

ОГЛАСЛВАНО:

ачальник Территориального отдела Управления
спотребнадзора по Кировской области в Кирово –
пецком районе

_____ Т. А. Киселева



ТВЕРЖДАЮ:

Директор КОГПОБУ

«Зуевский механико-технологический техникум»

Н. А. Пыхтеева

Приказ № _____

от _____ г.

Десятидневное меню для обучающихся дневного отделения
КОГПОБУ
«Зуевский механико-технологический техникум»

день: понедельник
 неделя: первая
 возрастная категория: 15-18 лет
 сезон: Межсезонность

№ рецепт	прием пищи, наименование блюда	масса	пищевые вещества			энергетическая ценность (ккал)	витамины (мг)				минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ЗАВТРАК														
340	Омлет натуральный	200/15	14,7	32,4	3,7	285	0,07	0,22	0,3	0,6	100,23	230	16,81	2,5
480	Хлеб пшеничный	50	3,3	0,37	24,8	125	0,06			0,3	13	19	17,4	
746	Пирог с капустой	100	6,9	5,6	37,6	231	0,07	0	0,07	0	13,76	0	7,91	0,68
585	Чай	200	0,1	0	9,1	35					0,26	3		0,03
ИТОГО			25	38,37	75,2	676	0,2	0,22	0,37	0,9	127,25	252	42,12	3,21
ОБЕД														
71	Салат из моркови	100	1,1	4,5	14,5	100	0,04	0,05		3,8	20,7	39	28,43	0,55
132	Рассольник ленинградский с мясом тушеным (консервы говядина)	300/30	12,6	16,4	18,5	261	0,09	0,06	0,04	0,3	26,4	71	43,79	3,01
297	Каша рисовая рассыпчатая ✓	250/7	6	6,5	61,3	334	0,06	0,04	0,04	0,3	7,62	71	41,58	0,86
593	Соус томатный ✓	50	0,5	2,4	3,1	37	0,01	0,012	1,5		2,5	637,63	3,47	0,16
371	Рыба припущенная ✓	120	27,1	8,6	0,7	188	0,21	0,19		0,01	22,39	294,74	32,41	0,71
648	Кисель ✓	200			20	76					0,48			0,06
480	Хлеб пшеничный ✓	50	3,3	0,37	24,8	125	0,06			0,3	13	19	17,4	
481	Хлеб дарницкий ✓	100	9,24	1,26	58,8	246,12	0,08			1,1	28,56	126	34,44	1,9
ИТОГО			59,84	40,03	201,7	1367,12	0,55	0,352	1,58	5,81	121,65	1258,37	201,52	7,25
ИТОГО ВСЕГО			84,84	78,4	276,9	2043,12	0,75	0,572	1,95	6,71	248,9	1510,37	243,64	10,46

нь: четверг
 деля: вторая
 зрастная категория: 15-18 лет
 зон: Межсезонность

№ ец	прием пищи, наименование блюда	масса	пищевые вещества			энергетическая ценность (ккал)	витамины (мг)		минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ЗАВТРАК														
311	Каша пшениная молочная жидкая	250/7	9,1	11,1	42,6	307	0,22	0,64	0,05	0,16	157,56	193	55,06	1,43
38 3)	Компот из сухофруктов	200	1,3	0,1	32,4	130	0,02	0,4			39,4	19	24,94	0,84
80	Бутерброт с сыром	50/20	3,3	0,37	24,8	190	0,06			0,3	13	19	17,4	
ИТОГО			13,7	11,57	99,8	627	0,3	1,04	0,05	0,46	209,96	231	97,4	2,27
ОБЕД														
71	Винегрет овощной	100	1,3	2,3	7,2	54	0,03	5,18		1,85	23,23	44,85	16,16	0,67
32	Рассольник ленинградский с мясом тушенным (консервы говядина)	300/30	12,6	16,4	18,5	261	0,09	0,06	0,04	0,3	26,4	71	43,79	3,01
32	Рожки	220	6,6	8,1	48,2	295	0,09	0,03		0,8	14,03	36	11,09	1,12
93	Соус томатный	50	0,5	2,4	3,1	37	0,01	0,012			2,5		3,47	0,16
51	Котлета мясная	100	20,6	18,3	17,5	320	0,08	0,38	0,03	0,4	43,35	148	35,77	1,85
85	Чай с сахаром	200	0,1		9,1	35					0,26	3		0,03
80	Хлеб пшеничный	50	3,3	0,37	24,8	125	0,06				13	19	17,4	
81	Хлеб дарницкий	100	9,24	1,26	58,8	246,12	0,08				28,56	126	34,44	1,9
ИТОГО			54,24	49,13	187,2	1373,12	0,44	5,662	0,07	3,35	151,33	447,85	162,12	8,07
ИТОГО ВСЕГО			67,94	60,7	287	2000,12	0,74	6,702	0,12	3,81	361,29	678,85	259,52	10,34

СПСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания. Часть 1. Уфа 2016 ООО Фирма "Партнер"

Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания. Часть 2. Уфа 2016 ООО Фирма "Партнер"