

Согласовано

Начальник ТО Управления Роспотребнадзора

по РД в г. Избербаш

2020г.

А.С. Тагиров



Утверждаю

Директор МБОУ «Каранайульская СОШ»

М.С. Квйкенский район»

2020г.

К.М. Камалов



**Примерное 12-дневное меню для учащихся 1-4 классов
МБОУ «Каранайульская СОШ» МР «Каякентский район»,**

**обучающихся в 1-ю смену
в 2020-2021 учебном году**

Возрастная категория 7-11 лет

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В ₁	А	С	Са	Р	Мг	Fe
469 2005	Завтрак Запеканка из творога со сметаной	150/15	20,7	18,89	24,49	336	0,108	0,35	0,89	271,68	413,9	58,7	1,01
959 2005	Чай со слушанным молоком	200	1,4	1,6	16,4	86	0,02	0,08		33	67,5	10,5	0,4
	Хлеб ржаной	20	0,08	0,3	57	34,8	5,6	0,08		1,46		2	3,2
45 2010	Винегрет овощной	60	1,35	6,18	5,06	54,96	0,06		10,25		44,97	20,75	0,85
	Йогурт	125	2,071	1,925	14,7	82,16							
	ИТОГО:		23,53	26,97	117,65	593,92							

Сводная таблица по 1-й смене

Дни	Белки	Жиры	Углеводы	Энергет. ценность, ккал
1 день	22,24	25,24	121,56	693,83
2 день	16,5	14,34	79,44	546,79
3 день	23,53	26,97	117,65	593,92
4 день	17,49	23,79	69,72	527,96
5 день	18,84	23,89	72,83	537,58
6 день	20,27	22,6	72,7	573,7
7 день	31,67	20,43	70,86	683,5
8 день	19,73	22,87	57,8	540,22
9 день	31,02	17,13	89,82	571,67
10 день	27,44	21,41	56	565,03
11 день	23,53	26,97	117,65	593,92
12 день	17,49	23,79	69,72	527,96
ИТОГО за 12 дней	249,75	259,43	995,75	6956,08
НОРМЫ за 12 дней	20,83	21,61	82,97	579,63

Составлено на основании:

- сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Авторы: А.И. Здобный, В.А. Циганенко, М.И. Пересичный, 2005г.;
- сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельяна 2005г.;
- сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна 2011г.
- справочника «Химический состав пищевых продуктов» под ред. И.М. Скурихина, М.П. Волгарёва 1987г.

Примечание:

1. согласно п. 10.3 СанПиН 2.4.4.2599-10 блюда приготавливаются с использованием йодированной соли.
2. согласно п. 10.3 СанПиН 2.4.4.2599-10 в целях профилактики недостаточности витамина С проводится искусственное С-витаминизация готовых третьих блюд аскорбиновой кислотой. Препарат вводит в компоты, кисели и т.д., после их охлаждения до 15 градусов (для компота) и 35 градусов (для кисели) в количестве до 20 мг непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются.