

Утверждаю:

Директор ООО «КШ Элитов и СЫТ»

« 16 » февраля 2026г.



Согласовано:

Директор ГБОУ СОШ им. Д. В. Кулыбаки

« 02 » февраля 2026 год.

« 08 » февраля 2026 год.

Родительский комитет



**Основное двухнедельное меню  
рациона питания для учащихся 5-11 классов  
общеобразовательных учреждений  
Самарской области  
Похвистневского района**

**Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд**  
**Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.**

Сезон: весенне-летний  
 День: 1  
 Неделя: 1  
 Категория: Дети 12 лет и старше

№ рец.	Примерное наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)												Минеральные вещества (мг)									
			Б	Ж	У	Y		В1	В2	С	А	Д	К	Са	Р	Мг	Fe	I	Se	F									
1		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20										
<b>Завтрак</b>																													
3	Булгурод с сыром	60	3,65	6,22	9,69	101,12	0,1	0,17	0,06	31,2	0,31	51,81	170,88	113	11,69	0,51	1,28	4,95	9,8										
173	Каша вязкая молочная пшеничная с маслом сливочным	250/5	10,29	10,53	48,96	359,79	0,18	0,14	0,52	27,6	0,08	210,08	121,89	181,61	48,48	1,32	45,1	2,99	30,04										
382	Каша с молоком	200	4,08	1,25	17,58	85,36	0,03	0,13	0,52	13,27	0,00	171,28	110,5	101,09	26,97	0,92	7,92	1,78	26,22										
ПР	Хлеб пшеничный	40	3,24	0,4	19,52	118,49	0,04	0,12	0,00	0,12	37,2	16	26	5,6	0,44	1,28	2,4	9,8											
<b>Итого за завтрак</b>		555	21,3	18,4	95,8	664,76	0,35	0,56	1,1	72,07	0,51	470,34	419,27	421,7	92,74	3,19	55,58	12,1	75,86										
<b>Обед</b>																													
ПР	Икра кабачковая	100	2,73	6,72	16,64	133,8	0,00	0,00	2,3	27	0,00	274	17	29	14	0,7	0,00	0,4	0,00										
355	Солянка по домашнему	В/10/250/5	5,99	7,4	12,12	149,89	0,04	0,04	4,96	4,22	0,00	210,48	19,61	62,48	15,58	0,9	2,74	0,17	12,64										
290/АК	Птица тушенная в томатном соусе	100	17,09	12,89	33,75	381,66	0,05	0,09	1,77	30,71	0,00	139,14	24,51	106,26	15,12	0,96	37,7	7,95	152,22										
202/308	Макаронные изделия отварные с м/р.	180	0,66	0,09	32,01	132,9	0,06	0,01	0,00	19	0,07	57,12	16,66	49,22	7,82	0,98	54,72	0,04	14,46										
349	Компот из смеси сухофруктов	200	2,43	0,3	14,64	81,02	0,00	0,00	0,25	12	0,00	39,96	3,46	1,7	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00										
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,4	1,02	12,66	66,6	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35										
ПР	Хлеб ржаной пшеничный	30	2,4	1,02	12,66	66,6	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35										
<b>Итого за обед</b>		916	31,3	28,42	121,83	945,77	0,23	0,47	9,4	92,93	0,4	782,13	149,24	317,32	72,52	5,15	96,12	19,63	191,02										
<b>Итого за день</b>		1471	52,56	46,82	217,57	1610,53	0,58	1,03	10,5	165	0,91	252,48	568,51	739,02	165,28	8,34	151,7	31,73	266,88										

## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

### Сборник рецептов блюд 2011 года Могилынский М.П.

Сезон: весенне-летний  
 Категория: дети 12 лет и старше  
 День: 2  
 Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)										Минеральные вещества (мг)									
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	К	Са	Р	Мг	Fe	I	Se	F							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20							
<b>Завтрак</b>																										
ПР	Печенье	60	4,23	6,81	16,73	110,4	0,05	0,00	0,00	0,00	0,00	17,4	54	12	1,26	0,00	0,00	0,00	0,00							
270	Котлеты "Московские" с соусом	100	7,18	10,1	8,17	113,7	0,24	0,08	1,38	80,04	0,03	40,18	10,85	80,69	8,23	1,21	22,71	0,71	15,46							
803/Лак	Каша гречневая с маслом сп	180	8,26	7,31	40,19	203,25	0,14	0,08	0,00	16,74	0,08	143,57	15,66	119,54	78,68	2,68	71,71	2,31	9,26							
376	Чай с сахаром	200	3,26	1,25	8,23	106	0,00	0,01	0,00	0,3	0,00	20,58	4,66	7,18	3,83	0,76	0,00	0,00	0,00							
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35							
<b>Итого за Завтрак</b>																										
		570	22,5	19,3	86,9	654,65	0,46	0,26	1,38	97,08	0,2	232,23	60,57	280,91	106,94	6,24	95,38	4,82	32,07							
<b>Обед</b>																										
62	Салат из моркови (припуц.) с сахаром	100	66,6	4,18	13,29	98,1	0,03	0,04	2,88	115,2	0,00	115,2	15,61	31,68	21,89	0,41	2,88	0,06	31,68							
16/АК	Томатный суп харчо с курицей и зеленью	15/250/1	4,56	7,1	14,91	137,59	0,09	0,03	0,78	0,02	0,00	29,84	8,54	55,99	9,32	0,57	46,55	0,04	13,01							
268/75	Шницель из мяса с соусом	100	6,94	12,99	10,73	196,36	0,24	0,08	1,34	80,04	0,03	38,73	10,58	80,19	8,11	1,2	22,68	0,7	15,19							
1/198	Пюре из бобовых с маслом	180	12,16	6,49	34,36	202,56	0,49	0,1	0,00	1,02	0,00	613,68	92,16	243,72	79,2	5,06	74,2	9,76	22,35							
342	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,16	27,88	114,6	0,01	0,01	1,83	0,02	0,01	92,3	6,13	3,84	3,15	0,84	0,7	0,1	2,82							
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35							
ПР	Хлеб ржанно пшеничный	30	2,4	1,02	12,66	66,6	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35							
<b>Итого за Обед</b>		906	31,3	28,42	121,82	945,77	0,94	0,59	6,95	1233,1	0,37	991,13	164,52	482,32	139,97	9,58	147,97	21,73	96,75							
<b>Итого за День</b>		1476	52,56	46,82	217,57	1610,53	1,4	0,85	8,33	1330,1	0,57	1223,36	225,09	763,23	246,91	15,82	243,35	26,55	128,82							

**Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд**  
**Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.**

День: 3  
 Неделя: 1

Сезон: весенне-летний  
 Категория: Дети 12 лет и старше

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)										Минеральные вещества (мг)									
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	К	Са	Р	Мг	Fe	I	Se	F							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20							
<b>Завтрак</b>																										
47/Акт	Салат из квашеной капусты	100	0,4	4,88	9,8	47	0,00	0,00	0,5	0,00		0,00	1,6	2,9	0,7	0,05										
259	Жаркое из птицы	250	6,36	8,52	3,89	149,4	0,19	0,17	17,16	30,53	0,00	854,43	39,53	179,86	47,28	2,25	76,13	7,59	180,91							
883/Акт	Кисель	200	8,82	4,42	43,68	231,74	0,00	0,00	12,89	6	8,4	0,00	36,2	0,00	0,22	0,1	0,00	0,00	4,8							
Пр	Хлеб пшеничный	40	0,68	0,28	20,76	88,2	0,04	0,12	0,00	0,00	0,12	37,2	1,6	2,6	5,6	0,44	1,28	2,4	9,8							
<b>Итого за завтрак</b>		590	18,69	18,4	92,77	597,36	0,23	0,29	30,55	36,53	8,52	891,69	93,33	208,76	53,8	2,84	77,41	9,99	195,51							
<b>Обед</b>																										
67	Винегрет овощной	100	1,75	4,71	9,25	61,23	0,04	0,03	3,98	201,46	0,00	211,83	22,83	36,37	16,55	0,7	37,94	0,22	17,78							
82	Борщ из свежей капусты с картофелем сметаной, зеленью	250/5/1	4,33	5,95	19,75	189,52	0,03	0,04	7,65	164,26	0,00	227,09	49,72	38,57	17,96	0,82	39,33	1,73	17,38							
868/Акт	Биточки из мяса с соусом	100	9,75	6,18	9,67	127	0,24	0,08	1,38	80,04	0,03	40,18	10,85	80,69	8,23	1,21	22,71	0,71	15,46							
304	Рис отварной с сливочными	180	6,56	9,78	24,13	175,83	0,03	0,02	0,00	13,5	0,07	46,18	9,72	72,75	23,78	0,52	53,46	0,04	23,88							
348	Компот из кураги	200	0,78	0,05	27,63	114,8	0,01	0,03	0,55	69,96	0,00	285,02	28,58	25,42	18,29	0,62	0,00	0,00	0,00							
Пр	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	1,2	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35							
Пр	Хлеб ржаной пшеничный	30	2,4	1,02	12,66	66,6	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35							
<b>Итого за Обед</b>		896	28	27,99	117,73	816	0,43	0,53	13,68	529,22	0,43	911,66	153,2	320,7	103,14	5,37	154,4	13,77	86,2							
<b>Итого за День</b>		1486	46,69	46,39	210,5	1413,36	0,66	0,82	44,23	565,75	8,95	1803,31	246,53	529,46	156,91	8,21	231,81	23,76	281,71							

## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.П.

День: 4

Неделя: 1

Сезон: весенне-летний  
Категория: Дети 12 лет и старше

№ рец.	Примем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)										Минеральные вещества (мг)									
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	К	Са	Р	Мg	Fe	I	Se	F							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20							
<b>Завтрак</b>																										
ПР	Икра кабачковая	100	2,73	6,72	16,64	133,8	0,00	0,00	2,3	27	0,00	274	17	29	14	0,7	0,00	0,4	0,00							
243/75	Сосиски отварные с томатным соусом	100	5,91	5,24	8,17	113,7	0,01	0,00	1,2	0,04	0,00	0,00	22,92	86,24	13,19	1,03	0,00	0,00	0,00							
202/30	Макаронные изделия отварные с м/р	180	6,62	5,42	31,74	202,14	0,06	0,01	0,00	19	0,07	57,12	16,66	49,22	7,82	0,98	54,72	0,04	14,46							
388	Напиток из плодов шиповника	200	4,75	2,59	18,56	118,62	0,01	0,03	130	86,8	0,00	4,6	12,4	3,4	3,2	0,32	0,00	0,00	0,00							
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35							
<b>Итого за Завтрак</b>																										
		610	22,44	20,27	89,75	649,28	0,11	0,13	133,5	132,84	0,16	363,62	80,98	187,36	42,41	3,36	55,68	2,24	21,81							
<b>Обед</b>																										
338	Рисовоко	100	1,5	5,88	14,52	64,08	0,02	0,02	4	3	0,00	230,74	14,08	9,57	7,83	1,91	1,76	0,26	7,04							
96/Алп	Рассольник Ленинградский со сметаной и зеленью	250/5/1	4,8	8,91	5,37	126,9	0,09	0,06	8,76	205,12	0,00	413,28	28,28	69,9	25,67	0,99	74,75	1,91	27,57							
233	Рыба запеченая под молочным соусом	100	9,3	7,05	14,66	141,35	0,06	0,09	0,49	27,67	10,14	262,18	70,64	166,28	34,79	0,59	118,72	9,68	386,67							
312	Пюре картофельное с м/сливоч	180	8,26	7,31	40,19	203,25	0,12	0,11	10,38	18,78	0,07	633,24	40,96	84,62	28,69	1,07	60,23	0,75	37,94							
389	Сок фруктовый в асортименте	200	0,56	0,09	32,01	132,8	0,02	0,00	4	0,00	0,00	0,00	14	14	8	0,6	0,00	0,00	0,00							
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35							
ПР	Хлеб ржанопшеничный	30	2,4	1,02	12,66	66,6	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35							
<b>Итого за Обед</b>																										
		896	29,35	30,56	134,06	816	0,39	0,61	27,75	254,57	10,54	1640,8	199,46	411,27	123,48	6,66	256,42	23,67	470,92							
<b>Итого за День</b>																										
		1506	51,79	50,83	223,8	1465,28	0,5	0,74	161,29	387,41	10,7	5004,42	280,44	598,63	165,89	10,02	312,1	25,91	492,73							

## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Сборник рецептов блюд 2011 года Могилынский М.П.

