

УТВЕРЖДАЮ:

Приказ № 78 от 30.08.2022 г

Директор школы  Г.Н.Полынцева



**ПРИМЕРНОЕ**

**МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД  
ДЛЯ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ ПРИ МБОУ «НИЖНЕКУЧУКСКАЯ СОШ»**

**на I-е полугодие 2021-2022 учебного года**

**1-4 классы**

День	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	<b>- завтрак</b>													
<b>1</b> день	Макаронные изделия с соусом	100/50	5.2	5.19	34.63	206.96	0.17	0	0.018	1.5	133	107	18	2.1
	Гуляш (мясо говядины)	80	14.45	16.07	4.49	221.02	0.06	0	0.01	0	19	172	18	2.3
	Хлеб/	30	2.31	0,45	29.0	70.8	11	-	-	8.7	2.3	9.9	8.3	11
	Сыр	10	2.32	2.95	0	36.4	0.04	0.7	0.26	0.5	88	50	35	0.07
	Закуска (свежие помидоры)	60	0,6	0,05	0.9	8,15	0	12	0.25	0.5	14	24	20	0.9
	Чай с сахаром	200	0.2	0.01	15.31	53	0	0	0	0	0.40	0	0	0.04
	Фрукт	100	0.4	0.4	9.8	47	0.04	60	8	0.2	34	23	13	0.3
	<b>- завтрак</b>													
<b>2</b> день	Каша гречневая рассыпчатая с соусом	100/50	9.27	5.33	36.87	191.78	0.4	0	2	6.7	0	230	255	6.8
	Тефтели мясные (или котлета)	100	10.68	10.72	5.74	151.75	0.06	0.05	2.59	3.13	34.77	140.12	27.66	1.43
	Закуска (свежие огурцы)	60	0,6	0,05	1,1	8,15	0.03	10	0.06	0.1	25	40	14	0.6
	Хлеб/	30	2.31	0,45	29.0	70.8	11	-	-	8.7	2.3	9.9	8.3	11
	Масло сливочное	10	0,1	7,25	0,7	66,1	0	0	0.653	1	12	19	0	0.2
	Кофейный напиток с молоком	200	0.6	3.19	19.71	118.69	0.01	0.2	0	0	17	25	0	0
	Фрукт	100	0.4	0.4	9.8	47	0.04	60	8	0.2	34	23	13	0.3









*Литература:* ГОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия имени акад. Е.А.Вагнера Уральский региональный центр питания. «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений»