

**«Согласовано»**  
Зас<sup>х</sup> Начальник территориального отдела  
Управления Роспотребнадзора  
по Красноярскому краю в г. Засёйном  
Борисов В. А.  
«02» 2016 года



**ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ**  
муниципального казённого общеобразовательного учреждения  
**«Солонечно-Талинская основная общеобразовательная школа»**  
**Партизанского района Красноярского края**

Юридический и фактический адрес:  
663545, Красноярский край, Партизанский район, д. Солонечно-Талое, ул. Сабаева, д. 2а.

ИНН: 2430002324 КПП 243001001  
Р/с 40204810300000001013 Отделение Красноярск г. Красноярск

Телефон: (839140)23481  
E-mail: mou170k@mail.ru



№ рецепт	Наименование блюд	Выход блюда 12-17 6- 11	Химические свойства			Энерг. ккал	Витамины B <sub>1</sub>	C	A	F	Ca	P	Mg	Fe	Минеральные вещества			
			белки	Жиры	Углев.										24,9\16,6	35,1\23,	3,45\2,3	0,02\0,1
15	Завтрак	15\10	5,7\4,8	6\4	0	37,8\25,2									40\30	116\107	400\300	13,4\10, 05
241	Сыр	12\9	9,7\7,5	43,4\32,4	338\253,5										12	8	6	0,8
241	Каша гречневая с маслом	200\150	0,1	0	14	60,4									-	-	-	-
376	Чай с сахаром	200\15	0,6	19,9	102,25	0,04									8,05	-	-	-
	Хлеб пшеничный, ржаной	30	3,7															
341	Апельсин	100	0,8	40	142										34	23	13	0,3
	итого			22,2\18,4	13,4\10, 1	5,5	679,6 \582,3								93,9\75,6	345\224	433,4\332,3	15,5\12, 1
															45\27	33\19,8	17\10,2	0,8\0,48
23	Обед	100\50	1,1\0,6	6,1\4,66	6,9\4,14	81,2\54,7												
	Нарезка из огурцов с луком																	
	Хлеб пшеничный, ржаной	30	3,7	0,6	19,9	102,25	0,04								8,05	-	-	-
100	Суп картофельный	250\200	2,1\ 1,68	5,0\4	19,7\13,7 8	132,2\105									20\16	78\62,4	17\13,6	0,3\0,25
296	Котлета с сметенным соусом	120\30	21,5\18,9	19,6\17, 5	9,4\8 8	189,4\147									11\9,6	56\46,7	9\7,5	0,4\0,3
312	Картофельное пюре	180\150	3,1\2,5	5,1\4,25	21,8\16,1	145,5\121									10\8	80\50	76\50	1,6\1
350	Кисель столичный	180	0,1	0	27,7	108,8									12	6	4	0,6
446	Кекс	36	2,1	6,9	22,7	189,3									11,1	32,9	4,6	0,4
	Итого			33,5\29,4 8	43,2\37, 2	128,1\76, 828	947,7 0,04								117\90 05	285,9\2 127,6\9 0		
	Всего			55,8\47,8 9	56,6\47, 1,2	244,1\18 1410	0,061								210\165,7	510\429	560\422	

№ рецепт	Наименование блюд	Выход блюда 12-17(6- 11)	Химические свойства				Энерг. ккал	Витамины	Минеральные вещества				
			белки	Жиры	Углев.			B <sub>1</sub>	C	A	F	Ca	P
3-й день													
303	Завтрак Каша рисовая с маслом	200\150	4,8\2,3	7\4,6	5\124,8	288\199,8					20\10	102\97	36\18
2	Бутерброд с джемом	20\30	2,6	4,6	20,3	161,8					40	36	0,4
389	Сок абрикосовый	200	1,5		25	125					20		
	Хлеб пшеничный, ржаной	30	3,7	0,6	19,9	102,25	0,04	-	-	8,05	-	-	-
<b>итого</b>			<b>12,6\10,1</b>	<b>12,2\9,8</b>	<b>115,9\89,</b>	<b>677\588,2</b>					49\39	170\165	66\48
	<b>Обед</b>										64\38	152\129	32\24
380	Котлеты из рыбы	120	18,8\16,9	18,5\15, 4	9,25\7,4	236\178,9					12\10	38\36	11\9
309	Макароны отварные	180\150	6,5\5,4	5,8\4,8	24\20,6	214\169,6					45\40	163\147	33\29
87	Рассольник ленинградский	250\200	1,7\1,36	5,1\4	16,4\13,1	118,3\94, 6					8,05	-	-
	Хлеб пшеничный, ржаной	30	3,7	0,6	19,9	102,25	0,04	-	-				
422	Булочка ванильная	100	8,5	9,4	31,4	219,7					31	69	13
376	Чай с сахаром	200\15	0,1	0	14	60,4					12	8	6
<b>Итого</b>			<b>39,2\34,9</b>	<b>38,8\33, 2</b>	<b>114,5\87, 9</b>	<b>950,5\824, 1</b>					209\176	518\477	0,8
<b>Всего</b>			<b>51,8,8\44,8 6</b>	<b>51,2\43</b>	<b>229,9\176</b>	<b>1627,5\ 1412,3</b>					258\215	688\642	560\422

