

Технологическая карта. Рецепт №, стр	Прием пищи, наименование блюд 6-10 лет; 11-18 лет	Масса порций (г.)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Белки	Жиры	Углеводы		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe

ПЕРВЫЙ ДЕНЬ
Понедельник 1 неделя

ЗАВТРАК 1:

	Молоко	200	1,2	10	9,7	106	0,36	-	-	-	1,8	1,8	0,9	11,7
	Мед	10	-	-	36	38,5								
	Пряники	50/100	7,5	11,8	74,7	436	0,1	0,2	0,35	0,03	1,5	0,31	0,35	0,7

ЗАВТРАК 2:

№61	Салат из белокочанной капусты	100/150	7,9	0,4	26,2	115	0,46	7,68	-	2,1	-	25,8	13,3	0,74
№466	Биточки	75/85	10,3	11,2	5	163	0,12	1,12	0,02	2,23	2,02	78,7	14,5	0,71
№714	Чай	200/7	0,6	0,3	5,7	28	-	0,09	-	-	1,8	2,8	0,6	0,06
	Хлеб	40	8	15	50	377	0,006	0,003	-	-	16,5	11,55	6	2,31

ОБЕДЫ:

№162	Суп гороховый на м\б	250/300	5	3,1	28,4	131	0,2	18,25	1,1	0,26	18,73	61,2	59,9	1,83
№450	Плов с мясом	200/250	20,23	20,34	55,15	367,8	0,273	1,75	1,35	7,44	28,67	78	41,2	2,1
№651	Кисель	200	0,2	-	23,7	85	0,006	0,03	-	-	16,5	11,5	11,5	2,3
	Хлеб	60	8	15	50	377	0,006	0,003	-	-	16,5	11,55	6	2,31
№46	Салат из соленых огурцов с луком	50/70	0,7	0,1	2,7	11	-	0,09	-	-	1,8	2,8	2,8	0,6

Технологическая карта. Рецепт №, стр	Прием пищи, наименование блюд 6-10 лет; 11-18 лет	Масса порций (г.)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Белки	Жиры	Углеводы		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe

ВТОРОЙ ДЕНЬ
Вторник 1 неделя

ЗАВТРАК 1:

	Молоко	200	1,2	10	9,7	106	0,36	-	-	-	1,8	1,8	0,9	11,7
	Мед	10	-	-	36	38,5								
	Булочка «Ромашка»	50/100	7,5	11,8	74,7	436	0,1	0,2	0,35	0,03	1,5	0,31	0,35	0,7

ЗАВТРАК 2

№473	Тефтели	75/85	16,4	27,8	-	335	0,12	1,12	0,02	2,23	2,02	78,2	14,5	0,41
№7	Каша гречневая рассыпчатая	105/135	14,2	11,5	11,2	210	0,06	0,03	-	-	16,5	11,55	6,01	2,31
	Икра кабачковая	100	1,3	0	22,4	90	0,031	8,7	0,01	0,03	5	22	27	0,26
№644	Компот из сухофруктов	200	-	-	15,2	56	-	0,09	-	-	1,8	2,8	0,6	0,06
	Хлеб	40	8	15	50	377	0,006	0,003	-	-	16,5	11,55	6	2,31

ОБЕД:

№169	Суп лапша на м.б.	200/250	2	0,4	18,1	80	3,3	36,13	0,9	6	60,13	80,43	16,3	2,06
№447	Картофель пюре	200/250	10,3	13,5	74,2	234,35	0,088	34,53	2,1	1,04	139,9	162,7	51,4	1,05
№ 340	Рыба тушеная в томатном соусе	75/85	13,9	6,5	4,0	132	0,262	4,2	0,009	0,48	14,46	189,2	29,83	1,9
	Огурцы свежие/соленые	50/70	0,4/0,5	5,1/5,2	8,9/8,9	88/88	0,08/ 0,008	35/35	0,45/ 0,45	1,72/ 1,72	51,5/ 51,5	36,8/ 36,8	17,7/ 17,7	0,68/ 0,68
№719	Кофейный напиток	200	4,9	5	32,5	190	0,3	-	-	-	1,8	1,8	0,9	11,7
	Хлеб	60	8	15	50	377	0,006	0,003	-	-	16,5	11,55	6	2,31

Технологическая карта. Рецепт №, стр	Прием пищи, наименование блюд 6-10 лет; 11-18 лет	Масса порций (г.)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Белки	Жиры	Углеводы		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe

ТРЕТИЙ ДЕНЬ
Среда 1 неделя

ЗАВТРАК 1:

	Молоко	200	1,2	10	9,7	106	0,36	-	-	-	1,8	1,8	0,9	11,7
	Мед	10	-	-	36	38,5								
	Булочка «Ромашка»	50/100	7,5	11,8	74,7	436	0,1	0,2	0,35	0,03	1,5	0,31	0,35	0,7

ЗАВТРАК 2:

№326	Запеканка из творога	110/150	10,3	13,5	74,2	234,35	0,088	34,53	2,1	1,04	139,9	162,4	51,4	1,05
	Сгущённое молоко	40/50	24	45	10,7	211	0,53	0,24	2,5	8,2	7,2	8,7	16	1,9
№714	Какао с молоком	200	16,4	27,8	-	34	2,06	1,6	0,36	5,89	5,3	38,5	5,55	2,5

ОБЕД:

№133	Борщ овощной на м/б	200/250	6,4	6,16	28,22	182,7	2,84	29,5	1	3,6	44,25	57,65	3,25	1,46
№311	Макароны отварные	130/150	2,04	0,4	18,1	252	0,086	34,48	0,03	0,02	54,85	10,04	43,7	0,45
№466	Гуляш	75/85	16,02	14,82	5,8	219,4	0,06	0,015	-	4,7	9	1,88	22	2,7
	Сок	200	-	-	15,2	56	-	0,09	-	-	1,8	2,8	0,6	0,06
	Хлеб	60	8	15	50	377	0,006	0,003	-	-	16,5	11,55	6	2,31
Технологическая карта. Рецепт №, стр	Прием пищи, наименование блюд 6-10 лет; 11-18 лет	Масса порций (г.)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Белки	Жиры	Углеводы		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe

ПЯТЫЙ ДЕНЬ
Пятница 1 неделя

ЗАВТРАК 1:

	Молоко	200	1,2	10	9,7	106	0,36	-	-	-	1,8	1,8	0,9	11,7
	Мед	10	-	-	36	38,5								
	Печение	50/100	7,5	11,8	74,7	436	0,1	0,2	0,35	0,03	1,5	0,31	0,35	0,7

ЗАВТРАК 2:

№450	Плов с мясом	200/250	20,23	20,34	55,15	367,8	0,273	1,75	1,35	7,44	28,67	78	41,2	2,1
№46	Салат из соленых огурцов с луком	50/70	0,7	0,1	2,7	11	-	0,09	-	-	1,8	2,8	2,8	0,6
№719	Кофейный напиток с молоком	200	0,2	-	23,7	85	0,006	0,03	-	-	16,5	11,5	11,5	2,3
	Хлеб	40	8	15	50	377	0,006	0,003	-	-	16,5	11,55	6	2,31

ОБЕД:

№154	Рассольник на м\б	250/300	6,4	6,16	28,2	182,7	2,84	29,5	1	3,6	44,25	57,65	3,25	1,46
№307,№311	Омлет с сыром	105	15,1	6,3	48,9	297,25	0,143	0,043	0,63	-	41,25	84,86	62,5	6,38
№466	Котлеты	75/85	10,3	11,2	5	163	0,12	1,12	0,02	2,23	2,02	78,7	14,5	0,71
№644	Компот из сухофруктов	200	-	-	15,2	56	-	0,09	-	-	1,8	2,8	0,6	0,06
	Хлеб	60	8	15	50	377	0,006	0,003	-	-	16,5	11,55	6	2,31

ПОЛДНИК: для ГПД

	Вафли	50/100	7,5	11,8	74,7	436	0,1	0,2	0,35	0,03	1,5	0,31	0,35	0,7
	Сок фруктовый	200	16,4	27,8	-	34	2,06	1,6	0,36	5,89	5,3	38,5	5,55	2,5

Технологическая карта. Рецепт №, стр	Прием пищи, наименование блюд 6-10 лет; 11-18 лет	Масса порций (г.)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Белки	Жиры	Углеводы		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe

ПЕРВЫЙ ДЕНЬ
Понедельник 2 неделя

ЗАВТРАК 1:

	Молоко	200	1,2	10	9,7	106	0,36	-	-	-	1,8	1,8	0,9	11,7
	Мед	10	-	-	36	38,5								
	Печенье	50/100	7,5	11,8	74,7	436	0,1	0,2	0,35	0,03	1,5	0,31	0,35	0,7

ЗАВТРАК 2:

№447	Картофель пюре	200/250	28,5	81,2	36,4	235	0,16	90,24	0,9	3,44	35	1,75	10,2	2,3
№ 340	Рыба тушеная в томатном соусе	75/85	13,9	6,5	4,0	132	0,262	4,2	0,009	0,48	14,46	189,2	29,83	1,9
	Сок	200	0,2	-	23,7	85	0,006	0,03	-	-	16,5	11,5	11,5	2,3
	Хлеб	40	8	15	50	377	0,006	0,003	-	-	16,5	11,55	6	2,31

