20	1		7	52		
Итого за Обед			26	24	98	783	20	
Итого за день			26	24	98	783	20	

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 6)
Рацион: Вторая смена 2023

День: понедельник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)
Возрастная категория 7-11

Неделя: 2

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Суп рисовый	250	5	7	12	140	6	78
	Курица тушенная в соусе	90	14	17	7	168		198

Макаронные изделия отварные с маслом	150	5	9	30	213		137
Компот из смеси сухофруктов	200	1		31	130	1	241
Яблоки	100			10	47	10	231
Хлеб пшеничный	50	4	1	24	133		
Хлеб ржаной	20	1		7	52		
Итого за Обед		30	34	121	883	17	
Итого за день		30	34	121	883	17	

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 7)
Рацион: Вторая смена 2023

День: вторник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возрастная
категория 7-11

Неделя: 2

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Суп чечевичный с овощами	250	2	3	5	127	11	78
	Котлеты из говядины	90	14	11	14	209	2	182
	Каша пшеничная разсыпчатая	150	6	6	25	220		114
	Компот из плодов свежих (яблоки)	200			28	114	4	236
	Салат из капусты с горошком	60	1	5	5	52	14	35
	Хлеб пшеничный	50	4	1	24	133		
	Хлеб ржаной	20	1		7	52		
Итого за Обед			28	26	108	907	31	
Итого за день			28	26	108	907	31	

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 8)
Рацион: Вторая смена 2023

День: среда

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возрастная
категория 7-11

Неделя: 2

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Щи из капусты свежей с картофелем	250	2	4	8	85	30	66
	Плов из курицы	150	16	16	24	229	4	199
	Огурцы консервированные без уксуса	60			1	8	3	53
	Компот из смеси сухофруктов	200	1		31	130	1	241
	Хлеб пшеничный	50	4	1	24	133		
	Хлеб ржаной	20	1		7	52		
Итого за Обед			24	21	95	637	38	
Итого за день			24	21	95	637	38	

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 9)
Рацион: Вторая смена 2023

День: четверг

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возрастная
категория 7-11

Неделя: 2

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Рассольник	250	2	5	10	121	7	73
	Рыба запеченная	90	17	4	3	123		160
	Пюре картофельное	150	3	4	22	173	25	91

Салат из свеклы	60	3	4	6	56	5	38
Компот из смеси сухофруктов	200	1		31	130	1	241
Хлеб пшеничный	50	4	1	24	133		
Хлеб ржаной	20	1		7	52		
Итого за Обед		31	18	103	788	38	
Итого за день		31	18	103	788	38	

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 10)

Рацион: Вторая смена 2023

День: пятница

Сезон: 01 01-12 31 (Все)

Возрастная категория 7-11

Неделя: 2

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Суп гороховый	250	5	3	22	131	12	78
	Гуляш из говядины	90	14	14	2	190	2	175
	Каша гречневая рассыпчатая	150	9	6	39	243		114
	Компот из смеси сухофруктов	200	1		31	130	1	241
	Хлеб пшеничный	50	4	1	24	133		
	Хлеб ржаной	20	1		7	52		
Итого за Обед			34	24	125	879	15	
Итого за день			34	24	125	879	15	
Итого за период			295	232	1081	8122	285	
Среднее значение за период			29,5	23,2	108,1	812,2	28,5	
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности			16	28	57			

№	Блюдо	Выход	Цена
1	Суп с изделиями макаронными	250	9,07
2	Суп гороховый	250	6,17
3	Борщ	250	8,68
4	Суп фасолевого с овощами	250	10,78
5	Суп перловый	250	8,79
6	Курица, тушеная в соусе	90	18,43
7	Жаркое по-домашнему	170	60,02
8	Котлеты из кур	90	32,53
9	Рыба припущенная	90	48,27
10	Плов с говядиной	150	51,95
11	Каша гречневая рассыпчатая	150	11,46
13	Пюре картофельное	150	11,98
14	Кисель	200	3,95
12	Каша перловая рассыпчатая	150	7,36
15	Компот из смеси сухофруктов	200	15,14
17	Компот из плодов свежих (яблоки)	200	4,99
19	Хлеб пшеничный	50	3,04
24	Хлеб ржаной	20	1,35
30	Салат из капусты с горошком	60	6,65
29	Яблоки	100	8,77
31	Помидоры свежие	40	5,81
32	Суп рисовый	250	10,26
33	Суп чечевичный с овощами	250	9,18
34	Щи из капусты свежей с картофелем	250	6,71
35	Рассольник	250	9,88
38	Котлеты из говядины	90	42,34
39	Плов из курицы	150	20,43
40	Рыба запеченная	90	23,34
41	Гуляш из говядины	90	43,23
42	Макаронные изделия отварные с маслом	150	8,91
43	Каша пшеничная рассыпчатая	150	6,03
44	Огурцы консервированные без уксуса	60	7,20
48	Компот из плодов свежих (яблоки)	200	4,99
64	Салат из капусты с горошком	60	6,65
62	Салат из свеклы	60	3,58
45	Пюре картофельное	150	11,98