№ рецепт	Наименование блюд	Выход блюд 12-176- 11	Химические свойства			Энерг. кал	Витамины			Минеральные вещества		
			белки	Жиры	Углев.		B <sub>1</sub>	C	A	F	Ca	P
4 день												

Завтрак													
404	Оладьи с твёрдогорячим маслом	150\100\10	14\9,3	16,5\11	97,9\737, 3	453,1\373				45\36	158\125	60\44	1,5\1,3
215	Омлет натуральный	55\50	12,4\10	12\10	3,955\2,4	140\127	0,12	3,195	0,21	-	12	8	6
376	Чай с сахаром	200\15	0,1	0	14	60,4				12	8	6	0,8
338	Яблоко	50	0,4		6,6	26							
<b>Итого</b>		<b>26,5\19,8</b>	<b>28,5\21</b>	<b>121,5\96</b>	<b>679\586</b>	<b>0,26</b>	<b>3,195</b>	<b>0,03</b>	<b>68\60</b>	<b>174\141</b>	<b>72\56</b>	<b>3,3\3,1</b>	
Обед													
87	Щи из свежей капусты с говядиной	250\50 200\30	8,9\7,1	6,1\5	8,4\6,7	114\91				65\52	165\148	25\20	0,8\0,6
591	Гуляш с мясом с соусом	80\100	14,88\11,6	13\10,6	4,83\3,7	289,35\237,7	0,07	5,66	-	-	15,5	176,8	29,13
171	Гречневая каша рассыпчатая	180/ 150	9,98/ 8,29	15,92/ 14,9	61,50/ 52,91	299/ 249	0,12	-	-	66,6/ 55,5	108/ 93	98,14/ 69,28	6,6/ 5,5
382	Какао с молоком	200	3,1	3,4	25,8	143	-	-	-	34	23	13	0,33
	Хлеб пшеничный, ржаной	30	3,7	0,6	19,9	102,25	0,04	-	-	8,05	-	-	-
<b>Итого</b>		<b>38,4\35,9</b>	<b>38,3\33, 9</b>	<b>117,4\10 6,9</b>	<b>948\824,7</b>	<b>1,62</b>	<b>33,115/ 31,555</b>	<b>0,28</b>	<b>-</b>	<b>197\181</b>	<b>592\560</b>	<b>213\179</b>	<b>10\9,3</b>
<b>Всего</b>		<b>64,9\55,7</b>	<b>66,8\54, 9</b>	<b>238,5\20 3,9</b>	<b>1627\1410</b>					<b>259\235,8</b>	<b>684\652</b>	<b>238\204</b>	<b>12,7\12</b>





№ рецепт	Наименование блюда	Выход блюда 12-17 6- 11	Химические свойства				Энерг. ккал	Витамины B <sub>1</sub>	С	А	F	Ca	P	Mg	Fe	Минеральные вещества	
			белки	Жиры	Углев.	7 день										7 день	7 день
280	Каша «Геркулес» с маслом	200\15 150\10	8,17/ 6,12	13,55/ 10,16	41,3/ 30,75	320\230	0,12/ 0,7	0,96/ 0,67	0,27/ 0,24	-	38\28,5	140\105	64,9/ 48	3,7/ 2,7			
	Хлеб пшеничн, ржаной	30	3,7	0,6	19,9	102,25	0,04	-	-	8,05	-	-	-	-	-	-	
	Пряник молочный	60	3,8	3,4	42,5	200				6	30	6	0,4				
376	Чай с сахаром	200	0,2	-	14	56	-	-	-	12	8	6	0,8				
<b>Итого</b>			<b>15,5\13,6</b>	<b>16,9\13,5</b>	<b>117,4\10</b>	<b>678,4</b>				<b>64\54,5</b>	<b>148\113</b>	<b>70\54,,7</b>	<b>4,5\3,5</b>				
23	Нарезка из огурцов с луком	100\50	1,1\0,6	6,1\4,66	6,9\4,14	81,2\44,7					45\27	33\19,8	17\10,2	0,8\0,48			
278	Фрикадельки мясные	120	20,31	12,12	8,0	290,12	0,06	6,3	-	-	21,28	115,4	15,94	1,63			
171	Гречневая каша рассыпчатая	180/ 150	9,98/ 8,29	14,92/ 12,9	51,50/ 42,91	299/ 209	0,12	-	-	-	66,6/ 55,5	108/ 93	98,14/ 69,28	6,6/ 5,5			
	Соус белый	50	0,42	2,58	2,65	35,69	0,01	0,21	0,01	-	5,59	5,28	1,64	0,07			
	Хлеб пшеничный, ржаной	30	3,7	0,6	19,9	102,25	0,04	-	-	8,05	-	-	-	-	-	-	
382	Какао с молоком	200	3,1	3,4	25,8	143	-	-	-	34	23	13	0,33				
<b>Итого</b>			<b>38,6\35,9</b>	<b>39,3\35,5</b>	<b>114,7\10</b>	<b>951,5\</b>				<b>188\177</b>	<b>408\393</b>	<b>177\147</b>					
<b>Всего</b>			<b>54,1\49,5</b>	<b>55,9\49</b>	<b>232,1\20</b>	<b>1629,9\</b>				<b>246\225</b>	<b>556\506</b>	<b>247\202</b>					

