

Утверждаю:

Директор МКОУ Говорковская школа

\_\_\_\_\_ Чашин М.М.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ГОВОРКОВСКАЯ ШКОЛА**

**ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ НА 10 ДНЕЙ**

**С 6 до 10 лет (1 – 4 класс)**

**МКОУ ГОВОРКОВСКАЯ ШКОЛА**

**НА 2022 – 2023 УЧЕБНЫЙ ГОД.**























Утверждаю:

Директор МКОУ Говорковская школа

\_\_\_\_\_ Чащин М.М.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ГОВОРКОВСКАЯ ШКОЛА**

**ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ НА 10 ДНЕЙ**

**С 11 до 18 лет (5 – 11 класс)**

**МКОУ ГОВОРКОВСКАЯ ШКОЛА**

**НА 2022 – 2023 УЧЕБНЫЙ ГОД.**























Утверждаю:

Директор МКОУ Говорковская школа

\_\_\_\_\_ Чащин М.М.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ГОВОРКОВСКАЯ ШКОЛА**

**ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ НА 10 ДНЕЙ**

**ОВЗ**

**С 11 до 18 лет (5- 11 класс)**

**МКОУ ГОВОРКОВСКАЯ ШКОЛА**

**НА 2022 – 2023 УЧЕБНЫЙ ГОД.**











## 5 день

Наименование продукта	БРУТТО	НЕТТО	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность(ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Примечание
				Б	Ж	У		В 1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
1			2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
ЗАВТРАК																
<b>Каша рисовая молочная</b>			<b>200</b>	<b>5,2</b>	<b>6,5</b>	<b>28,4</b>	<b>193,7</b>	<b>0,16</b>	<b>0,61</b>	<b>31,3</b>	<b>0,72</b>	<b>130</b>	<b>134</b>	<b>28</b>	<b>0,4</b>	Номер рецептуры: 54-21к-2020
Крупа рис	50	50		3,29	0,11	9,15	58,63	0,13	0,33	31,1	0,65	30,25	67,32	15,18	0,02	
Молоко	100	100		1,8	2,39	12,75	79,67	0,02	0,28	0,00	0,02	88,16	65,08	11,39	0,01	
Сахар	5	5		0,01	0,00	6,4	25,4	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	1,59	1,50	1,00	0,01	
Масло сливочное	10	10		0,1	4,0	0,1	30,0	0,01	0,00	0,02	0,05	8,0	0,10	0,43	0,00	
Соль	0,01	0,01		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2	0	0	0,00	
<b>Кофейный напиток</b>			<b>200</b>	<b>2,01</b>	<b>2,39</b>	<b>25,65</b>	<b>131,87</b>	<b>0,02</b>	<b>0,28</b>	<b>0,00</b>	<b>0,05</b>	<b>92,34</b>	<b>68,08</b>	<b>13,52</b>	<b>0,23</b>	Сборн.рецепт. техн.карта№285
Кофейный напиток	5	5		0,2	0,00	6,5	26,8	0,00	0,00	0,00	0,00	2,59	1,50	1,13	0,12	
Сахар	25	25		0,01	0,00	6,4	25,4	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	1,59	1,50	1,00	0,06	
Молко сгущенное	19	19		1,8	2,39	12,75	79,67	0,02	0,28	0,00	0,05	88,16	65,08	11,39	0,05	
<b>Хлеб с маслом</b>			<b>40</b>	<b>0,2</b>	<b>8,2</b>	<b>0,2</b>	<b>74,8</b>	<b>0,05</b>	<b>0,14</b>	<b>0,08</b>	<b>0,45</b>	<b>198,2</b>	<b>169,10</b>	<b>19,43</b>	<b>0,97</b>	Номер рецептуры: 54-19з-2020
