



Примерное 10-ти дневное меню для организации питания учащихся г. Тамбова
с 7 до 11 лет на 2024-2025 учебный год (группа продленного дня)

Понедельник 1 неделя

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг); А - мкг рет.экв					Минеральные в-ва (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	рр	Са	Р	Mg	Fe	Na	К	I	Se
82	Борщ с капустой и картофелем	200	1	4,9	10,525	111,25	0,02	0,03	5,45	128,2	0,54	26	35,4	1,94	0,85	103,9	254,9	0,016	0,00036
Фирменное блюдо	Курица запеченная	90	15,075	13,4	25	260	0,07	0,09	0	27,54	8,01	36	198	22,5	2,25	192,01	343,51	0,0152	0,0017
54-1г-2020	Макароны отварные	150	3,1	4,8	21,94	143,8	0,12	0,11	10,2	32,1	1,97	39	84	28	1	161	624	0,027	0,000768
685	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	0	0,01	0	0,3	0,09	17	7,2	7	0,9	0,8	21	0	0
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45	0,025	0,063	0,05	0	1,4	31,25	32,3	10,25	0,9	118,25	35,25	0	0,0072
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	15,96	73,5	0,0812	0,392	0	0	0	6,3	0	7	1,442	211,05	40,25	0	0,00105
	Итого	700	23,1	23,7	100,5	705	0,3162	0,695	15,7	188,1	12,01	155,55	356,9	76,69	7,342	787,01	1318,91	0,0582	0,01108

Вторник 1 неделя

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг); А - мкг рет.экв					Минеральные в-ва (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	рр	Са	Р	Mg	Fe	Na	К	I	Se
54-7с-2020	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	5,215	5,43	10	119,6	0,09	0,06	6,88	97,6	1,44	13,8	54,6	20,8	0,87	93	410,4	0,008	0,00116
Фирменное блюдо	Гуляш из куриного филе	90	6	10,61	3,65	86,28	0,0012	0,045	0,012	13,5	0,081	19,26	67,39	12,49	1,65	310,9	200	0,0351	0,00113
54-4г-2020	Каша гречневая рассыпчатая	150	8	6,9	35	241,8	0,21	0,12	0	27,5	3,98	14	180	120	4	149	219	0,02	0,033
342	Компот из свежих плодов (из яблок)	200	0,16	0,16	23,88	125,37	0,01	0,02	1,8	0,6	0	6,4	4,4	3,6	0,18	8,22	33,62	0,00024	0,0036
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45	0,025	0,063	0,05	0	1,4	31,25	32,3	10,25	0,9	118,25	35,25	0	0,0072
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	15,96	73,5	0,0812	0,392	0	0	0	6,3	0	7	1,442	211,05	40,25	0	0,00105
	Итого	700	23,1	23,7	100,565	705	0,4174	0,7	8,742	139,2	6,901	91,01	338,7	174,1	9,042	890,42	938,52	0,06334	0,04714

Среда 1 неделя

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг); А - мкг рет.экв					Минеральные в-ва (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	pp	Ca	P	Mg	Fe	Na	K	I	Se
54-8с-2020	Суп картофельный с горохом	200	6,6	4,6	16,58	108	0,15	0,06	4,76	97,2	1,67	2,7	80,4	29	1,48	95,8	382,4	0,016	0,002
551	Гренки из пшеничного хлеба	10	0,6	0,08	4,9	23,5	0,012	0,005	0	4,1	0,25	2,2	8	1,4	0,19	31,5	10,9	0,00035	0
291	Плов из птицы	230	9,39	17,12	12,9	257	0,1	0,1	1,878	169,1	9,19	18,25	269,1	58,25	2,65	334,65	440,45	0,0023	0,00072
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0	27,74	98	0	0	0	15	0,05	24	4	16	0,8	0	0	0	0
ПР	Мучное изделие	30/50	4,18	1,6	22,43	145	0,075	0,04	0	12,7	0	11,25	38,42	16,17	0,73	41,66	48,77	0,0159	0
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	15,96	73,5	0,0812	0,392	0	0	0	6,3	0	7	1,442	211,05	40,25	0	0,00105
	Итого	705	23,12	23,75	100,51	705	0,4182	0,597	6,638	298,1	11,16	89	399,9	127,8	7,292	714,66	922,77	0,03455	0,00377

