Приложение 8 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20

Рацион: Общеобразовательные Учереждения

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 7) понедельник Сезон: осенне-весенний Неделя: 2 Возраст: Неделя: 2 12-18 лет

		Возраст: 12-18 лет																		
Nº				Пищевые вещества (г)				Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)								
рец.	Присм пищи, паименование олюда	И	Б	Ж	У	ценность	B1	B2	С	Α	D	Ca	Р	F	Si	K	I	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Завтрак																				
102,20	Салат фруктовый с сахарной пудрой	100	0,65	0,3	9,20	42,5	0,033	0,03	3,80	0,0	0,00	25,00	17,00	0,10	0,03	144,06	0,00	11,00	1,25	
2,30	Запеканка творожная "Сюрприз" с соусом молочным сладким	230	28,08	34,83	66,10	682,39	0,17	0,480	0,65	0,390	0	229,20	369,20	0,00	0,000	0,00	0,00	43,70	1,72	
303,16	Кофейный напиток с	200	5,00	3,2	24,66	141,28	0,04	0,150	1,30	0,030	0,03	120,40	90,00	0,20	0,250	187,85	0,09	14,00	0,12	
5,01	Хлеб пшеничный	80	6,08	0,64	39,36	177,60	0,08	0,02	1,18	0,00	0	10,00	32,5	0,7	0,0	9,20	0,0	0,00	0,88	
Итого за Завтрак			39,81	38,97	139,32	1043,77	0,32	0,68	6,93	0,42	0.03	384,60	508,70	1,03	0,29	341,11	0,11	68,70	3,97	
Обед (по	лноценный рацион питания)																			
38,13	Салат из свежих помидор и огурцов с луком заправленный растительным маслом	100	0,6	3,1	2,9	48,16	0,05	0,02	14,9	0,5	0,0	21,4	14,9	0,0	0,3	102,28	0,002	16,4	0,48	
47,02 ЗП	Салат "Витаминный" заправленный растительным маслом	100	3,2	4,2	13,0	85,0	0,083	0,05	38,3	0,00	0,0	49,6	72,3	0,00	0,066	153,4	0,002	12,70	0,91	
66236,00	Борщ "Сибирский" с фасолью на бульоне	250	2,34	5,45	10,95	74,56	0,06	0,06	19,62	0,075	0	47,75	48,63	0,27	0,60	122,75	0,03	23,05	1,16	
267,72	Шницель "Тотоша" запеченный с овощами	100	20,04	10,7	4,4	235,48	0,036	0,024	0,0	0,048	0,048	17,92	194,9	0,00	0,07	22,22	0,14	28,03	1,86	
332,10	Макаронные изделия отварные с маслом	180	6,84	7,20	43,74	228,38	0,11	0,04	0	0,04	0,048	16,0	55,45	0,01	0,04	112,63	0,096	10,16	0,10	
407,00	Сок фруктовый	200	0	0,3	22,2	86,4	0,02	0,10	4,8	0	0	14,00	28,70	0,08	0,20	202,0	0	10	0,2	
5,01	Хлеб пшеничный	50	6	0,6	39,4	177,6	0,08	0,02	1,2	0	0	10,00	32,50	0,70	0,00	9,2	0	0	0,9	
5,00	Хлеб ржано-пшеничный	50	1,32	0,24	17,1	90,5	0.09	0,04	0	0	0	17,5	79,0	0,0	0,0	12,2	0	23,5	1,95	
Итого за О	Итого за Обед (полноценный рацион питания)			53,30	153,70	1026,27	0,53	0,35	138,00	1,30	0,09	2377,50	573,80	2,20	0,40	278,70	0,51	161,40		
Итого за	Обед (зимний период)		28,4	22.5	115.6	722,6	0.6	1.8	84,7	0,2	0.8	165.0	536.9	0.5	1,2	787.6	0.3	97,0	4,4	
Итого в де	Нь		70,7	57,1	337,2	2124,2	0,9	2,2	76,9	0,9	1,5	416,1	770,5	3,1	2,5	1419,8	0,6	166,2	8,6	
	суточная норма			92,0	383,0	2720,0	1,40	1,60	70	0,90	1,0	1200	1200	4	5,00	1200	1,0	300	18,00	
% от суточной нормы		79%	102%	98%	98%	64%	136%	110%	102%	146%	35%	64%	78%	49%	118%	58%	55%	48%		

