

Единое 10-дневное меню для государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Республики Северная и Осетия-Алания, для организации бесплатного горячего питания обучающихся 1- 4 классов, обучающихся в первую смену

День: понедельник-пятница

Неделя: первая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: 7-11 лет

№ п/п	Номер рецептуры №	Наименование блюда	Масса порции, г	Цена	Пищевая ценность (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В ₁	С	А	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
День 1	15	Сыр полутвердый	15	9,99	3,48	4,42	0,00	53,70	0,005	0,105	0,078	132	75	5,25	0,15
	Акт43/303	Куриное филе запеченное в белом соусе с овощами, с пшеничной кашей	100/150	38,69	17,99	12,98	40,10	349,18	0,12	0,35	0,03	45,16	277,88	30,16	0,65
	377	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	3,61	0,13	0,02	15,20	61,50		2,8		7,8	4,4	5,84	0,84
		Хлеб пшеничный	20	1,08	1,40	0,15	9,31	44,19	0,022			4	13	2,8	0,22
		Хлеб ржаной	20	1,13	1,54	0,28	7,54	38,84	0,04			6,6	38,8	11,4	0,9
		Вафли	18	3,5	0,61	5,43	11,64	97,87	0,007	0,108	0,014	11,9	15,1	2,18	0,01
		Итого:		58,00	25,15	23,28	83,79	645,28	0,19	3,36	0,12	207,46	424,18	57,63	2,77
		Соотношение 1:1:4			1,1	1,1	3,8	27,5							
День 2	14	Масло сливочное	10	5,82	0,05	7,25	0,08	65,77			0,04	2,4	3		0,02
	243	Сосиска отварная	50	16,07	10,40	10,05	0,40	133,65	0,025	0,6	0,1	23,6	81	7,35	
	312	Пюре картофельное с маслом сливочным	150/5	15,33	2,21	5,86	30,65	188,18		5,4		42		30	0,65
		Хлеб пшеничный	20	1,08	1,40	0,15	9,31	44,19	0,022			4	13	2,8	0,22
		Хлеб ржаной	20	1,13	1,54	0,28	7,54	38,84	0,04			6,6	38,8	11,4	0,9
	376	Чай с сахаром	200/15	1,89	0,02	0,02	15,00	60,26		0,03		5	2,8	5	0,8
	338	Банан	100/150	16,68	1,50	0,50	21,00	94,50	0,04	10	0,02	8	28	42	0,6
		Итого:		58,00	18,12	24,11	83,98	625,39	0,13	16,03	0,16	91,60	166,60	98,55	3,19
		Соотношение 1:1:4			0,9	1,1	4,0	26,6							

День 3	14	Масло сливочное	10	5,82	0,05	7,25	0,08	65,77			0,04	2,4	3		0,02
	209	Яйцо отварное	40	7,02	5,08	4,60	0,28	62,84	0,03		0,1	22	76,8	4,8	1
	309/268	Шницель говяжий с кашей гречневой и маслом сливочным	80/150/5	39,34	12,84	8,95	43,05	304,11	0,27	0,27	0,075	60,89	361,39	185,14	2,97
		Хлеб пшеничный	20	1,08	1,40	0,15	9,31	44,19	0,022			4	13	2,8	0,22
		Хлеб ржаной	20	1,13	1,54	0,28	7,54	38,84	0,04			6,6	38,8	11,4	0,9
	377	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	3,61	0,13	0,02	15,20	61,50		2,8		7,8	4,4	5,84	0,84
		Итого:		58,00	21,04	21,25	75,46	577,25	0,36	3,07	0,22	103,69	497,39	209,98	5,95
		Соотношение 1:1:4			1,1	1,1	3,8	24,6							
День 4	410	Ватрушка с творогом	75	12,39	7,15	6,48	21,14	171,48	0,08	0,04	0,034	50,8	92	21,6	0,9
	294/309	Котлета куриная с макаронами отварными и маслом сливочным	80/150/5	33,47	14,10	12,75	21,45	256,95	0,21	0,72	0,043	52,68	101,17	17,76	1,89
	377	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	3,61	0,13	0,02	15,20	61,50		2,8		7,8	4,4	5,84	0,84
		Хлеб пшеничный	30	1,62	2,10	0,23	13,96	66,31	0,033			6	19,5	4,2	0,33
	338	Яблоко	100	6,91	0,40	0,40	9,80	44,40	0,03	10		16	11	9	2,2
		Итого:		58,00	23,88	22,48	81,55	624,04	0,35	13,56	0,08	133,28	228,07	58,40	6,16
		Соотношение 1:1:4			1,1	1,1	3,8	26,6							
День 5	14	Масло сливочное	10	5,82	0,05	7,25	0,08	65,77			0,04	2,4	3		0,02
	230	Рыба запеченная	80	30,41	15,30	5,80	5,00	133,40	0,14	1,9	0,039	51,44	171,52	26,32	0,91
	312	Пюре картофельное с маслом сливочным	150/5	15,33	3,21	5,86	30,65	188,18		5,4		42		30	0,65
	376	Чай с сахаром	200/15	1,89	0,02	0,02	15,00	60,26		0,03		5	2,8	5	0,8
		Хлеб пшеничный	20	1,08	1,40	0,15	9,31	44,19	0,022			4	13	2,8	0,22
		Хлеб ржаной	20	1,13	1,54	0,28	7,54	38,84	0,04			6,6	38,8	11,4	0,9
		Итого:		58,00	21,52	19,36	67,58	530,64	0,20	7,33	0,08	111,44	229,12	75,52	3,50
		Соотношение 1:1:4			1,2	1,1	3,7	22,6							
	Итого в среднем за первую неделю				21,94	22,10	78,47	25,6							
		Соотношение 1:1:4			1,07	1,08	3,84								

День: понедельник-пятница

Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: 7-11 лет

День 6	209	Яйцо отварное	40	7,02	5,08	4,60	0,28	62,84	0,03		0,1	22	76,8	4,8	1
	293/171	Курица запеченная с кашей гречневой и маслом сливочным	80/150/5	38,5	17,30	16,21	32,50	345,09	0,258	1,08	0,11	63,11	395,47	176,23	5,61
	376	Чай смородиново-яблочный	200	10,27	0,42	0,18	29,80	122,50		0,43		5,20	5,80	3,00	0,34
		Хлеб пшеничный	20	1,08	1,40	0,15	9,31	44,19	0,022			4	13	2,8	0,22
		Хлеб ржаной	20	1,13	1,54	0,28	7,54	38,84	0,04			6,6	38,8	11,4	0,9
		Итого:		58,00	25,74	21,42	79,43	613,46	0,35	1,51	0,21	100,91	529,87	198,23	8,07
		Соотношение 1:1:4			1,2	1,0	3,8	26,1							
День 7	14	Масло сливочное	10	5,82	0,05	7,25	0,08	65,77			0,04	2,4	3		0,02
	309/268	Котлета говяжья с макаронами отварными и маслом сливочным	80/150/5	43,09	15,27	11,63	40,39	327,31	0,27	0,27	0,075	60,89	361,39	185,14	2,97
	376	Чай с сахаром	200/15	1,89	0,02	0,02	15,00	60,26		0,03		5	2,8	5	0,8
		Хлеб пшеничный	20	1,08	1,40	0,15	9,31	44,19	0,022			4	13	2,8	0,22
		Хлеб ржаной	20	1,13	1,54	0,28	7,54	38,84	0,04			6,6	38,8	11,4	0,9
	338	Яблоко	100	4,99	0,40	0,40	9,80	44,40	0,03	10		16	11	9	2,2
		Итого:		58,00	18,68	19,73	82,12	580,77	0,36	10,30	0,12	94,89	429,99	213,34	7,11
		Соотношение 1:1:4			0,9	1,0	4,1	24,7							
День 8	15	Сыр полутвердый	15	9,99	3,48	4,42	0,00	53,70	0,005	0,105	0,078	132	75	5,25	0,15
	279/302	Тефтели из говядины в томатном соусе с кашей гречневой	80/60/150	33,6	16,10	15,37	49,65	401,33	0,28	0,71	0,08	52,24	311,96	158,81	3,54
	377	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	3,61	0,13	0,02	15,20	61,50		2,8		7,8	4,4	5,84	0,84
		Хлеб пшеничный	20	1,08	1,40	0,15	9,31	44,19	0,022			4	13	2,8	0,22
		Хлеб ржаной	20	1,13	1,54	0,28	7,54	38,84	0,04			6,6	38,8	11,4	0,9
	338	Яблоко	100	4,99	0,40	0,40	9,80	44,40	0,03	10		16	11	9	2,2
		Итого:		58,00	23,05	20,64	91,50	643,96	0,38	13,62	0,16	218,64	454,16	193,10	7,85
		Соотношение 1:1:4			1,0	0,9	4,1	27,4							

