

СОГЛАСОВАНО:
Начальник ГО
Управления Роспотребнадзора
по РД в г. Кизляре



Т.Р. Каяев

« » 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ:
Директор МКОУ «СОШ №4»
г.Южно-Сухокумск



П.Р. Сулейманов

« » 2020 г.



СОГЛАСОВАНО:
Начальник УО г.Южно-Сухокумск



П.М. Гусейнова

« » 2020 г.



**Примерное десятидневное меню
для учащихся 1-4 классов МКОУ «СОШ №4»
на 2020-2021 учебный год**

г.Южно - Сухокумск

9-день

рец.	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерг. ценность (Калл)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг				Стоимость завтрака
			гр., мл	Б	Ж		У	ккал	В1	А	С	Ca	Р	
16	Салат из свежей капусты	75	0,5	1	1,5	56,0	0,03	24,5	201,79	24,26		15,49	0,548	
487	Бедро куриное	100	19,7	9,8	0,2	170	0,062	44		10		20	0,99	
443	Плов овощной	150	10,5	2	95,9	444,3	0,077	620,5		37,85		52,45	2,948	
693	Какао с молоком	200	4,4	4,2	19,6	127,2	0,021	8,9		60,07		28,08	0,681	
	Хлеб	30	2,4	1,2	13,5	75,0	0,04	0,002	-	4,69			0,56	
	Яблоко	89	0,3	0,3	8,6	41	0,03	5					2,2	
	Итого		37,8	18,5	139,3	913,5								61-00

10-день

рец.	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерг. ценность (Калл)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг				Стоимость завтрака
			гр., мл	Б	Ж		У	ккал	В1	А	С	Ca	Р	
16	Салат из свежих огурцов	75	0,5	1	1,5	17,2	0,03	24,5	201,79	24,26		15,49	0,548	6-80
71	Суп-лапша домашняя с птицей	250/25	5,27	6,8	14,25	103,13		10		19,5	71,5	10	0,9	
302	Каша пшеничная	200	6,5	0,8	35,4	180	0,3			40		60	4,4	
	Хлеб	30	2,4	1,2	13,5	75,0	0,04	0,002	-	4,69			0,56	
685	Чай с сахаром	200	0,2	0,0	14	58	-	-	0	6			0,4	
	Банан	150	1,5	0,4	30,6	119,3	0,03			5		25	0,5	
	Итого		16,37	10,2	109,25	552,63								61-00

Составлено на основании:

1. Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Авторы Ж.А.И.Здобный, В.А.Циганенко, М.И.Пересичный. 2005 г.

2. Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников под редакцией М.П.Могильного, В.А. Тутельяна 2005 г.

3.Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах.

Под общей редакцией В.Т. Лапшиной

Примечание:

Согласно п. 10.3 СанПин 2.4.4.2599-10 блюда приготавливаются с использованием йодированной соли.

Согласно п. 10.3 СанПин 2.4.4.2599-10 в целях профилактики недостаточности витамина С проводится искусственное С-витаминизация готовых блюд аскорбиновой кислотой. Препарат вводят в компоты, кисели и т.д., после их охлаждения до 15 градусов (для компота) и 35 градусов (для киселя) в количестве до 20 мг непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются.

Технолог