

Согласовано

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Нижегородской области в Лысковском, Воротынском, Княгининском, Краснооктябрьском, Пильнинском, Спасском, Сергачском, Сеченовском районах

Капустина
Н.А. Капустина
« » 2020г.

Утверждено

Директор МБОУ Воротынская средняя школа

Зайцева
Ю.В. Зайцева

« » 2020г.

МБОУ Воротынская средняя школа

14-дневное меню для возрастной группы 7-11 лет с длительностью пребывания 8 часов

Питание 3-разовое (завтрак, обед, полдник)

Адрес(фактический):606260 Нижегородская область, Воротынский район, р.п.Воротынец, микрорайон Молодежный д.2а

Время работы: 8.30-17.30

№	№ рецептуры	Наименование блюда в соответствии со сборником рецептов	Масса порции (граммы)
	1 день	1 день	
1.	1. Пром. произв 2.Рецептура №441/1 3. Рецепттура № 1009/1 4. Рецепттура № 1	<u>Завтрак:</u> 1. Колбаса п/к 2. Каша «Дружба» с маслом с песком 3. Чай сладкий вит. 4. Батон	50 200/10/10 200 70
2.	1. Пром. произв. 2. Рецепттура № 224/3 3. Рецепттура № 690/3 4. Рецепттура № 744/1	<u>Обед:</u> 1. Икра кабачковая 2. Суп картофельный с фрикадельками 3. Голубцы ленивые говяжьи 4. Каша гречневая	50 250/20 108/30 200

	5. Рецепттура № 932/3 6.Пром.произв.	5. Компот из сушеных яблок вит. 6. Хлеб ржаной	200 70
3.	1.Сборник мучных изделий 1986г. 2. Рецепттура № 1009/1	<u>Полдник:</u> 1. Плюшка домашняя 2. Чай с лимоном	100 200
		2 день	
1.	1. Рецепттура № 95/1 2. Рецепттура № 1091/1 и 1115/1 3. Рецепттура № 938/3	<u>Завтрак:</u> 1.Салат из моркови с песком 2.Пирог печеный с мясом 3.Кисель п/я	95/5 75 200
2.	1. Пром. произв 2. Рецепттура № 197/1 3.Пром.произв. 4.Рецептура № 654/3 5.Рецептура № 773/3 6.Рецептура №932/3 7.Пром.произв.	<u>Обед:</u> 1. Яблоко свежее 2. Щи из св. капусты 3. Зеленый горошек 4. Бифштекс из говядины 5. Св. капуста тушеная 6. Компот из свежих ягод 7. Хлеб ржаной	200 250 50 100 200 200 70
3.	1.Муч.изделия 1986 2.Рецептура 1009/1	<u>Полдник:</u> 1. Пирожок печеный с повидлом 2. Чай сладкий	75 200
		3 день	
1.	1. Рецепттура № 1 и №3 2.Рецептура №499/1	<u>Завтрак:</u> 1. Масло сливочное/сыр 2. Запеканка из творога со сгущ. молоком	20/20 150/30 200

	3.Рецептура № 1009/1 4.Сб.мучных изд.1986г.	3. Чай сладкий 4. Булочка домашняя	200 100
2.	1. Рецепттура № 13/1 2.Рецептура №219/3 3.Рецептура № 519/3 4.Рецептура № 759/3 5.Рецептура № 927/3 6.Пром.произв.	<u>Обед:</u> 1. Икра свекольная 2. Суп с рисом 3. Рыба с маслом 4. Картофельное пюре 5. Компот из черной рябины витамин. 6. Хлеб ржаной 7. Яблоко свежее	150 250 100/5 200 200 70 200
3.	1.Рецептура № 419 2.Рецептура №1009/1	<u>Полдник:</u> 1. Запеканка рисовая с изюмом 2. Чай сладкий	150 200
		4 день	
1.	1. Рецепттура № 95/1 2.Рецептура №444/1 3.Рецептура № 453/1 4.Рецептура № 1011/1 5.Пром.произв.	<u>Завтрак:</u> 1. Салат из свежей моркови с яблоками 2. Макароны отварные с сыром с маслом 3. Яйцо вареное 4. Чай с молоком 5. Батон белый	100 150/20/10 40 200 70
2.	1. Рецепттура № 1003/1 2.Рецептура№221/3 3.Рецептура № 658/2 4.Рецептура № 442/1,№753/3 6.Рецептура №924/3	<u>Обед:</u> 1. Винегрет овощной 2. Суп гороховый 3. Котлеты из говядины с маслом 4. Рожки отварные 5. Яблоко свежее 6. Компот из св. смородины витамин	150 250 100/7 150 200 200

