

## Пояснительная записка

Примерное десятидневное меню для питания учащихся 7-11 лет на осенний сезон разработано для муниципальных образовательных учреждений г. Воркуты (далее-Учреждения) в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Время приёма пищи :

Завтрак: согласно индивидуальному графику в каждом образовательном учреждении (в связи с эпидемиологической ситуацией в регионе);

Второй завтрак: согласно индивидуальному графику в каждом образовательном учреждении (в связи с эпидемиологической ситуацией в регионе);

Обед: согласно индивидуальному графику в каждом образовательном учреждении (в связи с эпидемиологической ситуацией в регионе).

Используются овощи нового урожая. Запрещается изготовление салатов из овощей прошлого сезона. Использование овощей прошлого урожая (капусты, репчатого лука, корнеплодов и др.) в период после 1 марта текущего года допускается только после термической обработки. Обязательная термообработка для зеленого консервированного горошка. Кондитерские изделия без крема. В приготовлении салатов включено масло растительное. В приготовлении блюд используется йодированная соль.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов в регионах в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами. Витаминные напитки готовятся в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

Для составления примерного рекомендуемого меню были использованы методические материалы (в том числе рецептура блюд) :

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна – М:ДеЛи принт, 2011. – 544с. ; Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. – СПб.: Речь, 2008. – 800с. Химический состав пищевых продуктов – Скурихин И.М., Шатерников В.А., Москва 1984 г.























## 10 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины						Минеральные вещества						
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Д, мкг	В2, мг	Са, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	F, мг	Se, мг
<b>Завтрак</b>																					
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	0,00	1,0	3,0	5,5	53,9	0,0	8,8	0,1	1,3	0,0	0,0	25,5	9,3	0,6	99,6	1,7	0,0	0,0
2011	234	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	90	0,00	12,1	8,0	14,5	178,0	0,1	0,3	0,0	3,8	0,0	0,0	47,0	31,7	1,2	280,9	80,0	0,0	0,0
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	0,00	3,2	5,3	21,4	146,3	0,2	10,4	0,0	0,2	0,1	0,1	44,7	30,3	1,2	764,3	8,5	0,0	0,0
2011	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	0,00	1,7	1,3	17,3	86,7	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0	0,1	59,9	10,5	0,8	98,6	4,5	0,0	0,0
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	0,00	3,2	1,7	20,4	92,0	0,1	0,0	0,0	0,9	0,0	0,0	7,2	7,6	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0
2008		АПЕЛЬСИН	100	0,00	0,9	0,2	8,1	43,0	0,0	60,0	0,0	0,2	0,0	0,0	34,0	13,0	0,3	197,0	2,0	0,0	0,0
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>0,00</b>	<b>22,1</b>	<b>19,5</b>	<b>87,2</b>	<b>599,9</b>	<b>0,4</b>	<b>79,8</b>	<b>0,1</b>	<b>6,4</b>	<b>0,1</b>	<b>0,2</b>	<b>218,3</b>	<b>102,4</b>	<b>5,7</b>	<b>1 440,4</b>	<b>96,7</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>
<b>II Завтрак</b>																					
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	0,00	1,0	0,2	20,2	86,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	14,0	8,0	2,8	240,0	2,0	0,0	0,0
2008		ПЕЧЕНЬЕ	60	0,00	4,5	5,9	44,6	250,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	17,4	12,0	1,3	66,0	0,0	0,0	0,0
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>0,00</b>	<b>5,5</b>	<b>6,1</b>	<b>64,8</b>	<b>336,2</b>	<b>0,0</b>	<b>4,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>31,4</b>	<b>20,0</b>	<b>4,1</b>	<b>306,0</b>	<b>2,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>
<b>Обед</b>																					
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	0,00	1,1	5,3	4,6	71,4	0,0	4,2	0,1	0,0	0,0	0,0	24,6	9,0	0,4	189,0	0,0	0,0	0,0
2011	81,1	СВЕКОЛЬНИК СО СМЕТАНОЙ	250	0,00	2,8	6,7	19,0	151,0	0,1	8,1	0,2	2,4	0,0	0,0	58,5	34,8	1,9	581,5	9,0	0,0	0,0
2011	288	ПТИЦА ОТВАРНАЯ	100	0,00	18,5	18,6	0,3	242,3	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	4,3	0,7	0,0	6,5	0,1	0,0	0,0
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	0,00	3,7	5,9	38,9	223,4	0,0	0,0	0,0	0,3	0,1	0,0	21,0	27,4	0,5	56,1	0,8	0,0	0,0
2011	342,2	КОМПОТ ИЗ СВ. МОРОЖЕННОЙ ВИШНИ	200	0,00	0,3	0,1	26,6	109,0	0,0	1,9	0,0	0,1	0,0	0,0	11,1	7,5	0,2	82,6	0,6	0,0	0,0
2008		ХЛЕБ УКРАИНСКИЙ	30	0,00	2,0	0,4	11,9	59,4	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	8,7	14,1	1,2	70,5	0,0	0,0	0,0
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	0,00	1,6	0,9	10,2	46,0	0,1	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	3,6	3,8	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>0,00</b>	<b>30,0</b>	<b>37,9</b>	<b>111,5</b>	<b>902,5</b>	<b>0,3</b>	<b>14,4</b>	<b>0,3</b>	<b>3,3</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>131,8</b>	<b>97,3</b>	<b>5,0</b>	<b>986,2</b>	<b>10,5</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>0,00</b>	<b>57,6</b>	<b>63,5</b>	<b>263,5</b>	<b>1 838,6</b>	<b>0,7</b>	<b>98,2</b>	<b>0,4</b>	<b>9,7</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>	<b>381,5</b>	<b>219,7</b>	<b>14,8</b>	<b>2 732,6</b>	<b>109,2</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>
<b>Сбалансированность:</b>					<b>1</b>	<b>1,1</b>	<b>4,6</b>														