День 9	14	Масло сливочное	10	5,82	0,05	7,25	0,08	65,77			0,04	2,4	3		0,02
	230	Рыба запеченная	80	30,41	15,30	5,80	5,00	133,40	0,14	1,9	0,039	51,44	171,52	26,32	0,91
	312	Пюре картофельное с маслом сливочным	150/5	15,33	3,21	5,86	30,65	188,18		5,4		42		30	0,65
	377	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	3,61	0,13	0,02	15,20	61,50		2,8		7,8	4,4	5,84	0,84
		Хлеб пшеничный	20	1,08	1,40	0,15	9,31	44,19	0,022			4	13	2,8	0,22
		Хлеб ржаной	20	1,13	1,54	0,28	7,54	38,84	0,04			6,6	38,8	11,4	0,9
		Итого:		58,00	21,63	19,36	67,78	531,88	0,20	10,10	0,08	114,24	230,72	76,36	3,54
		Соотношение 1:1:4			1,2	1,1	3,7	22,6							
День 10	14	Масло сливочное	10	5,82	0,05	7,25	0,08	65,77			0,04	2,4	3		0,02
	219	Сырники из творога с молоком сгущенным	120/20	44,17	21,00	17,00	34,30	374,20	0,07	0,3	0,06	190	271,39	27,69	0,8
		Хлеб ржаной	20	1,13	1,54	0,28	7,54	38,84	0,04			6,6	38,8	11,4	0,9
	376	Чай с сахаром	200/15	1,89	0,02	0,02	15,00	60,26		0,03		5	2,8	5	0,8
	338	Яблоко	100	4,99	0,40	0,40	9,80	44,40	0,03	10		16	11	9	2,2
		Итого:		58,00	23,01	24,95	66,72	583,47	0,14	10,33	0,10	220,00	326,99	53,09	4,72
		Соотношение 1:1:4			1,2	1,3	3,5	24,8							
		Итого в среднем за вторую неделю			22,42	21,22	77,51	25,14							
		Соотношение 1:1:4 в среднем за неделю			1,1	1,1	3,8								

Примечание : Расчет сырья, выхода готовых блюд произведен по Сборнику рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год. Фрукты включены в меню по весу нетто. В блюдах используется исключительно йодированная соль

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель Управления Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека
по Республике Северная Осетия - Алания

ТИБИЛОВ А.Г.

24.08.

2020 г.



СОГЛАСОВАНО:

Министр образования и науки Республики
Северная Осетия - Алания

БАШАРИНА Л.В.

2020 г.



Единое 10-дневное меню для государственных и
муниципальных общеобразовательных организаций
Республики Северная Осетия – Алания, для организации
бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов, обучающихся во вторую смену

г.Владикавказ
2020 г.