ОБЕД:

№169	Суп-лапша на м-б	250/300	6,4	6,16	28,22	182,7	2,84	29,5	1	3,6	44,25	57,65	3,25	1,46
№473	Тефтели	75/85	16,4	27,8	-	335	0,12	1,12	0,02	2,23	2,02	78,2	14,5	0,41
№220	Каша рассыпчатая перловая(пшеница)	105/135	14,2	11,5	11,2	210	0,06	0,03	-	-	16,5	11,55	6,01	2,31
№644	Компот из сухофруктов.	200	4,9	5	32,5	190	0,3	-	-	-	1,8	1,8	0,9	11,7
	Хлеб	60	8	15	50	377	0,006	0,003	-	-	16,5	11,55	6	2,31
№62	Салат из квашенной капусты	50	0,7	0,1	2,7	11	-	0,09	-	-	1,8	2,8	2,8	0,6

Технологическая карта. Рецепт №, стр	Прием пищи, наименование блюд 6-10 лет; 11-18 лет	Масса порций (г.)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Белки	Жиры	Углеводы		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe

ВТОРОЙ ДЕНЬ
Вторник 2 неделя

ЗАВТРАК 1:

	Молоко	200	1,2	10	9,7	106	0,36	-	-	-	1,8	1,8	0,9	11,7
	Мед	10	-	-	36	38,5	-	-	-	-	-	-	-	-
	Булочка «Ромашка»	50/100	7,5	11,8	74,7	436	0,1	0,2	0,35	0,03	1,5	0,31	0,35	0,7

ЗАВТРАК 2:

№449	Мясо тушеное с овощами	75/85	10,3	11,2	5	163	0,12	1,12	0,02	2,23	2,02	78,7	14,5	0,71
№301, №311	Макароны отварные	130/150	2,04	0,4	18,1	252	0,086	34,48	0,03	0,02	54,85	10,04	43,7	0,45
№651	Кисель	200	0,2	-	23,7	85	0,006	0,03	-	-	16,5	11,5	11,5	2,3
	Хлеб	40	8	15	50	377	0,006	0,003	-	-	16,5	11,55	6	2,31

ОБЕД:

№62	Уха - рыбацкая	250/300	14,5	9,2	21,3	207,9	10,28	25,15	0,9	19,4	22,13	119,3	36,5	1,45
№490	Куры отварные	85/107	10,3	11,2	5	163	0,12	1,12	0,02	2,23	2,02	78,7	14,5	0,41
№230	Капуста тушеная	200/250	0,7	0,1	2,7	11	-	0,09	-	-	1,8	2,8	2,8	0,6
	Соленые огурцы или помидоры	50	-	-	-	377	0,006	0,003	-	-	16,5	11,55	6	2,31
№733	Напиток из свежих яблок или фруктов	200/250	1,36	-	29,02	116,19	-	0,09	-	-	1,8	2,8	0,06	0,6
	Хлеб	60	8	15	50	377	0,006	0,003	-	-	16,5	11,55	6	2,31

Технологическая карта. Рецепт №, стр	Прием пищи, наименование блюд 6-10 лет; 11-18 лет	Масса порций (г.)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Белки	Жиры	Углеводы		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe

ТРЕТИЙ ДЕНЬ
Среда 2 неделя

ЗАВТРАК 1:

	Молоко	200	1,2	10	9,7	106	0,36	-	-	-	1,8	1,8	0,9	11,7
	Мед	10	-	-	36	38,5								
	Пряник	50/100	7,5	11,8	74,7	436	0,1	0,2	0,35	0,03	1,5	0,31	0,35	0,7

ЗАВТРАК 2:

№7	Каша гречневая рассыпчатая	105/135	14,2	11,5	11,2	210	0,06	0,03	-	-	16,5	11,55	6,01	2,31
№443	Гуляш	75/85	16,02	14,82	5,8	219,4	0,06	0,015	-	4,7	9	1,88	22	2,7
№744	Какао с молоком	200	4,9	5	32,5	190	0,3	-	-	-	1,8	1,8	0,9	11,7
	Хлеб	40	8	15	50	377	0,006	0,003	-	-	16,5	11,55	6	2,31

ОБЕД:

№133	Борщ овощной на м\б	200/250	6,4	6,16	28,22	182,7	2,84	29,5	1	3,6	44,25	57,65	3,25	1,46
№234	Картофель тушеный с мясом	200/250	10,3	13,5	74,2	234,35	0,088	34,53	2,1	1,04	139,9	162,7	51,4	1,05
№61	Салат из морской капусты	150	7,9	0,4	26,2	115	0,46	7,68	-	2,1	-	25,8	13,3	0,74
№732	Кисель	200	0,6	0,3	5,7	28	-	0,09	-	-	1,8	2,8	0,6	0,06
	Хлеб	60	8	15	50	377	0,006	0,003	-	-	16,5	11,55	6	2,31