Четверг 1 неделя

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг); А - мкг рет.экв					Минеральные в-ва (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	pp	Ca	P	Mg	Fe	Na	K	I	Se
96	Рассольник Ленинградский	200	3,075	2,6	9	108	0,07	0,04	11,44	107,2	5,44	13,4	46,2	22,4	0,824	193,75	325,36	0,015	0,00072
Фирменное блюдо	Котлеты домашние	90	10,8	14,9	5,5	204,38	0,07	0,08	0,31	5,65	4,78	38,85	129,6	29,97	2,11	189,61	206,41	0,0131	0,0032
54-1г-2020	Макароны отварные	150	5,3	5,5	32,325	202	0,06	0,03	0	26,6	1,19	11	40	7	0,7	149	53	0,02	0,00096
372	Компот из свежих ягод	200	0,2	0,1	25,6	58,67	0,02	0	4	0	0,2	14	14	8	2,8	12	240	0,008	0,008
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45	0,025	0,063	0,05	0	1,4	31,25	32,3	10,25	0,9	118,25	35,25	0	0,0072
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	15,96	73,5	0,0812	0,392	0	0	0	6,3	0	7	1,442	211,05	40,25	0	0,00105
	Итого	700	23,1	23,7	100,46	705	0,3262	0,605	15,8	139,5	13,01	114,8	262,1	84,62	8,776	873,66	900,27	0,0561	0,02113

Пятница 1 неделя

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг); А - мкг рет.экв					Минеральные в-ва (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	pp	Ca	P	Mg	Fe	Na	K	I	Se
54-9с-2020	Суп картофельный с фасолью	200	4,74	4,58	17	125,9	0,1	0,06	3,72	120,8	1,51	30,4	96,2	26,8	1,28	96,4	363	0,016	0,002
256	Мясо тушеное	90	11,3	14	18,6	245,5	0,0126	0,013	0	0	5,94	10,8	144	18	1,44	396	369	0,00189	0,0032
54-11г-2020	Картофельное пюре	150	3,1	4,5	21,94	143,65	0,12	0,11	10,2	32,1	1,97	39	84	28	1	161	624	0,027	0,000768
685	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	0	0,01	0	0,3	0,09	17	7,2	7	0,9	0,8	21	0	0
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45	0,025	0,063	0,05	0	1,4	31,25	32,3	10,25	0,9	118,25	35,25	0	0,0072
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	15,96	73,5	0,0812	0,392	0	0	0	6,3	0	7	1,442	211,05	40,25	0	0,00105
	Итого	700	23,065	23,68	100,575	705	0,3388	0,648	13,97	153,2	10,91	134,75	363,7	97,05	6,962	983,5	1452,5	0,04489	0,01422

Понедельник 2 неделя

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг); А - мкг рет.экв					Минеральные в-ва (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	pp	Ca	P	Mg	Fe	Na	K	I	Se
96	Рассольник Ленинградский	200	3,075	2,6	9	108	0,07	0,04	11,44	107,2	5,44	13,4	46,2	22,4	0,824	193,75	325,36	0,015	0,00072
Фирменное блюдо	Гуляш из куриного филе	90	11,85	15	1,86	170	0,27	0,009	0,18	8,3	0,47	19,08	127,1	22,6	1,48	115,3	290	0,001	0,0032
54-6г-2020	Рис отварной	150	3,6	5,3	36,4	208,7	0,03	0,03	0	26,6	1,44	6	72	24	0,5	152	46	0,0208	0,00072
389	Сок фруктовый	200	0,8	0,2	25,6	86,6	0,02	0	4	0	0,2	14	14	8	2,8	12	240	0,0008	0,0008
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45	0,025	0,063	0,05	0	1,4	31,25	32,3	10,25	0,9	118,25	35,25	0	0,0072
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	15,96	73,5	0,0812	0,392	0	0	0	6,3	0	7	1,442	211,05	40,25	0	0,00105
	Итого	700	23,05	23,7	100,895	705,25	0,4962	0,534	15,67	142,1	8,95	90,03	291,6	94,25	7,946	802,35	976,86	0,0376	0,0137

Вторник 2 неделя

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг); А - мкг рет.экв					Минеральные в-ва (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	pp	Ca	P	Mg	Fe	Na	K	I	Se
82	Борщ с капустой и картофелем	200	1	4,9	10,525	111,25	0,02	0,03	5,45	128,2	0,54	26	35,4	1,94	0,85	103,9	254,9	0,016	0,00036
Фирменное блюдо	Курица запеченная	90	15,075	13,4	25	260	0,07	0,09	0	27,54	8,01	36	198	22,5	2,25	192,01	343,51	0,0152	0,0017
54-1г-2020	Макароны отварные	150	3,1	4,8	21,94	143,8	0,06	0,03	0	26,6	1,19	11	40	7	0,7	149	53	0,02	0,00096
342	Компот из свежих плодов (из яблок)	200	0,2	0	15	58	0,01	0,02	1,8	0,6	0	6,4	4,4	3,6	0,18	8,22	33,62	0,00024	0,0036
ПР	Мучное изделие	30/50	1,975	0,25	12,075	58,45	0,075	0,04	0	12,7	0	11,25	38,42	16,17	0,73	41,66	48,77	0,0159	0
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	15,96	73,5	0,0812	0,392	0	0	0	6,3	0	7	1,442	211,05	40,25	0	0,00105
	Итого	705	23,1	23,7	100,5	705	0,3162	0,602	7,25	195,6	9,74	96,95	316,2	58,21	6,152	705,84	774,05	0,06734	0,00767