Хлеб	30	30		0,1	4,2	0,1	44,8	0,04	0,14	0,06	0,40	190,2	169,0	19,00	0,90	
Масло сливочное	10	10		0,1	4,0	0,1	30,0	0,01	0,00	0,02	0,05	8,0	0,10	0,43	0,07	
<b>Яблоко</b>			<b>150</b>	<b>0,06</b>	<b>0,6</b>	<b>15,6</b>	<b>67,5</b>	<b>0,05</b>	<b>13,00</b>	<b>0,03</b>	<b>0,23</b>	<b>18,00</b>	<b>13,00</b>	<b>9,06</b>	<b>2,20</b>	
ОБЕД																
<b>Картофельное пюре</b>			<b>200</b>	<b>4,1</b>	<b>8,0</b>	<b>26,2</b>	<b>194,4</b>	<b>0,12</b>	<b>10,2</b>	<b>32,1</b>	<b>0,33</b>	<b>39</b>	<b>84</b>	<b>28</b>	<b>1,00</b>	Номер рецептуры: 54-11г-2020
Масло сливочное	6,8	6,8		0,5	3,2	0,00	19,8	0,00	0,00	11,75	0,00	0	0,5	0,00	0,00	
Картофель	171,4	126		3,1	1,6	26,2	154,8	0,09	8,3	8,6	0,33	37	83	28	1,0	
Молоко сухое	16	16		0,5	3,2	0,00	19,8	0,03	1,09	11,75	0,00	0	0,5	0,00	0,00	
Соль	0,05	0,05		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2	0	0	0,00	
<b>Соус томатный</b>			<b>100</b>	<b>3,3</b>	<b>2,7</b>	<b>8,9</b>	<b>73,1</b>	<b>0,02</b>	<b>0,00</b>	<b>131,8</b>	<b>0,05</b>	<b>9</b>	<b>23,6</b>	<b>12,2</b>	<b>0,05</b>	Номер рецептуры: 54-3соус-2020
Мука пшеничная	5	5		0,5	0,1	3,2	15,3	0,01	0,00	0,00	0,05	1	3,7	0,7	0,01	
Масло сливочное	3	3		0,4	2,2	0,00	19,8	0,00	0,00	11,75	0,00	0	0,5	0,00	0,00	
Томат паста	20	20		0,7	0,0	2,1	11,3	0,01	0,00	24,0	0,00	4	12,2	8,0	0,04	
Сахар	1,8	1,8		0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2	0	0	0,00	
Соль	0,03	0,03		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2	0	0	0,00	
Морковь	9	8		0,5	0,2	1,6	13,7	0,00	0,00	46,05	0,00	0	4,4	2,5	0,00	
Лук	12	10		0,5	0,2	2,0	13,0	0,00	0,00	50,0	0,00	0	2,8	1	0,00	
<b>Горбуша отварная</b>			<b>100</b>	<b>13,57</b>	<b>11,67</b>	<b>3,49</b>	<b>173,75</b>	<b>0,25</b>	<b>0,04</b>	<b>0,05</b>	<b>5,08</b>	<b>52,64</b>	<b>326,49</b>	<b>58,61</b>	<b>2,58</b>	Сборн.рецепт. техн.карта№163
Горбуша	120	100		13,53	9,47	3,49	153,95	0,25	0,04	0,05	5,08	50,64	326,44	58,61	2,58	
Соль	0,01	0,01		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2	0	0	0,00	
Масло растительное	0,10	0,10		0,4	2,2	0,00	19,8	0,00	0,00	11,75	0,00	0	0,5	0,00	0,00	
<b>Салат с морской капусты</b>			<b>100</b>	<b>0,84</b>	<b>5,06</b>	<b>5,32</b>	<b>252,30</b>	<b>0,01</b>	<b>34,73</b>	<b>0,02</b>	<b>2,01</b>	<b>68,85</b>	<b>48,31</b>	<b>3,50</b>	<b>0,89</b>	Сборн.рецепт. техн.карта№4
Капуста морская конс.	106	84														
Лук	13	10		0,5	0,2	2,0	13,0	0,00	0,00	50,0	0,00	0	2,8	1	0,00	
Масло растительное	10	10		0,4	2,2	0,00	19,8	0,00	0,00	11,75	0,00	0	0,5	0,00	0,00	
<b>Хлеб</b>			<b>80</b>	<b>6,2</b>	<b>2,4</b>	<b>39,80</b>	<b>208</b>	<b>0,05</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>12,00</b>	<b>35,40</b>	<b>1,20</b>	<b>0,31</b>	















