УТВЕРЖДАЮ Директор МБОУ СОШ N6

 $_{\text{«.01.»}}$ _сентября_____2022-2023 учебный год

ПРИМЕРНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ 5-11 КЛАССОВ

№ рец.по сборнику	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции,	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
2015 г.		г порции,	Б	Ж	y	The definition of the second s	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
- 1					_	день понедельник			10		1-	10		10	
						Завтрак									
	Бедро куриное	75	15.53	20.73	4.1	201.8	-	-	-	_	_	-	-	_	
	Макаронные изделия	100/5	4,5	3,2	27,3	147,3	0,06	-	-	0,97	4,86	37,17	21,12	1,11	
	отварные с маслом					·	·				·				
	Чай с сахаром	200	0,3	0	74	60	-	2,83	-	0,01	14,2	4,4	2,4	0,36	
	Хлеб ржаной	30	8,01	2,68	42,75	250,1	-	-	-	-	-	-	-	-	
						659.2									
					2	-й день вторник									
						Завтрак									
	Котлета из кур	75	0,7	4,03	4,25	53,9	0,16	0,72	0,083	54,83	50,22	67	17,76	2,92	
	Пюре картофельное	130	26,13	5,8	33,7	25,4	0,14	18,16	-	0,18	36,98	86,6	27,75	1,0	
	Чай с сахаром	200	5,0	0	7,4	60	-	0,03	-	-	11,1	2,8	1,4	0,28	
	Хлеб ржаной	30	8,01	2,68	42,75	250,1	-	-	-	-	-	-	-	-	
						389,4									
						3-й день среда									
Ţ			T	_		Завтрак	1			1		_			
	Запеканка из творожной	120	6,33	8,90	25,49	207,38	-	-	-	-	-	-	-	-	
	массы														
	Бутерброд с сыром	20/30	6,21	11,7	15,99	204,20	0,00075	0,05	0,039	0,075	132	75	5,25	0,15	
	Чай с сахаром	200	0,3	0	74	60	-	2,83	-	0,01	14,2	4,4	2,4	0,36	
	Хлеб пшеничный	30				530,27									
					4	1- й день четверг									
ı		T	1	_		Завтрак	T	ı	1	ı			1	1	
	Бифштекс рубленый (филе кур)	75	9,94	8,21	35,13	246,1	0,04	0,73	0,03	1,14	32,82	82,83	17,16	1,14	
	Каша гречневая с маслом	100/5	29,75	6	17,3	171,0	0,21	-	-	0,61	14,82	203,93	135,83	4,56	
	Чай с сахаром	200	0,3	0	15	60	0,004	1,4	0,004	-	9,8	8,6	1,6	0,2	
	Хлеб ржаной	30	8,01	2,68	42,75	250,1	-	-	-	-	-	-	-	-	
						566,0									
					5	-й день пятница									
Ţ				_		Завтрак	1	1		1		_			
	Голень куриная запеченная	80	15,53	20,73	4,1	201,8	-	-	-	-	-	-	-	-	
	Рис отварной с маслом	100	9,2	4,9	1,3	86,1	0,03	-	-	0,35	3,77	63,95	16,34	0,55	

Чай с сахаром	200	0,3	-	15	60,0	-	0,03	-	-	11,1	2,8	1,4	0,28
Хлеб ржаной	30	5,6	9,9	9,3	15,1	0,04	-	-	0,5	8,76	33,14	12,58	0,42
•					363								
•		•		6-й	день понедельник				•		•		
					Завтрак								
Биточки из филе кур	75	0.7	4.03	4,2	53.9	0.16	0.72	0.083	54.83	50.22	67	17.76	2.92
Макаронные изделия	100/5	4,5	3,2	27,3	117,3	0,06	-	-	0,97	4,86	37,17	21,12	1,11
отварные с маслом													
Чай с сахаром	200	0,3	,	12,2	50	-	0,03	-	-	11,1	2,8	1,4	0,28
Хлеб ржаной	30	5,6	9,9	9,3	15,1	0,04	-	-	0,5	8,76	33,14	12,58	0,42
					236.3								
				7	7- й день вторник								
			1		Завтрак	1					_	1	
Бедро куриное	75	15,53	20,73	4,1	201,8	-	-	-	-	-	-	-	-
Рис отварной с маслом	100	9,2	4,9	1,3	86,1	0,03	-	-	0,35	3,77	63,95	16,34	0,55
Чай с сахаром	200	6,3	0	15	60	0,01	100,00	-	0,76	21,34	3,44	3,44	0,63
Хлеб ржаной	30	8,01	2,68	42,75	250,1	-	-	-	-	-	-	-	-
					437								
					8-й день среда								
		1 .	1	T	Завтрак		T			T		1	
Омлет натуральный	80	9,94	8,21	35,13	246,1	0,1	0,26	0,32	0,75	103	225,77	16,13	2,63
Бутерброд с сыром	20/15	75	1,7	74,5	400,0	-	-	-	-	-	-	-	-
Чай с сахаром	200	0,3		12,2	50	-	0,03	-	-	11,1	2,8	1,4	0,28
Хлеб пшеничный	30	8,01	2,68	42,75	250,1	-	-	-	-	-	-	-	-
					779,89								
					9-й день четверг								
70 (1		0.7	1.02	4.0	Завтрак	0.16	0.52	0.000	0.002	50.00		15.54	2.02
Котлета рыбная(филе минтая)	75	0.7	4.03	4.2	53.9	0.16	0,72	0,083	0.083	50.22	67	17.76	2.92
Пюре картофельное	100	26,13	5	33,7	25,4	0,14	18,16	-	0,18	36,98	86,6	27,75	1
Чай с сахаром	200	0.3		12,2	50	-	0,03	-	-	11,1	2,8	1,4	0,28
Хлеб ржаной	30	8,01	2,68	42,75	250,1	-	-	-	-	-	-	-	-
					470,1								
	•			1	0-й день пятница	•	•			•			•
					Завтрак								
Шницель из свинины	75	11,704	31,009	3,179	339,9	0,308	1,012	-	2,86	22	141,482	24,629	2,431
Каша гречневая с маслом	100	29,75	6	17,3	171	0,21	-	-	0,61	14,82	203,93	135,83	4,56
Чай с сахаром	200	4,5	0	7,4	60	-	-	-	-	-	-	-	-
		0.04	2 40	10.55	2 = 0 1		I						
Хлеб ржаной	30	8,01	2,68	42,75	250,1	-	-	-	-	-	-	-	-