ПРИМЕЧАНИЕ: * замена на зимний период Рацион: Общеобразовательные Учереждения

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 8)

вторник Сезон: осенне-весенний Неделя: 2 Возраст: 12-18 лет

Приложение 8 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20

Энерге-Пищевые вещества (г) Витамины (мг) Минеральные вещества (мг) Macca тическая Nº Прием пиши, наименование блюда порции рец. ценность Б Ж У B2 С D Ρ F B1 Α Ca Si Κ Mg Fe (ккап) 2 3 4 5 6 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 Завтрак 20 4,64 5,90 0,00 72,80 0,00 0,06 0,02 0,00 176,00 100,00 0,0 0,02 17,6 0,000 7,00 0,20 0 Гастрономия/Сыр порционно 3.03 Каша молочная пшенная с маслом 250 284.75 0.020 226.71 285.8 59.50 1.24 8.88 11,35 49.30 0.24 0.200 1.46 0.13 170.00 0.017 0.18 0.1 2.48 сливочным 124,50 200 4,68 5,15 22,58 151,45 0,06 0,23 2 0,05 0,05 152,20 0,03 0,003 149,63 0,19 21,30 0,4 Какао с молоком 693,08 Хлеб пшеничный 5.01 50 3.80 0.40 24.25 118 0.06 32.5 0.73 0.01 0.44 0.02 1.10 0 0 10.0 0.0 6.5 0 707,50 1того за Завтрак 30.98 18.24 90.45 0.16 0.16 4.00 0.15 0.56 62.09 334.69 1.56 0.78 119.29 0.29 68.29 4.37 Обед (полноценный рацион питания) Салат овощной "Фасолька" заправленный 100 0.09 2,78 3,91 16,25 107,30 0,08 0,16 1,83 80,0 0,00 115,63 79,16 0,01 0,03 2,15 0,01 35,50 0,13 растительным маслом Суп овощной на бульене с гренками 5 7,25 7,00 42,00 256,62 0,02 9,20 0,00 36,74 24,20 0,07 0,6 30,95 0,20 12,40 0,40 124,48 0.02 0,05 пшеничными Котлеты рыбные паровые запеченные под 100 273,07 13,25 10,55 22,46 223,17 0.00 0,00 0,00 0,68 0,011 4,88 5,83 0,20 0.088 45,31 0,18 12,27 0.06 сметано-луковым соусом 520.09 Картофельное пюре с маслом сливочным 180 3.90 11,10 26.42 164.11 0.19 0.150 3 0.07 0,06 52,56 116.16 0.00 0,00 69.60 0.03 39,50 1,42 Кондитерское изделие / Мармелад 20 66112 1.4 1.81 11.0 0.02 7.4 15.7 7.20 0.2 0.18 63.1 0.01 0 0.1 0 0.0 0.0 0 Компот из смеси сухофруктов С-200 349,10 0,22 0 19,44 76,75 0 0 0,2 0 0 22,6 7,7 0,0 0,0 0,45 0 3,0 0,66 витаминизированный 50 Хлеб пшеничный 3.80 24,25 0.02 0 10.0 6,50 0.0 0,44 5.01 0,4 117.50 0.06 1,1 0 32,5 0,7 0.0 0 5.00 Хлеб ржано-пшеничный 50 1,32 0,24 17,1 90,5 0,09 0,04 0 0 0 17,5 79,0 0,0 0,0 12,2 0 23,5 1,95 Итого за Обед (полноценный рацион питания) 25,3 40,6 124,0 835,1 0,40 0,38 16,5 0,99 0,07 266,4 333,8 0,3 8,0 175,6 0.47 129,5 4,90 ∕того в день 335,3 695,4 1239,2 630,9 340,2 14,6 87,2 86,1 2386,0 1,1 60,1 2,1 1,7 8,0 1,0 1,3 1,1 суточная норма 90.0 92.0 383.0 2720.0 1.40 1.60 70 0.90 1 1200 1200 4 5.00 1200 1.0 300 18,00 % от суточной нормы 97% 99% 97% 97% 75% 64% 86% 142% 114% 58% 103% 52% 34% 53% 80% 113%