Технологическая карта. Рецепт №, стр	Прием пищи, наименование блюд 6-10 лет; 11-18 лет	Масса порций (г.)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Белки	Жиры	Углеводы		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe

ЧЕТВЕРТЫЙ ДЕНЬ
Четверг 2 неделя

ЗАВТРАК 1:

	Молоко	200	1,2	10	9,7	106	0,36	-	-	-	1,8	1,8	0,9	11,7
	Мед	10	-	-	36	38,5								
	Вафли	50/100	7,5	11,8	74,7	436	0,1	0,2	0,35	0,03	1,5	0,31	0,35	0,7

ЗАВТРАК 2:

№75	Винегрет овощной	100/150	7,9	10,4	26,2	225	0,012	0,09	-	-	37	91,2	110	217
№ 76	Сельдь	25/35	17,5	2	-	88	0,53	0,24	2,5	87,2	8,7	16,2	46,8	1,9
№714	Чай	200	1,2	-	9,7	-	0,36	-	-	-	1,8	1,8	0,9	11,7
	Хлеб	60	8	15	50	377	0,006	0,003	-	-	16,5	11,55	6	2,31
	Яблоко	200	-	-	-	377	0,006	0,003	-	-	16,5	11,55	6	2,31

ОБЕД:

№154	Рассольник на м/б	200/250	6,4	6,16	28,2	182,7	2,84	29,5	1	3,6	44,25	57,65	3,25	1,46
№301	Каша рисовая рассыпчатая	135/150	14,2	11,5	11,2	210	0,06	0,03	-	-	16,5	11,55	6,01	2,31
№466	Котлеты	75/85	16,02	14,82	5,8	219,4	0,06	0,015	-	4,7	9	1,88	22	2,7
№719	Кофейный напиток.	200	-	-	15,2	56	-	0,09	-	-	1,8	2,8	0,6	0,06
	Хлеб	60	8	15	50	377	0,006	0,003	-	-	16,5	11,55	6	2,31

Технологическая карта. Рецепт №, стр	Прием пищи, наименование блюд 6-10 лет; 11-18 лет	Масса порций (г.)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Белки	Жиры	Углеводы		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe

ПЯТЫЙ ДЕНЬ
Пятница 2 неделя

ЗАВТРАК 1:

	Молоко	200	1,2	10	9,7	106	0,36	-	-	-	1,8	1,8	0,9	11,7
	Мед	10	-	-	36	38,5								
	Печенье	50/100	7,5	11,8	74,7	436	0,1	0,2	0,35	0,03	1,5	0,31	0,35	0,7

ЗАВТРАК 2:

№ 301, № 311	Макароны с сыром	135/185	12,3	25,3	-	293	0,086	34,48	0,03	0,02	54,85	100,4	43,7	0,45
№ 398	Сосиска отварная	75/100	10,3	11,2	5	163	0,12	1,12	0,02	2,23	2,02	78,7	14,5	0,41
№744	Компот из сухофруктов	200	4,9	5	32,5	190	0,3	-	-	-	1,8	1,8	0,9	11,7
	Хлеб	40	8	15	50	377	0,006	0,003	-	-	16,5	11,55	6	2,31

ОБЕД:

№162	Суп картофельный с фасолью на м/б	250	6,4	6,16	28,22	182,7	2,84	29,5	1	3,6	44,25	57,65	3,25	1,46
№307	Омлет с сыром	105	15,1	6,3	48,9	297,25	0,143	0,043	0,63	-	41,25	84,86	62,5	6,38
№466	Биточки	85	10,3	11,2	5	163	0,12	1,12	0,02	2,23	2,02	78,7	14,5	0,71
	Сок фруктово-ягодный	200	1,36	-	29,02	116,19	-	0,09	-	-	1,8	2,8	0,06	0,6
	Хлеб	60	8	15	50	377	0,006	0,003	-	-	16,5	11,55	6	2,31
		50	8	15	50	47	0,05	1,12	0,02	2,23	2,02	8,2	14,4	0,41

Согласовано:

Начальник территориального отдела
Управления федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека по Белгородской области
в Яковлевском районе

 Сучалкин Б.Н.

20



Утверждено:

Директор МОУ «Пролетарская средняя
общеобразовательная школа № 1»
 Пустоварова С.А.
приказ № 268 от «21» июня 2017 г.



Перспективное меню

для школьных завтраков и обедов (весенне – летний период)

Используемая литература для составления технологических карт:

«Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», 2007 г.

составители: Голунова Л.Е.; Лабзина М.Т.