**Единое 10-дневное меню для государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Республики
Северная и Осетия-Алания, для организации бесплатного горячего питания обучающихся 1- 4 классов,
обучающихся во вторую смену**

День: понедельник-пятница															
Неделя: первая															
Сезон: осенне-зимний															
Возрастная категория: 7-11 лет															
№ п/п	Номер рецептуры №	Наименование блюда	Масса порции, г	Цена	Пищевая ценность (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		B_1	C	A	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	14	15	16	17
День 1	20	Салат из свежих огурцов	60	6,08	0,44	3,60	1,41	39,80	0,017	2,81		9,91	23,75	5,31	0,34
	82	Борщ со свеж. капустой и картофелем и сметаной	200/5	4,72	1,44	4,93	10,12	90,61	0,04	8,54		49,78	43,68	17,9	0,58
	Акт43/303	Куриное филе запеченное в белом соусе с овощами, с пшеничной кашей	100/150	38,69	17,99	12,98	40,10	349,18	0,12	0,35	0,03	45,16	277,88	30,16	0,65
	376	Чай с сахаром	200/15	1,89	0,02	0,02	15,00	60,26		0,03		5	2,8	5	0,8
		Хлеб пшеничный	60	3,24	4,92	0,84	21,66	113,88	0,066			12	39	8,4	0,66
		Вафли	18	2,36	0,61	4,43	11,64	88,87	0,007	0,108	0,014	11,9	15,1	2,18	0,01
		Итого:		56,98	25,42	26,80	99,93	742,60	0,25	11,84	0,04	133,75	402,21	68,95	3,04
		Соотношение 1:1:4			1,0	1,1	3,9	31,6							
День 2	49	Салат витаминный /2 вариант/	60	7,04	1,99	2,53	5,30	51,93	0,03	16,2		41,12	20,31	10,03	0,34
	111	Суп с макаронными изделиями	200	2,87	1,91	3,06	10,39	76,74	0,04	0,76		21,84	29,42	12,18	0,58
	243	Сосиска отварная	50	16,07	10,40	10,05	0,40	133,65	0,025	0,6	0,1	23,6	81	7,35	
	312	Пюре картофельное с маслом сливочным	150/5	15,33	3,21	5,86	30,65	188,18		5,4		42		30	0,65
	344	Компот из свежих яблок и черной смородины	200	11,09	0,42	0,18	29,80	122,50	0,01	2,07		16,2	7,2	7,5	0,89
		Хлеб пшеничный	60	3,24	4,92	0,84	21,66	113,88	0,066			12	39	8,4	0,66
		Вафли	18	2,36	0,61	4,43	11,64	88,87	0,007	0,108	0,014	11,9	15,1	2,18	0,01
		Итого:		58,00	23,46	26,95	109,84	775,75	0,18	25,14	0,11	168,66	192,03	77,64	3,13
		Соотношение 1:1:4			0,9	1,0	4,1	33,0							

День 3	75	Икра свекольная	60	6,96	1,66	4,50	7,01	75,18	0,015	3		18	36,55	8,28	3
	102	Суп картофельный с горохом и зеленью	200	4,81	3,10	4,30	8,70	85,90	0,18	4,66		34,14	70,48	28,46	1,64
	309/268	Пшеница говяжий с кашей гречневой и маслом сливочным	80/150/5	39,34	12,84	8,95	43,05	304,11	0,27	0,27	0,075	60,89	361,39	185,14	2,97
	342	Компот из свежих яблок	200	3,65	0,16	0,00	23,40	94,24	0,012	0,9		14,18	4,4	5,14	0,95
		Хлеб пшеничный	60	3,24	4,92	0,84	21,66	113,88	0,066			12	39	8,4	0,66
		Итого:		58,00	23,10	23,50	103,82	719,18	0,54	8,83	0,08	139,21	511,82	235,42	9,22
		Соотношение 1:1:4			0,9	0,9	4,1	30,6							
День 4	48	Салат витаминный /1 вариант/	60	4,99	0,95	3,64	2,86	48,00	0,025	16,2		21,94	18,45	10,03	0,34
	98	Суп крестьянский с крупой рисовой и сметаной	200/5	6,26	1,78	5,30	10,33	96,14	0,034	7,9		28,7	26,86	11,34	0,46
	294/309	Котлета куриная с макаронами отварными и маслом сливочным	80/150/5	33,47	14,10	12,75	21,45	256,95	0,21	0,72	0,043	52,68	101,17	17,76	1,89
	349	Компот из сухофруктов	200	3,46	0,44	0,00	29,59	120,12	0,016	0,72		32,48	23,44	17,46	0,69
		Хлеб пшеничный	60	3,24	4,92	0,84	21,66	113,88	0,066			12	39	8,4	0,66
		Зефир	25	6,58	0,20	0,03	19,57	79,31				6,25	3	1,5	0,35
		Итого:		58,00	22,39	22,56	102,46	702,40	0,35	25,54	0,04	154,05	211,92	66,49	4,39
		Соотношение 1:1:4			0,9	0,9	4,2	29,9							