ПРИМЕЧАНИЕ: * замена на зимний период Рацион: Общеобразовательные Учереждения

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 9) среда Сезон: осенне-весенний

Неделя: 2 Возраст: 12-18 лет

Приложение 8 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20

				педеля. 2				розраст.						12-10 Jie1								
Nº	Прием пищи, наименование блюда	Macca	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая		Витамины (мг) Минералы								вещества (мг)						
рец.	Присм пищи, паименование слюда	порции	Б	Ж	У	ценность (ккап)	B1	B2	С	Α	D	Ca	Р	F	Si	K	I	Mg	Fe			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
Завтрак																						
3,01	Гастрономия / Сыр порционно	10	2,32	2,95	0	36,4	0	0,03	0,07	0,1	0	88	50	0	0,01	8,8	0,0001	3,5	0,1			
786,04	Мучное кулинарное изделие/ Булочка творожная	60	6,69	5,77	29	194,89	0,08	0,09	0,10	0,014	0,03	38,64	79,3	0,06	0,03	87,04	0,02	, i				
181,11	Каша молочная манная с маслом сливочным	250	8,9	14,6	38,8	322,03	0,12	0,3	0,11	0,015	0,087	234,7	155,62	0,031	0,025	104,35	0,11	32,67	0,51			
662272,00	молоко или кисломолочный напиток	300	8,70	7,50	12,00	150,00	0,12	0,51	0,06	0,06	0	360,00	270,00	0,00	0,00	0,00	0,0	42,00	0,30			
5,01	Хлеб пшеничный	50	4	0,4	24,3	117,5	0,1	0,02	1,1	0	0	10,0	32,5	0,7	0,0	6,5	0,01	0,0	0,44			
Итого за Завтрак			21,24	24,00	103,29	710,15	0,36	0,44	1,55	0,15	0,12	384,08	371,73	0.09	0,07	208,23	0,14	71,56	3,29			
Обед (по	Обед (полноценный рацион питания)																					
50	Салат из свеклы с сыром заправленный маслом растительным	100	1,81	7,55	8,25	113,78	0,016	0,07	9,20	0,10	0	109,70	81,58	0,02	0,65	13,83	0,03	23,23	1,38			
124,26	Щи из свежей капусты на бульоне со сметаной	250/10	1,76	4,95	7,90	89,7	0,06	0,05	15,70	0,00	0	49,20	49,00	0,0	0,00	38,30	0,00	22,10	0,00			
289,39	Птица, порционная запеченая	100	15,43	13,74	1,53	187,74	0,055	0,13	0,83	0,0	0	20,78	139,50	0,01	0,01	19,3	0,044	16,54	1,40			
250,02	Гороховое пюре с маслом сливочным	180	20,71	3,43	45,74	300,55	0,42	0,16	0	0,036	0,04	79,57	193,20	0,06	0,02	78,6	0,10	50,00	1,17			
375,01	Чай черный с лимоном	200	0,24	0,06	15,22	58,58	0,06	0,01	1,7	0	0	8,05	9,78	0,1	0,02	31,77	0	5,24	0,87			
5,01	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,25	117,50	0,06	0,02	1,1	0	0	10,00	32,50	0,7	0,00	6,50	0	0,00	0,44			
5,00	Хлеб ржано-пшеничный	50	1,32	0,24	17,1	90,5	0,09	0,04	0	0	0	17,5	79,0	0,0	0,0	12,2	0	23,5	1,95			
Итого за С	бед (полноценный рацион питания)	_	45,8	30,2	111,7	921,5	0,7	0,5	12,9	0,2	0,1	266,6	583,2	0,3	0,7	165,1	0,2	129,4				
Итого в де	Итого в день			83,4	344,5	2580,0	1,5	1,6	67,4	0,5	0,4	900,3	1421,8	2,2	1,6	1251,6	0,9	303,8				
суточная норма			90,0	92,0	383,0	2720,0	1,40	1,60	70	0,90	1_	1200	1200	4	5,00	1200	1,0	300	####			
% от суточной нормы			114%	101%	95%	102%	110%	97%	96%	51%	36%	75%	118%	56%	32%	104%	93%	101%	####			

