

УТВЕРЖДАЮ

Директор МУП "Столовая № 2
Ленинского района г. Ростова на-Дону"



С.А.Кебенко

СОГЛАСОВАНО

Директор МАОУ "Школа № 39"
С.А.С. Рогова Д.В.



ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ

Для обучающихся в учебных заведениях на оздоровительный период
с дневным пребыванием во время каникул.

Сезон : летний

Возрастная категория с 7 до 11 лет

P- ра С6 орн	Наименование блюда	Выход, гр	Белк и	Жир ы	Угле воды	Минеральные					Энерг. Ценно СТЬ	
						В1	В2	С	Са	Р		ккал
	1 ДЕНЬ					В1	В2	С	Са	Р	ккал	
	ЗАВТРАК											
	Масло сливочное	20	0	8	0	0,05	0,18	16	96	83	77	
517	Каша рисовая с молоком с м/с и	250/10/5	25	15.0	47	0,01	0,1	18	18	108	276	
693	Чай с сахаром	200	0.0	0.0	15.0	0,05	0,2	0,2	125	13	58	
	Булочка домашняя	100	7.0	13.0	61	0.04	0.1	0	13	11	394	
	Батон домашний	50	4	1,5	21	0,01	0,03	0	125	13	187	
	ИТОГО		36	36	144	0,56	0,6	34	377	228	992	
	ОБЕД											
110	Борщ с картофелем и свежей	250/30	2,4	3,6	30	0	0.1	12	25	76	172	
	Гуляш из мяса	90/90	12	6.0	4.0	0,1	0,2		12	147	358	
	Каша гречневая	150	3	11.0	23	0,01	0,02	0,5	71	51	207	
	Овощи по сезону	50	0.0	0	7	0,03	0,01	0	18	13	82	
	Сок фруктовый	200	0.2	0	3	0,02	0,03	5	19	16	44	
	Батон домашний	70	4	1,5	21	0,01	0,03		125	13,3	180	
	Фрукты	200	0,4	0	2	0,03	10	0,3	20	34	44	
	ИТОГО		22.0	22.0	88	0,1	10,2	18	290	350	1081	
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ		58	58	232	0,5	11	38	909	578	2073	

	6 ДЕНЬ																		
	Завтрак																		
96	Масло сливочное	20	0,0	8,3	0,0	0,05	0,14	0	96	83	77								
311	Котлета из филе кур	90	9,0	11,0	3,0	0,1	0,2	0,1	12	60	101								
520	Картофельное пюре с м/с	150/5	8,9	9,7	47,4	0	0,1	0	17,5	79	213								
	Овощи по сезону	50	0,3	0	2,3	0,1	0,1	0	0,1	120	82								
696	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0	0	15	0,1	1	16	0,0	123	67								
	Батон домашний	50	0,6	0	10,3	10	0,1	0,1	2	26	187,00								
	Итого		23,0	23,0	92,0	10	1,6	16,0	128,000	491,00	727,00								
	Обед																		
137	Суп картофельный с мясными фрикадельками с зеленью	250/50/2	8,0	8,0	18,0	26	0,1	0,1	0,0	0,0	244								
520	Котлета мясная	90	11,0	7	14,3	0,1	0	7	22	58	154								
	Макаронные изделия отварные с м/с	150/5	6,4	6,9	34	0,1	0,1	0	65	50	135								
639	Овощи по сезону	50	0,3	0	2,3	0,1	0,1		0,1	120	180								
	Компот из фруктов	200	1,3	4,2	7,1	5,2	0,1	0,1	14	25	120								
	Батон домашний	80	5,0	1,5	28,3	245	7,1			0,5	187,0								
	Фрукты по сезону	150	4	0,4	8	0	0	10	26	14	160								
	Итого		28,0	20,0	112,0	277	7,5	17,0	127,1	267,5	1180,0								
	Итого за день		51,0	51,0	204,0	286,9	9,1	33,0	255,1	758,5	1907,0								



	6 ДЕНЬ																		
	Завтрак																		
147	Биточки куриные	90	5,1	4,6	0,6	63	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	79	213	154,0		
462	Картофель отварной с м/с	150/5	8,9	9,7	27,0	0	0,1	0	17,5	79	213	180							
	Овощи по сезону	50	0	0	3,0	0,1	0,1		0,1	120	180								
	Сок фруктовый	200	1,3	4,2	7,1	5,2	0,1	0,1	14	25	120								
	Булочка домашняя	100	5,0	1,5	24,0	245	7,1	0,1	0,1	0,5	324,0								
	Батон домашний	50	4,8	1,5	14,0	187	0,2	0,1	0,1	0,05	187,00								
	Итого	50	20,3	20,0	80,0	313	7,4	0,3	31,6	224,50	991,00								
	Обед																		
	Суп картофельный с вермиш и мясом	250/20	3,1	3,5	9	0,1	0,1	8,3	24,6	66,6	155								
	Филе по-ростовски	90	9,0	10,0	13,0	0,01	0,01	0	79	110	252								
	Каша гречневая с м/сл	150/5	15,8	22,2	22,3	4	0,8	0	120	131	290								
	Компот из св. фруктов	200	1,3	4,2	7,1	5,2	0,1	0,1	14	25	120								
	Фрукты по сезону	200	0	0,4	8	0	0	10	26	14	160								
	Батон домашний	70	5,0	1,5	28,3	245	7,1	0,1	0,1	0,5	187,0								
	Итого		34,2	34,2	137,0	254	17,0	18,0	264,0	347,0	1164,0								
	Итого за день		54,0	54,0	217,0	567	24,0	19,0	295,0	451,0	1975,0								

Примечание:

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. 2017г

Справочник .Химический состав пищевых продуктов под ред. И.М. Скурихина

В В меню включены сезонные овощи и фрукты

Для приготовления блюд включена продукция с йодсодержащими элементами – с целью поддержания микронутриентов в организме детей. В рационе – йодированная соль, морская рыба,

СанПин 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения

СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"