День 5	67	Винегрет овощной	60	2,54	0,96	6,09	4,40	76,25	0,026	5,77		18,74	25,96	11,71	0,49
	112	Суп картофельный с клецками, сметаной и зеленью	200	2,87	3,20	5,23	17,30	129,07	0,04	0,76		21,84	29,42	12,18	0,58
	230	Рыба запеченная	80	30,41	15,30	5,80	5,00	133,40	0,14	1,9	0,039	51,44	171,52	26,32	0,91
	312	Пюре картофельное с маслом сливочным	150/5	15,33	3,21	5,86	30,65	188,18		5,4		42		30	0,65
	377	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	3,61	0,13	0,02	15,20	61,50		2,8		7,8	4,4	5,84	0,84
		Хлеб пшеничный	60	3,24	4,92	0,84	21,66	113,88	0,066			12	39	8,4	0,66
		Итого:		58,00	27,72	23,84	94,21	702,28	0,27	16,63	0,04	153,82	270,30	94,45	4,13
		Соотношение 1:1:4			1,1	1,0	3,9	29,9							
		Итого в среднем за первую неделю			24,42	24,73	102,05	31%							
		Соотношение 1:1:4			0,97	0,98	4,05								

День: понедельник-пятница

Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: 7-11 лет

День 6	47	Салат из квашеной капусты	60	6,11	1,02	5,20	5,07	71,16	0,010	11,88		31,34	20,37	9,60	0,40
	102	Суп картофельный с фасолью и зеленью	200	5,21	4,20	5,30	14,90	124,10	0,18	4,66		34,14	70,48	28,46	1,64
	293/17 1	Курица запеченная с кашей гречневой и маслом сливочным	80/150/5	38,5	17,30	16,21	32,50	345,09	0,258	1,08	0,11	63,11	395,47	176,23	5,61
	376	Чай с сахаром	200/15	1,89	0,02	0,02	15,00	60,26		0,03		5	2,8	5	0,8
		Хлеб пшеничный	60	3,24	4,92	0,84	21,66	113,88	0,066			12	39	8,4	0,66
		Печенье	26	2,93	1,82	2,13	19,80	105,65	0,066			12	39	8,4	0,66
		Итого:		57,88	29,28	29,70	108,93	820,14							
		Соотношение 1:1:4			1,0	1,1	3,9	34,9							

День 7		Икра кабачковая	60	3,3	0,90	4,82	4,34	64,34	0,03	9,24		25,60		18,80	0,78
	82	Борщ со свеж. капустой и картофелем и сметаной	200/5	4,72	1,44	4,93	10,12	90,61	0,04	8,54		49,78	43,68	17,9	0,58
	309/26 8	Котлета говяжья с макаронами отварными и маслом сливочным	80/150/5	43,09	15,27	11,63	40,39	327,31	0,27	0,27	0,075	60,89	361,39	185,14	2,97
	342	Компот из свежих яблок	200	3,65	0,16	0,00	23,40	94,24	0,012	0,9		14,18	4,4	5,14	0,95
		Хлеб пшеничный	60	3,24	4,92	0,84	21,66	113,88	0,066			12	39	8,4	0,66
		Итого:		58,00	22,69	22,22	99,91	690,38	0,42	18,95	0,08	162,45	448,47	235,38	5,94
		Соотношение 1:1:4			0,9	0,9	4,1	29,4							
День 8	45	Салат из белокочанной капусты	60	3,05	0,78	2,95	3,87	45,15	0,01	21,66		28,80	16,67	9,84	0,36
	96	Рассольник ленинградский с крупой перловой	200/5	8,99	2,05	5,60	13,14	111,16	0,07	6,70		23,32	45,38	19,34	0,74
	279/30 2	Тефтели из говядины в томатном соусе с кашей гречневой	80/60/150	33,6	16,10	15,37	49,65	401,33	0,28	0,71	0,08	52,24	311,96	158,81	3,54
		Хлеб пшеничный	60	3,24	4,92	0,84	21,66	113,88	0,066			12	39	8,4	0,66
	345	Компот из смородины	200	9,12	0,40	0,08	25,60	104,72	0,01	27,60		23,70	18,40	19,42	0,71
		Итого:		58,00	24,25	24,84	105,10	740,96	0,44	56,67	0,08	140,06	431,41	215,81	6,01
		Соотношение 1:1:4			0,9	1,0	4,1	31,5							

День 9	акт105	Салат морковный	60	2,78	0,80	4,50	4,20	60,50	0,03	2,85		15,40	31,46	21,70	0,40
	112	Суп картофельный с макаронными изделиями и зеленью	200	2,63	2,10	6,59	17,30	136,91	0,04	0,76		21,84	29,42	12,18	0,58
	230	Рыба запеченная	80	30,41	15,30	5,80	5,00	133,40	0,14	1,9	0,039	51,44	171,52	26,32	0,91
	312	Пюре картофельное с маслом сливочным	150/5	15,33	3,21	5,86	30,65	188,18		5,4		42		30	0,65
	377	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	3,61	0,13	0,02	15,20	61,50		2,80		7,80	4,40	5,84	0,84
		Хлеб пшеничный	60	3,24	4,92	0,84	21,66	113,88	0,066			12	39	8,4	0,66
		Итого:		58,00	26,46	25,61	102,50	746,33	0,28	13,71	0,04	150,48	275,80	104,44	4,04
		Соотношение 1:1:4			1,0	1,0	4,0	31,8							
День 10	20	Салат из свежих огурцов	60	6,08	0,44	3,60	1,41	39,80	0,017	2,81		9,91	23,75	5,31	0,34
	102	Суп картофельный с горохом и зеленью	200	4,81	3,10	4,30	8,70	85,90	0,18	4,66		34,14	70,48	28,46	1,64
	294/309	Котлета куриная с макаронами отварными и маслом сливочным	80/150/5	33,47	14,10	12,75	21,45	256,95	0,21	0,72	0,043	52,68	101,17	17,76	1,89
	342	Компот из свежих яблок	200	3,65	0,16	0,00	23,40	94,24	0,012	0,9		14,18	4,4	5,14	0,95
		Хлеб пшеничный	60	3,24	4,92	0,84	21,66	113,88	0,066			12	39	8,4	0,66
		Зефир	25	6,58	0,20	0,03	19,57	79,31				6,25	3	1,5	0,35
		Итого:		57,83	22,92	21,52	96,19	670,08	0,49	9,09	0,04	129,16	241,80	66,57	5,83
		Соотношение 1:1:4			1,0	0,9	4,1	28,5							
Итого в среднем за вторую неделю					25,12	24,78	102,53	31%							
Соотношение 1:1:4 в среднем за неделю					0,99	0,98	4,04								

Примечание : Расчет сырья, выхода готовых блюд произведен по Сборнику рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год. В блюдах используется исключительно йодированная соль