	7.Пром.произв.	7. Хлеб ржаной	70
3.	1. Рецепттура № 492/1 2.Рецептура №1009/1	<u>Полдник:</u> 1. Сырники творожные 2. Чай сладкий	150 200
		5 день	
1.	1. Рецепттура № 467/3 2.Рецептура № 1091/1,1137/13 3.Рецептура № 1024/1	<u>Завтрак:</u> 1.Омлет с колбасой 2.Пирожок печеный с яблоками 3.Кофейный напиток на сгущенном молоке 4. Яблоко свежее	140/5 100 200 100
2.	1. Рецепттура 1/99 2.Рецептура №134 3.Рецептура 692/3 4. Пром.произв. 5.Рецептура № 933	<u>Обед:</u> 1. Икра свекольная 2. Рассольник 3. Плов из говядины 4. Хлеб ржаной 5. Компот из кураги витамин.	100 250 100/75 70 200
3.	1.Пром.произв. 2.Пром.произв. 3. Рецепттура №1009/1	<u>Полдник:</u> 1. Йогурт 2. Печенье 3. Чай сладкий	100 60 200
		6 день	
1.	1. Рецепттура № 453/1 2.Рецептура №417 3.Рецептура № 605	<u>Завтрак:</u> 1. Яйцо вареное 2. Каша манная с маслом с песком 3. Колбаса (ветчина) отварная	40 200/10/10 50

	4.Рецептура № 1025/3 5.Пром.произв.	4. Какао на молоке 5. Батон белый	200 70
2.	1.Рецептура №83/3 2. Рецепттура № 176/1 3.Рецептура №572/1 4.Рецептура № 449 5.Рецептура № 933 6.Пром.произв.	<u>Обед:</u> 1. Салат из св капусты 2. Борщ со сметаной со св. капустой с мясом 3. Колбаса (сосиски) отварная 4. Рожки запеченные с яйцом с маслом 5. Компот из кураги витамин. 6. Хлеб ржаной	100 250/20/10 100 225/5 200 70
3.	1. Рецепттура № 109/1,№1115/1 2.Рецептура №1009/1	<u>Полдник:</u> 1. Пирожки печ. с мясом 2.Чай сладкий	75 200
		7 день	
1.	1. Рецепттура № 541/2 2.Рецептура № 759/3 3.Рецептура № 83/3 4.Рецептура № 924/3 5.Пром.произв.	<u>Завтрак:</u> 1.Котлета рыбная 2.Картофельное пюре 3.Салат из кваш. капусты 4.Компот из свежих яблок витамин. 5.Батон белый	100/7 200 50 200 70
2.	2.Рецептура №216/3 3.Рецептура № 131/1 4.Рецептура № 208/3 5.Рецептура № 924/3	<u>Обед:</u> 1. Яблоко свежее 2. Суп крестьянский 3. Икра свекольная 4. Жаркое по-домашнему 5. Компот из св.ягод витамин.	200 250 150 50/250 200

	6.Пром.произв.	6. Хлеб ржаной	70
3.	1. Рецепттура № 1091/1 2. Рецепттура №1009/1	<u>Полдник:</u> 1.Пирожки печ. с повидлом 2. Чай сладкий	75 200
		8 день	
1.	1. Рецепттура № 95/1 2.Рецептура №412/2 3.Рецептура № 1091/1 4.Рецептура №1011/1	<u>Завтрак:</u> 1. Салат из св. моркови с сахаром 2. Каша пшеничная с маслом с песком 3. Пирожки печ. с повидлом 4. Молоко кипяченое	95/5 200/10/10 75 200
2.	1. Рецепттура № 215/3 2.Рецептура № 658/2 3.Рецептура № 442/1,753/3 4.Рецептура № 83/3 5.Рецептура № 932/3 6.Пром.произв.	<u>Обед:</u> 1. Суп с рыбой свежей 2. Биточки, котлеты рыбные с маслом 3. Рожки отварные 4.Салат из кваш капусты 5.Компот из суш. яблок витамин. 6.Хлеб ржаной	250/20 100/8 200 100 200 70
3.	1.Пром.произв. 2.Сб.мучных изделий 1986г.	<u>Полдник:</u> 1. Снежок 2. Булочка домашняя	200 100
		9 день	
1.	1. Рецепттура № 411/1 2.Рецептура №1098/1 3.Рецептура № 48/2	<u>Завтрак:</u> 1. Каша рисовая с маслом с песком 2. Ватрушка с повидлом 3. Колбаса п/к (ветчина)	200/10/10 75 50

	4.Рецептура №1009/1 5. Пром.произв.	4. Чай сладкий 5. Батон	200 70
2.	1. Рецепттура № 81/3 2.Рецептура №219/3 3.Рецептура № 517 4.Рецептура № 759/3 5.Рецептура №924/3 6.Пром.произв.	<u>Обед:</u> 1. Салат из св. капусты с яблоками 2. Суп с рыбн. консервами с рисом 3. Рыба тушеная с овощами в томате 4. Картофельное пюре 5. Компот из ягод витамин. 6. Хлеб ржаной	100 250/25 80/120 200 200 70
3.	2. Сб.мучн.изделий 1986г. 3. Рецепттура №1009/1	<u>Полдник:</u> 1. Яблоко свежее 2. Булочка домашняя 3.Чай сладкий	200 100 200
		10 день	
1.	2. Рецепттура № 417 3.Рецептура № 1091/1,№1115/1 4.Рецептура №1009/1	<u>Завтрак:</u> 1. Яблоко свежее 2. Каша геркулесовая на молоке с сахаром с маслом 3. Пирожок печеный с мясом с луком 4. Чай с лимоном	200 200/10/10 75 200/7
2.	1. Рецепттура № 83/3 2.Рецептура №221/3 3.Рецептура № 657/3 4.Рецептура № 747/3	<u>Обед:</u> 1. Салат из св. капусты 2. Суп гороховый с колбасой 3. Шницель из говядины натур. с маслом 4. Рис отварной	100 250/20 75/4 200

