



УТВЕРЖДАЮ:
 Директор МКОУ Фунтиковской СОШ
 Кваскова Н.В.

Примерное циклическое меню (12 дней) и пищевая ценность приготовляемых блюд для организации питания обучающихся 1-4 классов при МКОУ Фунтиковская СОШ

№ реце-пта	№ п/п	Наименование	Выход		Белки		Жиры		Углево-ды		Энергетич-еская ценность	Ca	Mg	Fe	C	B1	B2
			г	г	г	г	г	г	МГ	МГ							
			День 1														
443	1.	Плов мясной	320	34,88	37,5	63,01	717,5	41,82	85,76	5,47	7,26	0,19	0,320				
283	2.	Компот из сухофруктов с С витамином	200	0,66	0,09	32,01	132,8	32,48	17,46	0,7	0,73	0	0,000				
807	3	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,58	10,28	52,4	4,7	2,6	0,24	0	0,02	0,010				
807	4	Хлеб из ржано-пшеничный	30	1,68	0,33	14,82	69,6	75	7,5	0,93	0	0,03	0,015				
		Итого		38,72	37,92	120,12	972,3	154	113,32	7,34	7,99	0,24	0,345				
			День 2														
451	1.	Котлеты рубленные из мяса	100	14,9	14,91	12,85	245,07	14,96	18,81	2,21	0	0,07	0,110				
222	2	Каша пшеничная рассыпчатая	200	8,80	7,63	50,51	306	22,18	63,12	179,24	2,07	0,23	0				
685	3	Чай с сахаром	200	0	0	15,98	63,84	3,94	0	0,04	0	0	0,000				
807	4.	Хлеб из муки пшеничной	20	1,5	0,58	10,28	52,4	4,7	2,6	0,24	0	0,02	0,010				
587	5.	Соус томатный	100	1,66	2,94	8,48	68,73	9,23	15,12	0,69	11,85	0,05	0,050				
807	6	Хлеб из ржано-пшеничный	30	1,68	0,33	14,82	69,6	75	7,5	0,93	0	0,03	0,015				
		Итого		28,54	25,81	112,92	805,64	130,01	107,15	183,35	13,92	0,4	0,185				
			День 3														
371	1.	Рыба(минтай) припущенный	100	19,1	0,74	0	84,17	428,84	36,71	0,61	1,21	0,11	0,090				
520	2.	Картофельное пюре	200	4,44	5,12	28,77	179,35	72,61	43,44	1,56	16,81	0,2	0,170				
645	3.	Кисель фруктовый ягодный	200	0,61	0,06	38,24	154,66	12,62	2,4	0,92	1,2	0	0,000				
3	4	салат из капусты ,моркови и яблоками	100	2,74	20,3	12,16	242,3	18,61	0	0,501	11,65	0,017	0,021				
807	5	Хлеб из ржано-пшеничный	50	2,8	0,55	24,7	116	125	12,5	1,55	0	0,05	0,025				
		Итого		29,69	26,77	103,87	776,48	657,68	95,05	5,141	30,87	0,377	0,306				