Утверждаю:

Директор МКОУ Говорковская школа

\_\_\_\_\_ Чащин М.М.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ГОВОРКОВСКАЯ ШКОЛА**

**ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ НА 10 ДНЕЙ**

**ОВЗ**

**С 6 до 10 лет (1- 4класс)**

**МКОУ ГОВОРКОВСКАЯ ШКОЛА**

**НА 2022 – 2023 УЧЕБНЫЙ ГОД.**









### 5 день

Наименование продукта	БРУТТО	НЕТТО	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность(ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Примечание
				Б	Ж	У		В 1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
1			2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
<b>ЗАВТРАК</b>																
<b>Каша рисовая молочная</b>			<b>200</b>	<b>5,2</b>	<b>6,5</b>	<b>28,4</b>	<b>193,7</b>	<b>0,16</b>	<b>0,61</b>	<b>31,3</b>	<b>0,72</b>	<b>130</b>	<b>134</b>	<b>28</b>	<b>0,4</b>	<b>Номер рецептуры: 54-21к-2020</b>
Крупа рис	50	50		3,29	0,11	9,15	58,63	0,13	0,33	31,1	0,65	30,25	67,32	15,18	0,02	
Молоко	100	100		1,8	2,39	12,75	79,67	0,02	0,28	0,00	0,02	88,16	65,08	11,39	0,01	
Сахар	5	5		0,01	0,00	6,4	25,4	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	1,59	1,50	1,00	0,01	
Масло сливочное	10	10		0,1	4,0	0,1	30,0	0,01	0,00	0,02	0,05	8,0	0,10	0,43	0,00	
Соль	0,01	0,01		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2	0	0	0,00	
<b>Кофейный напиток</b>			<b>200</b>	<b>2,01</b>	<b>2,39</b>	<b>25,65</b>	<b>131,87</b>	<b>0,02</b>	<b>0,28</b>	<b>0,00</b>	<b>0,05</b>	<b>92,34</b>	<b>68,08</b>	<b>13,52</b>	<b>0,23</b>	<b>Сборн.рецепт. техн.карта№285</b>
Кофейный напиток	5	5		<b>0,2</b>	<b>0,00</b>	<b>6,5</b>	<b>26,8</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>2,59</b>	<b>1,50</b>	<b>1,13</b>	<b>0,12</b>	
Сахар	25	25		0,01	0,00	6,4	25,4	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	1,59	1,50	1,00	0,06	
Молко сгущенное	19	19		1,8	2,39	12,75	79,67	0,02	0,28	0,00	0,05	88,16	65,08	11,39	0,05	
<b>Хлеб с маслом</b>			<b>40</b>	<b>0,2</b>	<b>8,2</b>	<b>0,2</b>	<b>74,8</b>	<b>0,05</b>	<b>0,14</b>	<b>0,08</b>	<b>0,45</b>	<b>198,2</b>	<b>169,10</b>	<b>19,43</b>	<b>0,97</b>	<b>Номер рецептуры: 54-19з-2020</b>
Хлеб	30	30		0,1	4,2	0,1	44,8	<b>0,04</b>	<b>0,14</b>	<b>0,06</b>	<b>0,40</b>	<b>190,2</b>	<b>169,0</b>	<b>19,00</b>	<b>0,90</b>	
Масло сливочное	10	10		0,1	4,0	0,1	30,0	0,01	0,00	0,02	0,05	8,0	0,10	0,43	0,07	
<b>Яблоко</b>			<b>150</b>	<b>0,06</b>	<b>0,6</b>	<b>15,6</b>	<b>67,5</b>	<b>0,05</b>	<b>13,00</b>	<b>0,03</b>	<b>0,23</b>	<b>18,00</b>	<b>13,00</b>	<b>9,06</b>	<b>2,20</b>	
<b>ОБЕД</b>																
<b>Картофельное пюре</b>			<b>200</b>	<b>4,1</b>	<b>8,0</b>	<b>26,2</b>	<b>194,4</b>	<b>0,12</b>	<b>10,2</b>	<b>32,1</b>	<b>0,33</b>	<b>39</b>	<b>84</b>	<b>28</b>	<b>1,00</b>	<b>Номер рецептуры: 54-11г-2020</b>
Масло сливочное	6,8	6,8		0,5	3,2	0,00	19,8	0,00	0,00	11,75	0,00	0	0,5	0,00	0,00	
Картофель	171,4	126		3,1	1,6	26,2	154,8	0,09	8,3	8,6	0,33	37	83	28	1,0	
Молоко сухое	16	16		0,5	3,2	0,00	19,8	0,03	1,09	11,75	0,00	0	0,5	0,00	0,00	
Соль	0,05	0,05		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2	0	0	0,00	
<b>Соус томатный</b>			<b>100</b>	<b>3,3</b>	<b>2,7</b>	<b>8,9</b>	<b>73,1</b>	<b>0,02</b>	<b>0,00</b>	<b>131,8</b>	<b>0,05</b>	<b>9</b>	<b>23,6</b>	<b>12,2</b>	<b>0,05</b>	<b>Номер рецептуры: 54-3соус-2020</b>
Мука пшеничная	5	5		0,5	0,1	3,2	15,3	0,01	0,00	0,00	0,05	1	3,7	0,7	0,01	
Масло сливочное	3	3		0,4	2,2	0,00	19,8	0,00	0,00	11,75	0,00	0	0,5	0,00	0,00	
Томат паста	20	20		0,7	0,0	2,1	11,3	0,01	0,00	24,0	0,00	4	12,2	8,0	0,04	
Сахар	1,8	1,8		0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2	0	0	0,00	
Соль	0,03	0,03		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2	0	0	0,00	
Морковь	9	8		0,5	0,2	1,6	13,7	0,00	0,00	46,05	0,00	0	4,4	2,5	0,00	
Лук	12	10		0,5	0,2	2,0	13,0	0,00	0,00	50,0	0,00	0	2,8	1	0,00	
<b>Горбуша отварная</b>			<b>100</b>	<b>13,57</b>	<b>11,67</b>	<b>3,49</b>	<b>173,75</b>	<b>0,25</b>	<b>0,04</b>	<b>0,05</b>	<b>5,08</b>	<b>52,64</b>	<b>326,49</b>	<b>58,61</b>	<b>2,58</b>	<b>Сборн.рецепт. техн.карта№163</b>
Горбуша	120	100		13,53	9,47	3,49	153,95	0,25	0,04	0,05	5,08	50,64	326,44	58,61	2,58	
Соль	0,01	0,01		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2	0	0	0,00	