	5.Рецептура № 924/3 6.Пром.произв.	5. Компот из св. яблок витамин. 6. Хлеб ржаной	200 70
3.	1. Рецепттура № 3 2.Пром.произв. 3.Рецептура №1009/1	<u>Полдник:</u> 1. Сыр порционный 2. Батон 3. Чай сладкий	30 33 200
		11 день	
1.	1. Рецепттура № 417 2.Рецептура №48/2 4. 3.Рецептура №1011/1 4.Пром.произв.	<u>Завтрак:</u> 1.Каша гречневая молочная 2.Колбаса п/к (ветчина) 3.Чай с молоком 4.Батон белый	200/10/10 50 200 70
2.	2. Рецепттура № 228 3.Рецептура №702/1 4.Рецептура №727/3 5.Пром.произв. 6.Пром.произв.	<u>Обед:</u> 1. Яблоко свежее 2. Суп с клецками на кур. бульоне с курами 3. Рагу из курицы 4. Свежая капуста тушеная 5. Сок 6. Хлеб ржаной	100 250/20 75/250 200 200 70
3.	1. Рецепттура № 1098/3 2.Рецептура №1009/1	<u>Полдник:</u> 1. Ватрушка с творогом 2. Чай сладкий	75 200
		12 день	
1.	1. Рецепттура № 258/3	<u>Завтрак:</u> 1.Суп молочный с макар. изд.	250

	2.Рецептура №1и№3 3.Рецептура №1091/1,№1126/1 4.Рецептура № 1024/1 5.Пром.произв.	2.Сл. масло/сыр 3.Пирожок печеный со св. капустой 4.Кофейный напиток на сг. молоке 5.Батон белый	20/20 75 200 33
2.	1.Пром.произв. 2. Рецепттура № 197 3.Рецептура №669/3 4.Рецептура № 348/3 5.Рецептура № 924/3 6.Пром.произв.	<u>Обед:</u> 1. Зеленый горошек 2. Щи из св. капусты 3. Тефтели из говядины с соусом 4. Рагу из овощей 5. Компот из суш. ягод витамин. 6. Хлеб ржаной	50 250 115/75 200 200 70
3.	1.Рецептура № 453/1 2.Рецептура №1 3.Пром.произв. 4.Рецептура №1009/1	<u>Полдник:</u> 1. Яйцо вареное 2. Масло сливочное 3. Батон 4. Чай сладкий	40 20 33 200
		13 день	
1.	1. Рецепттура № 1 2.Рецептура №492/1 3.Рецептура №1009/1 4.Пром.произв.	<u>Завтрак:</u> 1.Масло сливочное 2.Сырники творожные 3.Чай с сахаром 4.Батон белый	20 150 200 33
2.	1. Рецепттура 1003/1 2. Рецепттура 215/1 3.Рецептура № 635/3, №	<u>Обед:</u> 1. Винегрет 2. Суп картофельный 3. Св. капуста тушеная с мясом	100 250 50/250

	773/3 5.Рецептура №924/3 6.Пром.произв.	4. Компот из свежих ягод витамин. 5. Хлеб ржаной	200 70
3.	1. Пром.произв. 2. Сборник рецептов муч изделий 1986 3. <u>Рецептура 1009/1</u>	<u>Полдник:</u> 1. Повидло яблочное 2. Плюшка домашняя 3. Чай сладкий	30 100 200
		14 день	
1.	2. Рецепттура № 1 3.Рецептура №405 5.Пром.произв.	<u>Завтрак:</u> 1. Яблоко свежее 2. Масло слив/сыр порц. 3. Каша гречневая с песком с маслом 4. Отвар из шиповника 5. Батон белый	200 15/15 150/10/10 200 70
2.	1. Рецепттура № 56/1 2.Рецептура №223/3 3.Рецептура № 680/3 4.Рецептура № 924/3 5.Пром.произв.	<u>Обед:</u> 1. Салат из солен. огурцов с луком 2. Суп с макаронными изд. с мясом 3. Запеканка картофельная с мясом 4. Компот из свеж. ягод витамин. 5. Хлеб ржаной	100 250/20 243/5 200 70
3.	1. Рецепттура № 499/1 2.Рецептура №1009/1	<u>Полдник:</u> 1. Запеканка творожная со ст. молоком 2. Чай сладкий	150/30 200

Йодированная соль используется.

Витаминизация 3-го блюда проводится.

Витаминизированных, обогащенных микронутриентами продуктов нет.

Приготовление салатов из свежих овощей допускается до 01 марта

Старший повар: Харитоновна Любовь Яковлевна

Повар: Бурова Марина Сергеевна

Кухонный работник: Кляузова Наталья Владимировна