Среда 2 неделя

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг); А - мкг рет.экв					Минеральные в-ва (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	pp	Ca	P	Mg	Fe	Na	K	I	Se
113	Суп-лапша домашняя	200	3,08	3,67	4,34	91,95	0,04	0,04	0,88	5,1	47,2	50,4	22,47	35,4	1,52	354,32	47	0,016	0,00064
256	Мясо тушеное	90	8,35	12,43	8,65	179,95	0,0126	0,013	0	0	5,94	10,8	144	18	1,44	396	369	0,00189	0,0032
54-4г-2020	Каша гречневая рассыпчатая	150	8	6,9	34,25	241,8	0,21	0,12	0	27,5	3,98	14	180	120	4	149	219	0,02	0,033
372	Компот из свежих ягод	200	0,2	0,1	25	58,67	0,02	0	4	0	0,2	14	14	8	2,8	12	240	0,008	0,008
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45	0,025	0,063	0,05	0	1,4	31,25	32,3	10,25	0,9	118,25	35,25	0	0,0072
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	15,96	73,5	0,0812	0,392	0	0	0	6,3	0	7	1,442	211,05	40,25	0	0,00105
	Итого	700	23,355	23,7	100,275	704,32	0,3888	0,628	4,93	32,6	58,72	126,75	392,8	198,7	12,102	1240,6	950,5	0,04589	0,05309

Четвер 2 неделя

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая	Витамины (мг); А - мкг рет.экв					Минеральные в-ва (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	pp	Ca	P	Mg	Fe	Na	K	I	Se
54-8с-2020	Суп картофельный с горохом	200	6,4	4,6	16,58	108	0,15	0,06	4,76	97,2	1,67	27	80,4	29	1,48	95,8	382,4	0,016	0,002
551	Гренки из пшеничного хлеба	10	0,6	0,08	4,9	23,5	0,012	0,005	0	4,1	0,25	2,2	8	1,4	0,19	31,5	10,9	0,00035	0
Фирменное блюдо	Котлеты куриные рубленые	90	8	16,72	5	184	0,06	0,08	0,16	14,98	0,3	35,2	76,81	20,8	1,76	495,2	206,41	0,014	0,00016
54-6г-2020	Рис отварной	150	0,6	0	19,74	98	0,12	0,11	10,2	32,1	1,97	39	84	28	1	161	624	0,027	0,000768
685	Чай с сахаром	200	4	1,6	22,43	145	0	0,01	0	0,3	0,09	17	7,2	7	0,9	0,8	21	0	0
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,75	0,35	15,96	73,5	0,025	0,063	0,05	0	1,4	31,25	32,3	10,25	0,9	118,25	35,25	0	0,0072
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	15,96	73,5	0,0812	0,392	0	0	0	6,3	0	7	1,442	211,05	40,25	0	0,00105
	Итого	710	23,1	23,7	100,57	705,5	0,4482	0,72	15,17	148,7	5,68	157,95	288,7	103,5	7,672	5570,4	1320,21	0,05735	0,01118

Пятница 2 неделя

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая	Витамины (мг); А - мкг рет.экв					Минеральные в-ва (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	pp	Ca	P	Mg	Fe	Na	K	I	Se
88	Щи из свежей капусты с картофелем	200	4	3,98	6,5	70,58	0,02	0,024	10,72	98,64	0,444	29,6	25,8	12,4	0,46	95,6	174,4	0,0136	0,0003
Фирменное блюдо	Пельмени отварные	200	14,375	18,7	25,025	300	0,24	0,12	0	0,02	3,06	57,94	160	32,6	2,1	35,21	146,78	0,01	0,00012
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0	31	158	0	0	0	15	0,05	24	4	16	0,8	0	0	0	0
338	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,9	44,4	0,03	0,02	10	0	0,2	16	11	9	2,2	26	278	0,002	0,0003
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45	0,025	0,063	0,05	0	1,4	31,25	32,3	10,25	0,9	118,25	35,25	0	0,0072
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	15,96	73,5	0,0812	0,392	0	0	0	6,3	0	7	1,442	211,05	40,25	0	0,00105
	Итого	760	23,1	23,68	100,46	704,93	0,3962	0,619	20,77	113,7	5,154	165,09	233,1	87,25	7,902	486,11	674,68	0,0256	0,00897