

Согласовано

Начальник территориального отдела
Управления Роспотребнадзора
по Красноярскому краю
в г. Минусинске

10.09.20



И. Малетина

Утверждено

Руководитель УО
Администрации
Минусинского района



И.П.Аликова

Примерное 10-дневное меню для питания школьников МКОУ «Кавказская СОШ № 8
(доготовочные)

Возрастная категория: с 7 до 11 лет.

Сезон: осенне-зимний

№рецеп г., сборник	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)				Витамины (мг)			Минеральные вещества			
			Б	Ж	У	Эн.цен.ккал	В1	С	А	Са	Р	Mg	Fc
	Завтрак												
№340-2004г. Лапшина	Омлет натуральный с маслом сливочным.	150/7	11,78	13,59	4,82	187,40	0,06	0,27	323,00	151,23	620,00	19,09	1,98
	Сыр полутвердый	20	5	5,4	0	68,8	0	0	0	0	0	0	0
№685-2004г.	Чай с сахаром.	200	12,00	3,06	13,00	49,28	0,00	6,00	0,00	11,60	0,00	0,00	0,54
	Хлеб пшеничный.	15	2,10	0,90	8,70	54,80	0,08	0,00	0,00	25,00	1,12	8,20	0,72
	Хлеб ржаной	20	1,70	0,70	8,50	51,80	0,09	0,08	0,00	14,60	0,76	8,00	0,57
	Апельсин.	100	0,90	0,20	8,10	43,00	0,04	60,00	4,00	34,00	23,00	13,00	0,30
	Итого		33,48	23,85	43,12	455,08	0,27	66,35	327,00	236,43	644,88	48,29	4,11
	Обед												
№10-2011г. Могильный	Салаг из свеклы с сыром	60	1,07	5,30	12,18	98,82	0,04	2,81	5,03	24,00	21,79	11,81	0,43

Согласовано
Начальник территориального отдела
Управления Роспотребнадзора
по Красноярскому краю
в г. Минусинске

10.09.2011



И.В.Аликова

Примерное 10-дневное меню для питания школьников МКОУ Кавказская СОШ № 8
(доготовочные)

Возрастная категория: с 7 до 11 лет,
Сезон: осенне-зимний

№рецепт., сборник	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)				Витамины (мг)			Минеральные вещества			
			Б	Ж	У	Эн.цен.ккал	В1	С	А	Са	Р	Mg	N
						Д1 III, 1							
	Завтрак												
№340-2004г. Лапшина	Омлет натуральный с маслом сливочным.	150/7	11,7Х	13,59	4,82	187,40	0,06	0,27	323,00	151,23	620,00	19,09	1,98
	Сыр полу твердый	20	5	5,4	0	68,8	0	0	0	0	0	0	0
№685-2004г.	Чай с сахаром.	200	12,00	5,06	13,00	49,28	0,00	6,00	0,00	п.00	0,00	0,00	0,54
	Хлеб пшеничный	20	2,10	0,90	8,70	54,80	0,08	0,00	0,00	25,00	1,12	8,20	0,72
	Хлеб ржаной	20	1,70	0,70	8,50	51,80	0,09	0,05	0,00	14,60	0,76	8,00	0,57
	Апельсин.	100	0,90	0,20	8,10	43,00	0,04	10,00	4,00	34,00	23,00	13,00	0,30
	Итого		33,48	23,85	43,12	455,08	0,27	66,35	327,00	236,43	644,88	48,29	4,11
	Обед												
№10-2011г. Могильный	Салат из свеклы с сыром	60	1,07	5,30	12,18	98,82	0,04	2,81	5,03	24,00	21,79	11,81	0,43
№139-2004г. Лапшина	Суп картофельный с бобовыми.	200	4,10	4,28	12,90	106,60	0,12	4,66	0,02	40,22	87,50	32,24	1,44
№413-2004г. Лапшина	Сосиска отварная.	80	8,32	16,00	0,64	180,00	0,02	0,00	0,00	20,00	4,70	12,00	1,44

Согласовано
 Начальник территориального отдела
 Управления Роспотребнадзора
 по Красноярскому краю
 в г. Минусинске

10.09.2014 г. **га^у^на.**



Утверждено
 Руководитель УО
 администрации
 Минусинского (I района)

И.П. Аликова.



Примерное 10-дневное меню для питания школьников МКОУ Кавказская СОШ №8
 (доготовочные)

Возрастная категория: с 12 до 18 лет.
 Сезон: осенне-зимний

№ рецепта, сборник	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)				Витамины (мг)			Минеральные вещества			
			Б	Ж	У	Эн. цен. ккал	В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
ДЕНЬ 1													
Завтрак													
№340-2004г. Лапшина В.Т.	Омлет натуральным с маслом сливочным.	200/9	17,40	18,12	6,42	256,00	0,08	0,36	400,00	186,80	3,29	25,45	2,64
№685-2004г.	Чай с сахаром.	200	12,00	3,06	13,00	49,28	0,00	6,00	0,00	11,60	0,00	0,00	0,54
	Сыр полу твердый	20	5	5,4	0	08,8	0	0	0	0	0	0	0
	Хлеб пшеничный.	30	2,28	0,24	14,76	64,50	0,03	0,00	0,00	6,00	19,50	4,20	0,33
	Хлеб ржаной	30	2,55	0,99	12,75	71,40	0,13	0,12	0,00	21,90	37,50	12,00	0,85
	Апельсин.	100	0,90	0,20	8,10	43,00	0,04	60,00	4,00	34,00	23,00	13,00	0,30
	Итого		40,13	28,01	55,03	552,98	0,28	66,48	404,00	260,30	83,29	54,65	4,66
Обед													
№43-2004г, Лапшина В.Т.	Салат из свежей капусты	100	0,87	4,77	8,35	82,35	0,06	4,68	8,38	40,00	36,32	19,68	0,72
№139-2004г. Лапшина В.Г.	Суп картофельный с бобовыми.	250	5,13	5,35	16,13	129,25	0,15	5,83	0,03	50,28	109,38	40,30	1,80