



Изменение в меню для обучающихся общеобразовательных учреждений возрастной группы 7-11 лет (составлено в соответствии с абз.1 и. 6.8 СанПин 2.4. 3648020)

**Первая неделя. День четвертый**

Присемное наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность	Витамины				Минеральные вещества						№ рецептуры	Сборник рецептур		
		Белки, г	Жиры, г		Углеводы, г	В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	В2, мг	Са, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг			Zn, мг	I, мкг
Котлета из мяса кур	80	149,00	11,40	136,00	0,08	12,8	0,11	2,88	0,1	65,6	30,4	131,2	1,6	0,1	25,5	498	2004	
Макаронные изделия отварные	150	5,1	9,1	34,2	0,5	0	0	1	0,03	4,9	21,1	37,2	1,1	0,4	56,9	516	2004	
Батон йодированный	20	1,6	0,2	10,3	0,02	0	0	0,3	0	4,6	6,6	17,4	0,2	0,1	0		ТУ 1071 11-00248363077-2016	
Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	0	0	0	0	0	5	4	8	1	0	0	685	2004	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>450</b>	<b>155,90</b>	<b>20,80</b>	<b>195,50</b>	<b>0,60</b>	<b>12,80</b>	<b>0,11</b>	<b>4,18</b>	<b>0,13</b>	<b>80,10</b>	<b>62,10</b>	<b>193,80</b>	<b>3,90</b>	<b>0,60</b>	<b>82,40</b>			
<b>Обед</b>																		
Овощи по сезону	40	0,4	0,1	1,5	0,03	10	0	0,2	0	5,6	8	10,4	0,3	0,1	1,4	515/576	2004	
Суп картофельный с макаронами изделиями	250/15	4,9	6,7	15,8	0	0,8	0,2	1,3	0	26,4	11,7	38,5	0,7	0,4	57,7	147	2004	
Жаркое по-домашнему	200	5,51	5,62	12,68	0,06	8,69	0	0	0	42,82	23,04	193,47	0,67	0,95	46		2004	
Компот из свежих плодов с ввт. С	200	0,4	0	49,6	0	16	0	0,1	0	13,8	7,1	5,9	0,3	0	0,2	631	2004	
Хлеб ржаной	30	2	0,3	14,9	0,5	0	0	0,3	0	6,9	7,5	31,8	0,7	0,3	1,7		ГОСТ 2077-84	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>735</b>	<b>13,21</b>	<b>12,72</b>	<b>94,48</b>	<b>0,59</b>	<b>35,49</b>	<b>0,2</b>	<b>1,9</b>	<b>0</b>	<b>95,52</b>	<b>57,34</b>	<b>280,07</b>	<b>2,67</b>	<b>1,75</b>	<b>107</b>			

\*Овощи по сезону, выпечные кондитерские изделия указаны с учетом неповторяемости блюд

**Нормативная документация**

1. СанПин 2.4. 3648-20
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях для обучающихся во всех образовательных учреждениях «Дели плюс» 2015г. под ред.
3. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся учреждений города Москвы, выпуск 4, 2003г.,
4. Справочник. Рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений города Москвы, выпуск 4, 2003г.,