День: 5

Сезон: весенне-летний

Неделя: 1

Категория: Дети 12 лет и старше

№ рец.	Примерное наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)										Минеральные вещества (мг)									
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	К	Са	Р	Мг	Fe	I	Se	F							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20							
<b>Завтрак</b>																										
75	Икра морковная	100	0,92	5,15	16,32	155,06	0,04	0,03	5,37	900,12	0,00	105,33	19,47	34,86	21,57	0,55	37,73	0,09	27,61							
290/АК	Птица тушеная в сметанном соусе	100	14,74	13,08	32,53	291,49	0,05	0,09	1,77	30,71	0,00	139,19	24,51	106,26	15,12	0,96	37,7	7,95	152,22							
303/АК	Каша гречневая с маслом сл	180	3,26	1,25	8,23	106	0,14	0,08	0,00	16,74	0,08	143,57	15,66	119,54	78,68	2,68	71,71	2,31	9,26							
376	Чай с сахаром	200	3,49	3,52	19,52	108,49	0,00	0,01	0,00	0,3	0,00	20,58	4,66	7,18	3,83	0,76	0,00	0,00	0,00							
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35							
<b>Итого за завтрак</b>																										
		610	22,41	23	76,6	661,04	0,26	0,3	7,14	947,87	0,17	436,33	76,3	287,34	123,4	5,28	148,1	12,15	196,44							
<b>Обед</b>																										
АК	Салат Стелной	100	0,12	5,1	11,17	90,1	0,03	0,02	2,97	215,94	0,00	123,9	13,94	26,29	11,27	0,44	36,69	0,09	12,73							
99	Суп из овощей с птицей, сметаной и зеленью	250/5/1	7,02	5,22	11,25	144,1	0,06	0,04	7,68	168,82	0,00	263,78	28,13	41,45	16,77	0,66	73,61	1,59	18,09							
291	Плов из птицы	250	6,94	12,99	10,73	196,36	0,08	0,09	2,77	261,66	0,00	180,99	31,28	154,19	39,02	1,32	108,88	5,66	139,76							
349	Кашлот из смеси сухофруктов	200	12,16	6,49	34,36	202,56	0,00	0,00	0,25	12	0,00	0,00	39,96	3,46	1,7	0,11	0,00	0,00	0,00							
ПР	Хлеб пшеничный	30	0,35	0,08	29,85	35,26	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35							
ПР	Хлеб ржано пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35							
Итого за Обед		866	31,42	31,2	124,66	816	0,25	0,48	13,79	658,42	0,33	670,07	144,71	292,29	87,06	4,03	220,14	18,41	182,28							
<b>Итого за день</b>																										
		1476	53,83	54,2	201,26	1477,04	0,51	0,78	20,93	1606,24	0,5	1106,82	210,16	579,63	210,48	9,31	368,24	30,56	378,72							

## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

### Сборник рецептов блюд 2011 года Могилынский М.П.

День: 6  
Неделя: 2

Сезон: весенне-летний  
Категория: Дети 12 лет и старше

№ рец.	Применение блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	К	Са	Р	Мг	Fe	I	Se	F	
1		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
<b>Завтрак</b>																				
2	Бутерброд с повидлом	60	2.15	6.24	5.54	110.12	0.1	0.00	0.7	0.3			0.00	22.86	64.36	22.98	1.5			
173	Каша молочная геркулесовая с маслом сливоч	250/10	9.39	11.3	46.93	374.74	0.23	0.24	1.63	27.04	0.13		335.73	181.48	272.87	79.47	1.87	46.9	14.07	22.03
376	Чай с сахаром	200	3.26	1.25	8.23	106	0.00	0.01	0.00	0.3	0.00		20.58	4.66	7.18	3.83	0.76	0.00	0.00	0.00
PP	Хлеб пшеничный	35	3.2	1.36	15.9	88.64	0.12	0.00	0.06	0.00			0.00	81	26.1	9.9	1.08			
	<b>Итого за Завтрак</b>	555	18	20.15	76.6	679.5	0.45	0.25	2.39	27.64	0.13		356.31	290	370.51	116.18	5.21	46.9	14.07	22.03
<b>Обед</b>																				
PP	Жира кабачковая	100	2.73	6.72	16.64	133.8	0.00	0.00	2.3	27	0.00		274	17	29	14	0.7	0.00	0.4	0.00
88	Щи из св.капусты с картофелем	250/5/1	5	8.3	10	115	0.05	0.01	25.38	6.57			5.8	40.84	41.08	17.93	0.67			
PP	Омлетной заливной	100	6.83	6.75	4.55	100.76	0.05	0.09	1.77	30.71	0.00		139.15	24.51	106.26	15.12	0.96	37.7	7.95	152.22
290/АК	Грица тушеная в томатном соусе	180	8.82	4.42	43.68	231.74	0.14	0.08	0.00	16.74	0.08		143.57	15.66	119.54	78.68	2.68	71.71	2.31	9.26
303/АК	Каша гречневая с маслом сл	200	0.16	0.16	27.88	114.6	0.01	0.01	1.83	0.02	0.01		92.3	6.13	3.84	3.15	0.84	0.7	0.1	2.82
342	Компот из свежих яблок	30	2.43	0.3	14.64	81.02	0.03	0.09	0.00	0.09	0.00		27.9	12	19.5	4.2	0.33	0.96	1.8	7.35
PP	Хлеб пшеничный	30	2.4	1.02	12.66	66.6	0.05	0.24	0.12	0.00	0.24		73.5	19.5	47.4	14.1	1.17	0.00	9.27	4.35
PP	Хлеб ржанно пшеничный	896	28.37	27.67	130.05	843.52	0.33	0.52	31.4	81.04	0.42		756.22	135.64	366.62	147.18	7.35	111.07	21.83	176
	<b>Итого за Обед</b>	1451	46.37	47.82	206.65	1523.02	0.78	0.77	33.79	108.68	0.55		112.54	425.64	737.13	326.38	12.56	157.97	35.9	198.03

## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

### Сборник рецептов блюд 2011 года Могилынский М.П.

День: 7  
Неделя: 2  
Сезон: весенне-летний  
Категория: Дети 12 лет и старше

№ рец.	Применение пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)												Минеральные вещества (мг)									
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	К	Са	Р	Мg	Fe	I	Se	F									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20									
<b>Завтрак</b>																												
75	Икра свекольная	100	1,57	7,25	4,31	84,96	0,02	0,02	4,95	0,67	0,00	124,77	43,66	26,56	13,05	0,77	3,1	0,33	10,9									
270	Котлеты "Московские" с соусом	100	5,91	5,24	8,17	113,7	0,24	0,08	1,38	80,04	0,03	40,18	10,85	80,69	8,23	1,21	22,71	0,71	15,46									
202/308	Макаронные изделия отварные с М/Р	180	6,62	5,42	31,74	202,14	0,06	0,01	0,00	19	0,07	57,12	16,66	49,22	7,82	0,98	54,72	0,04	14,46									
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,8	0,00	0,00	0,25	12	0,00	0,00	39,96	3,46	1,7	0,11	0,00	0,00	0,00									
ПР	Хлеб пшеничный	30	3,24	0,4	19,52	118,49	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35									
<b>Итого за Завтрак</b>																												
		610	18	18,4	95,75	652,09	0,35	0,2	6,58	111,71	0,19	249,97	123,13	179,43	35	3,4	81,49	2,88	48,17									
<b>Обед</b>																												
Акт	Салат Стелной	100	2,37	0,1	12,87	185,3	0,03	0,02	2,97	215,94	0,00	123,9	13,84	26,29	11,27	0,44	36,69	0,09	12,73									
113	Суп-лапша домашняя с Цыпленком, зеленью	102/250/1	1,53	11,51	6,74	127,43	0,05	0,00	1	0,14		0,00	13,16	53,46	7,95	0,64												
Акт	Бигус с соевкой	250	9,66	7,28	17,1	144,56	0,06	0,07	43,77	104,2	0,00	591,58	128,45	154,64	47,86	2,4	112,11	20,21	5,91									
389	Сок фруктовый в ассортименте	200	8,26	7,31	40,19	203,25	0,02	0,00	4	0,00	0,00	0,00	14	14	8	0,6	0,00	0,00	0,00									
ПР	Хлеб пшеничный	30	0,35	0,08	29,85	35,26	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35									
ПР	Хлеб ржано пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35									
Итого за Обед		871	27	27,6	134,05	843,42	0,24	0,42	51,86	820,28	0,33	816,88	200,95	315,29	93,38	5,68	149,76	31,37	30,34									
Итого за день		1481	45	46	229,8	1495,51	0,59	0,62	58,44	431,99	0,52	1065,85	324,08	494,72	128,38	8,98	231,25	34,25	78,51									

## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.Л.