№ рецепт	Наименование блюда	Выход блюда 12-17 6- 11	Химические свойства				Энерг. ккал	Витамины				Минеральные вещества		
			белки	Жиры	Углев.			B <sub>1</sub>	C	A	F	Ca	P	Mg
8 день														
404	Оладьи с маслом	150\100	12\9	19,5\13	55,9\37,3	355,1\303					35\23	188\125	50\33	2\1,3
223	Запеканка творога с сыром	150\100	9,9\6,6	6,2\4,3	21,3\14,2	282\228,6					170\113	275\183	35\23	0,8\0,5
376	Чай с сахаром	200	0,2	-	14	56	-	-	-	-	12	8	6	0,8
Итого			21,9\1,6	25,7\17, 3	91,2\65,5	678,1\587,6					197\185	338\275	78\61	3,2\2,8
Завтрак														
84	Борцы с фасолью и картофелем	300\250	5,2\3,6	7,5	24\20	156\116					54\50	205\195	57\43	1\0,8
354	Рыба тушеная с соусом	120\50	18,45	11,93	6,43	237	0,7	16,2	0,03	-	49,06	173	59,91	0,73
205	Макароны отварные	180\150	6,0\15,01	4,5\13,7 6	41,8\31,9 1	232\164	0,06\0,05	-	-	-	58,9\49,1 6	35,16\2 9,4	9,7\8,14	0,7\0,6
418	Слойка	75	4,9	8	39	149,8	0,14	-	0,1	-	24,46	93	13,6	1,22
3.	Чай с джемом	200\20	0,2	-	14	63,8	-	-	-	-	12	8	6	0,8
Хлеб	пшеничный, ржаной	30	3,7	0,6	19,9	102,25	0,04	-	-	-	8,05	-	-	-
Итого			38,2\35,6	31,4\28, 6							215\202	577\561	239\224	
Всего			60,1\51,2	57,1\45, 9							412\387	915\836	317\285	



№ рецепт	Наименование блюд	Выход блюд 12-17\6- 11	Химические свойства				Энерг. ккал	Витаминны				Минеральные вещества			
			белки	Жиры	Углев.			B <sub>1</sub>	C	A	F	Ca	P	Mg	Fe
<b>10 день</b>															
<b>Завтрак</b>															
174	Молочный суп с макаронами с маслом	200\15 150\10	8,17/ 6,12	13,55/ 10,16	41,3/ 30,75	320\230 0,7	0,12/ 0,67	0,96/ 0,24	0,27/ 0,24	-	114/ 90,15	103,9/ 99,8	64,9/ 48	3,7/ 2,7	
	Хлеб пшеничный, ржаной	30	3,7	0,6	19,9	102,25	0,04	-	-	8,05	-	-	-	-	
4	Яйцо вареное	40	5,1	4,6	0,3	157					55	192	12	2,5	
339	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	39					35	17	11	0,1	
376	Чай с сахаром	200\15	0,1	0	14	60,4					12	8	6	0,8	
<b>Итого</b>			<b>16,8\14,8</b>	<b>18,7\15,</b>	<b>82,4\72,1</b>	<b>678\588,6</b>					<b>156\141</b>	<b>249\240</b>	<b>110\94</b>	<b>7,1\6,1</b>	
<b>Обед</b>															
265	Плов из птицы	200/ 150	27,80/ 20,91	26,2/ 19,7	42,69/ 29,5	429/ 348	-	4,05/ 3,03	-	-	15,9/ 14,4	14/	57,9/ 43,14	3,7/ 2,25	
349	Компот из с\х	200	0,2	0,2	27,2	128	0,02	5,4	-	12	4	4	0,8		
398	Блинчик с творогом	100\80	5,5\4,6	5,1\4,5	42,4\38	210\187	0,02	-	0,3	-	11	195	38	2,1	
23	Нарезка из огурцов с луком	100\60	1,1\0,6	6,1\3,66	6,9\4,14	81,2\54,7					45\27	33\19,8	17\10,2	0,8\0,48	
	Хлеб пшеничный, ржаной	30	3,7	0,6	19,9	102,25	0,04	-	-	8,05	-	-	-	-	
<b>Итого</b>			<b>36,2\29,7</b>	<b>37,3\27,</b>	<b>137,8\12</b>	<b>950\820,7</b>	<b>0,24/ 0,19</b>	<b>62,14/ 60,83</b>	<b>0,57/ 0,54</b>	-	<b>100\81</b>	<b>306\292</b>	<b>140\119</b>		
<b>Всего</b>			<b>53,8\44,6</b>	<b>55,9\43</b>	<b>220,2\18</b>	<b>1628\140</b>					<b>256\222</b>	<b>555\532</b>	<b>250\213</b>		