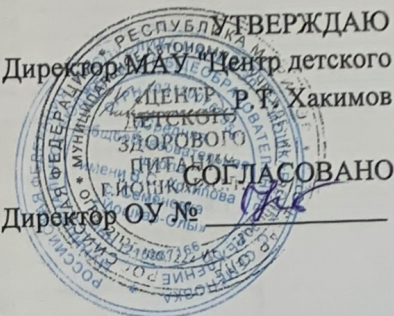


УТВЕРЖДАЮ
Директор МАУ «Центр детского
ЦЕНТРА Р.Т. Хакимов
здорового
ПИТАНИЯ
СОГЛАСОВАНО
Директор ОУ № _____



Перспективное десятидневное меню
Полдник от 7 до 12 лет многодетные
для организации детского питания детей
в образовательных учреждениях
г. Йошкар-Олы

Возрастная группа: от 7 до 12 лет

**Полдник от 7 до 12 лет -
ОВЗ**

ОРАЯ НЕДЕЛЯ

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
	Понедельник 11.09.2023						
Полдник	Ежики "Детские"	40	9,04	13,1	3,01	166	ТТК № 102.1
	Соус основной красный	60	1,38	1,8	4,6	38	528/3/1994
	Макаронные изделия отварные	150	5,1	5,9	34,3	206	469/1994
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Компот Южный	200	0,3	0	28	120	ТТК №1
	Бутерброд с повидлом	20/5/25	1,7	4,3	23,5	134	2/2004
Итого за полдник		525	19,42	25,3	106,31	725	
	Вторник 12.09.2023						
Полдник	Каша из овсяных хлопьев Геркулес молочная	150	6,6	4,62	30,3	157	Т4/2004
	Яйцо вареное	40	5,1	4,6	0,3	63	324/1997
	Напиток из черноплодной рябины и свежих яблок	200	0,25	0	25,1	99	ТТК№28.1
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Конфета Марсианка	11	0,2	1,5	7	41	ТН
Итого за полдник		426	14,05	10,92	75,6	421	
	Среда 13.09.2023						
Полдник	Сырники Классические	135	19,2	10,9	20,32	256	ТТК №99,1
	Подлива сладкая	50	0,1	0	15	50	ТТК №25
	Чай с шиповником	200	0,4	0	18,8	81	ТТК № 46
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Конфета Чио-рио	14	0,7	4,2	7,9	72	ТН
Итого за полдник		424	22,3	15,3	74,92	520	
	Четверг 14.09.2023						
Полдник	Тефтели из мяты тушеные	40	10,7	0,6	11,9	95	ТТК № 102.0
	Соус основной красный	60	1,3	1,8	4,6	38	528/3/1994
	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,6	8,6	40,1	267	463/1994
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Бутерброд с повидлом	20/5/25	1,7	4,3	23,5	134	2/2004
Итого за полдник		535	24,4	15,5	108	653	
	Пятница 15.09.2023						
Полдник	Бифштекс рубленный Детский тушеный	40	8,8	6,3	6,8	104	ТТК № 47
	Соус основной красный	60	1,38	1,8	4,6	38	528/3/1994
	Рис отварной	150	3,39	5,6	35,4	209	465/1994
	Кисель яблочный	200	0,1	0	27	107	ТТК №429
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Яйцо вареное	40	5,1	4,6	0,3	63	324/1997
Итого за полдник		515	20,67	18,5	87	582	

Завтрак

Обед

Полдник

Норма 470-588

Норма 705-823

Норма 235-353

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под ред. Ф.Л.Марчука, 1994г.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах под ред. В.Т. Лапшиной, 2004г.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников под ред. М.П.Могильного, 2005г.

ОРАЯ НЕДЕЛЯ

Полдник *

Принем пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
	Понедельник 11.09.2023						
Полдник	Минирулеты Яшкино	35	2	4,1	21,9	130	ТН
	Напиток фруктосодержащий в ассортименте	200	6	6,4	9,4	120	ТН
	Чай с лимоном	200/7	0,3	0	15,2	60	629/1994
Итого за полдник		442	8,3	10,5	46,5	310	
	Вторник 12.09.2023						
Полдник	Кекс "Столичный"	100	6,2	21,6	33,3	412	82/425/1999
	Компот Южный	200	0,3	0	28	120	ТТК №1
Итого за полдник		300	6,5	21,6	61,3	532	
	Среда 13.09.2023						
Полдник	Ватрушка с картофелем и сыром	100	11,3	11,3	23,5	269	ТТК №57
	Какао с молоком	200	4,9	5	32,5	190	693/2004
Итого за полдник		300	16,2	16,3	56	459	
	Четверг 14.09.2023						
Полдник	Пирожок с капустой и яйцом	100	5,3	3,4	30	174	687/1994
	Напиток из черноплодной рябины и свежих яблок	200	0,25	0	25,1	99	ТТК№28.1
Итого за полдник		300	5,55	3,4	55,1	273	
	Пятница 15.09.2023						
Полдник	Пирожок с повидлом	100	4,5	1,6	44,2	208	687/1994
	Чай с шиповником	200	0,4	0	18,8	81	ТТК № 46
Итого за полдник		300	4,9	1,6	63	289	

Завтрак
Обед
Полдник

Норма 470-588
Норма 705-823
Норма 235-353

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под ред. Ф.Л.Марчука, 1994г.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах под ред. В.Т. Лапшиной, 2004г.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников под ред. М.П.Могильного, 2005г.