ПРИМЕЧАНИЕ: * замена на зимний период

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 10) четверг

Сезон: осенне-весенний

Приложение 8 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20

Рацион: Общеобразовательные Учереждения

Неделя: 2

12-18 лет Возраст: Энерге-Пищевые вещества (г) Витамины (мг) Минеральные вещества (мг) Macca Nº тическая Прием пиши, наименование блюда порции ценность рец. Б Ж У B2 С D Ρ F B1 Α Ca Si Κ Mg Fe (ккап) 2 3 4 5 6 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 Завтрак 100-120 0,40 0,40 10,00 42,70 0,04 0,02 10 0,000 0,20 16,00 11,00 0,00 0,00 0,0 5,00 0,12 Фрукт порционно / Яблоко 1шт 1,7 28,01 Тефтели "Детские" тушеные в овощном 100 13,90 19,23 6,72 255,10 0,21 0,16 0,15 0,044 20,52 166,64 0,022 0,066 26,51 0,05 26,25 2,07 0 279.36 8,83 251,50 0,58 100 2,06 1,88 60,60 0,05 0,06 8,15 0,01 0 42,1 51,56 0.00 0,0 0,00 20,96 318,00 Овощи тущенные в молочном соусе 407.00 Сок фруктовый 0,26 22.20 0.02 4.8 28.7 202.00 10.00 0.24 200 0.20 86.39 0.10 0.00 14.00 0.1 0.2 0.0 0 5.01 Хлеб пшеничный 50 3.80 0.40 24.25 118 0.06 0.02 1.10 0 0 10.0 32.5 0.73 0.0 6.5 0.0 0 0.44 1того за Завтрак 29.6 27.7 99.5 808.5 0.4 0.4 2.6 0.2 0.2 168.1 346.5 1.2 0.5 336.5 1.1 50.5 2.8 Обед (полноценный рацион питания) Салат из свежих овощей "Ассорти" 100 1,0 5,2 3,6 64,3 0,11 22,66 0,03 0,00 93,8 35,2 0,00 0,03 16,83 0,03 38,0 0,10 0,1 10.01 заправленный растительным маслом 100 3,2 4,2 13,0 85,0 0,083 0,05 38,3 0,0 49,6 72,3 0,00 0,066 153,4 0,0 12,7 0,9 0,0 Салат "Витаминный" заправленный 7.03 31 растительным маслом 250 6.22 9,60 11,82 155.75 0.25 0.18 10.48 0.15 0,0 27,87 89.35 0.053 0,71 38,68 0.025 23,38 0.11 Суп овощной "Летний" на бульоне 99.21 Крокеты "Детские" запеченные под соусом 16,62 23,50 7,12 271,17 0,14 0,13 3,20 0,00 0,070 28,30 124,24 0,940 0.014 31,72 0,0750 26,03 1,62 331,4 сметано томатным 100 Рис отварной с маслом сливочным 180 291.17 25.79 33,48 56,70 617.05 0.21 0.11 5,09 0,00 0,000 34,35 233,90 0,103 0,101 63.11 0,0450 56.79 2.13 Компот из фруктовой ягодной смеси 200 0,06 0,02 20,73 78,2 0 2,5 0,02 0 4,0 0,0 0,45 0,0 1,7 0,15 519,01 0 3,3 0,0 Хлеб пшеничный 50 3,80 0,4 24,25 117,5 0.06 0,02 1,1 0,00 10,0 32,5 0,7 0,0 6,50 0,0 0,0 0,44 5.01 0 Хлеб ржано-пшеничный 50 1,32 0,24 17,1 90.5 0.09 0,04 0 0 0 17,5 79.0 0.0 0,0 12,2 0 23.5 1,95 Итого за Обед (полноценный рацион питания) 22.4 29.8 87.8 719.8 0.7 0.5 39.5 0.3 0.0 175.5 328.5 0.1 0.8 184.5 0.1 137.3 4,3 Итого за Обед (зимний период) 31.7 34.0 100.8 804.8 77.8 0.3 0.0 225.1 0.8 337.9 0.8 0.5 400.8 0.1 0.0 137.3 4.3 Итого в день 347,5 2534,1 50,3 0,4 1124,6 870,7 286,6 86,1 78,2 1,5 1.0 0,6 6,666 2,4 1,3 1,3 10,3 суточная норма 383.0 1.40 1.60 0.90 1200 5.00 1200 1.00 300 18,00 90.0 92.0 2720.0 70 1 1200 4 % от суточной нормы 59% 96% 101% 96% 97% 106% 63% 72% 63% 37% 56% 94% 27% 73% 127% 96%

ПРИМЕЧАНИЕ: * замена на зимний период Рацион: Общеобразовательные Учереждения

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 11) пятница Сезон: осенне-весенний

Приложение 8 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20

Неделя: 2 Возраст: 12-18 лет

	подсли.	=						Бозраст.		12-10 3101											
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевь	іе веще	ства (г)	Энерге- тическая		Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)								
			Б	Ж	У	ценность (ккап)	B1	B2	С	Α	D	Ca	Р	F	Si	K	I	Mg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
Завтрак					-																
28,02	Фрукт порционно / Апельсин	100-120	0,90	0,20	8,10	40,0	0,040	0,030	6	0,05	0,0	34,0	23,0	0,0	0,05	18,1	0,0	13,00	0,30		
340,20	Омлет натуральный с маслом сливочным	200	15,5	11,1	3,9	187,1	0,09	0,57	0,52	0,03	2,47	131,10	169,7	0,08	0,04	27,05	0,28	22,84	0,25		
430	Чай черный с сахаром	200	0,2	0,05	15,01	58	0	0,01	0,90	0,0001	0	5,25	8,24	0,6	0,0	15,83	0	4,4	0,87		
5,01	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,25	118	0,06	0,02	1,10	0	0	10,0	32,5	0,73	0,0	6,5	0,0	0	0,44		
Итого за Завтрак			20.4	12	51	402.1	0.19	0.63	8,52	0.08	2.5	180.4	233,5	1.4	0.1	67.5	0.29	40.2	1,86		
Обед (п	олноценный рацион питания)										_,_						-,		,		
72,26	Винегрет овощной заправленный	100	1,58	5,17	8,61	87,80	0,05	0,05	15,5	0,01	0	29,91	44,81	0,15	0,03	24,63	0,02	20,5	0,86		
,	растительным маслом																				
155,35	Суп картофельный с клецками на бульоне	250	6,30	5,20	23,87	170,4	0,09	0,08	1,2	0,06	0,03	31,03	80,18	0,08	0,02	9,37	0,03	10,91	1,13		
267,90	Котлета куриная запеченная с овощами	100	18,38	17,81	45,46	379,32	0,088	0,12	0,94	0,08	0,066	34,31	184,7	1,13	0,15	19,07	0,44	40,28	0,98		
1,4	капуста тушеная белокачанная или Цветная капуста отварная	180	4,96	7,46	14,50	121,00	0,09	0,10	114,4	1,15	0	133,77	92,25	0,00	0,00	0,00	0,00	46,89	1,74		
407	Сок фруктовый	200	0	0.3	22,2	86.4	0,02	0,10	4.8	0	0	14,00	28,70	0.1	0,20	202,0	0	10	0.2		
5	Хлеб пшеничный	50	4	0,4	24,3	117,5	0,06	0,02	1,1	0	0	10,00	32,50	0,7	0,00	6,5	0	0	0,4		
5,00	Хлеб ржано-пшеничный	50	1,32	0,24	17,1	90,5	0,09	0,04	Ó	0	0	17,5	79,0	0,0	0,0	12,2	0,0	23,5	1,95		
Итого за С	Итого за Обед (полноценный рацион питания)			37,4	162,0	1082,5	0,6	0,44	22,4	0,2	0,141	143,8	632,9	1,5	0,4	294,8	0,494	119,6			
Итого в де	Итого в день			96,0	383,8	2694,3	1,3	1,8	80,7	0,4	6,2	577,5	1206,3	5,1	3,4	757,0	2,1	247,6	11,8		
суточная н	суточная норма			92,0	383,0	2720,0	1,40	1,60	70	0,90	1	1200	1200	4	5,00	1200	1,0	300	18,00		
% от суточной нормы			112%	104%	100%	99%	91,9%	112%	115%	40%	618%	48%	101%	127%	69%	63%	208%	82,5%	66%		
EDIANAELIA	LUAE, * servere re commună periop																				

ПРИМЕЧАНИЕ: * замена на зимний период