День: 8

Неделя: 2

Сезон: весенне-летний  
Категория: дети 12 лет и старше

№ реп.	Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)										Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	К	Са	Р	Мг	Fe	I	Se	F			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
	<b>Завтрак</b>																					
ПР	Икра кабачковая	100	1,5	5,88	14,52	64,08	0,00	0,00	2,3	27	0,00	274	17	29	14	0,7	0,00	0,4	0,00			
289	Рагу овощное из птицы	250	14,5	15,47	39,21	319,25	0,15	0,15	12,39	437,5	0,00	637,47	36,14	160,55	42,36	1,87	43,03	7,53	177,29			
376	Чай с сахаром	200	3,26	1,25	8,23	106	0,00	0,01	0,00	0,3	0,00	20,58	4,66	7,18	3,83	0,76	0,00	0,00	0,00			
ПР	Хлеб пшеничный	40	3,24	0,4	19,52	118,49	0,04	0,12	0,00	0,12	37,2	16	26	5,6	0,44	1,28	2,4	9,8				
	<b>Итого за Завтрак</b>	590	22,5	23	81,48	607,82	0,19	0,28	14,69	464,8	0,12	969,24	73,8	222,73	65,79	3,77	44,31	10,33	187,09			
	<b>Обед</b>																					
75	Икра морковная	100	1,75	4,71	9,25	61,23	0,04	0,03	5,37	900,12	0,00	105,33	19,47	34,86	21,57	0,55	37,73	0,09	127,61			
388	Уха рыбацкая с зеленью	15/250/1	1,46	5,84	13,16	153,73	0,08	0,06	5,75	4,42	0,00	354,03	16,98	70,16	19,04	0,69	46,23	7,4	88,52			
278	Тедфели тушеные в соусе	100	18,28	20,05	44,53	386,82	0,17	0,07	1,88	0,04	0,02	43,79	17	78,76	7,69	0,98	36,66	0,65	14,31			
304	Рис отварной с сливочным	180	0,68	0,28	20,76	88,2	0,03	0,02	0,00	13,5	0,07	46,18	9,72	72,75	23,78	0,52	53,46	0,04	23,88			
388	Напиток из плодов шиповника	200	2,43	0,3	14,64	81,02	0,01	0,03	1,30	86,8	0,00	4,6	12,4	3,4	3,2	0,32	0,00	0,00	0,00			
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,4	1,02	12,66	66,6	0,03	0,09	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35				
ПР	Хлеб ржаной пшеничный	30	2,4	1,02	12,66	66,6	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35			
	<b>Итого за Обед</b>	906	27	32,2	115	837,6	0,41	0,54	14,3	12	0,04	84	0,42	65,5	33	107,0	32,6	83	93,58	4,56		
	<b>Итого за День</b>	1496	49,5	55,2	196,48	1445,42	0,6	0,82	157,81	469,6	0,54	1624,54	180,8	56	159,37	8,33	219,35	29,58	353,11			

## Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд

### Сборник рецептов блюд 2011 года Могильный М.Г.

День: 9  
Неделя: 2

Сезон: весенне-летний  
Категория: Дети 12 лет и старше

№ п/п	Применение пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витаминные (мг)											Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	К	Са	Р	Мг	Fe	I	Se	F				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20				
<b>Завтрак</b>																							
338	Яблоко	100	0,4	4,88	9,8	47	0,02	0,02	4	3	0,00	230,74	14,08	9,57	7,83	1,91	1,76	0,26	7,04				
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом сливочным	250/5	11,42	11,63	46,96	298,62	0,11	0,16	1,3	13,87	0,07	192,21	129,91	148,74	34	0,68	36,12	0,5	10,96				
933/Ак	Кисель	200	4,75	2,59	18,56	118,62	0,00	0,00	12,89	6	8,4	0,00	36,2	0,00	0,22	0,1	0,00	0,00	4,8				
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35				
<b>Итого за Завтрак</b>																							
		585	19	19,4	89,96	545,26	0,16	0,27	18,19	22,87	8,56	450,85	192,19	177,81	46,25	3,02	38,84	2,56	30,15				
<b>Обед</b>																							
67	Винегрет овощной	100	3,79	10,04	9,26	125,1	0,04	0,03	3,98	201,46	0,00	211,83	22,83	36,37	16,55	0,7	37,94	0,22	17,78				
102	Суп картофельный с бобовыми (гороховый) и зеленью	250/1	2,65	3,1	14,94	104,36	0,17	0,06	5,3	201,19	0,00	418,13	40,13	95,55	34,73	1,79	91,88	2,5	26,86				
297/75	Фрикадельки из птицы с томатным соусом	100	10,28	12,08	11,37	179,4	0,09	0,00	2,51	0,18		0,00	25,67	68,71	15,47	0,59							
202/30	Макаронные изделия отварные с м/р.	180	6,62	5,42	31,74	202,14	0,06	0,01	0,00	19	0,07	57,12	16,66	49,22	7,82	0,98	54,72	0,04	14,46				
348	Компот из кураги	200	0,78	0,05	27,63	114,8	0,01	0,03	0,55	69,96	0,00	285,02	28,58	25,42	18,29	0,62	0,00	0,00	0,00				
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35				
ПР	Хлеб ржано пшеничный	30	2,4	1,02	12,66	66,6	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35				
<b>Итого за Обед</b>																							
		891	26,95	32,01	122,24	873,42	0,45	0,46	12,46	491,79	0,4	1073,51	65,37	342,17	111,16	6,18	185,5	13,83	70,8				
<b>Итого за День</b>																							
		1476	47,95	51,41	212,2	1418,68	0,61	0,73	30,65	514,66	8,96	524,33	357,56	519,98	157,41	9,2	224,34	16,39	100,95				

**Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд**  
**Сборник рецептов блюд 2011 года Могилынский М.Г.**

День: 10

Неделя: 2

Сезон: весенне-летний  
Категория: Дети 12 лет и старше

№ рец.	Применение пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витаминный (мг)										Минеральные вещества (мг)									
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Д	К	Са	Р	Мг	Fe	I	Se	F							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20							
<b>Завтрак</b>																										
	Печенье	60	1,72	3,72	19,24	163,62	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00							
268	Котлеты из мяса с соусом	100	4,83	8,04	12,7	125,61	0,24	0,08	1,38	80,04	0,03	40,18	10,85	80,69	8,23	1,21	22,71	0,71	15,46							
303/Акт	Каша гречневая с маслом сл	180	8,26	7,31	40,19	203,25	0,14	0,08	0,00	16,74	0,08	143,57	15,66	119,34	78,68	2,68	71,71	2,31	9,26							
376	Чай с сахаром	200	3,26	1,25	8,23	106	0,00	0,01	0,00	0,3	0,00	20,58	4,66	7,18	3,83	0,76	0,00	0,00	0,00							
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35							
<b>Итого за Завтрак</b>																										
		570	20,5	20,6	95,03	679,5	0,41	0,26	1,38	97,08	0,2	232,23	43,17	226,91	94,94	4,98	95,38	4,82	32,07							
<b>Обед</b>																										
47/Акт	Салат из квашеной капусты	100	2,99	3,25	6,47	60,4	0,00	0,00	0,5	0,00		0,00	1,6	2,9	0,7	0,05										
103	Суп картофельный с вермишелью, зеленым	250/1	5,11	9,86	23,83	183,69	0,09	0,05	7,3	201,4	0,00	391,03	22,37	59,25	22,62	0,95	74,48	0,26	28,18							
259	Жаркое из птицы.	250	14,74	13,08	32,53	291,49	0,19	0,17	17,16	30,53	0,00	854,45	39,53	179,86	47,28	2,25	76,13	7,59	180,91							
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,8	0,00	0,00	0,25	12	0,00	0,00	39,96	3,46	1,7	0,11	0,00	0,00	0,00							
ПР	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,3	14,64	81,02	0,03	0,09	0,00	0,00	0,09	27,9	12	19,5	4,2	0,33	0,96	1,8	7,35							
ПР	Хлеб ржаном пшеничный	30	2,4	1,02	12,66	66,6	0,05	0,24	0,12	0,00	0,24	73,5	19,5	47,4	14,1	1,17	0,00	9,27	4,35							
<b>Итого за Обед</b>		861	28,33	27,6	122,14	816	0,36	0,55	25,33	243,93	0,33	1346,81	134,96	312,37	90,6	4,86	151,57	18,92	220,79							
<b>Итого за день</b>		1431	48,8	48,2	217	1495,5	0,77	0,81	26,71	341,01	0,53	579,11	178,13	539,28	185,54	9,84	246,95	23,74	252,86							