



"СОГЛАСОВАНО"

Директор
МБОУ СОШ №196

И.А. Тальшинская

2024 г.



"УТВЕРЖДАЮ"

Управляющий
ООО «Левобережный»

Е.А. Перетяткевич

2024 г.

**Примерное двухнедельное меню приготавливаемых блюд для организации питания детей,
обучающихся в МБОУ СОШ №196**

(осенне-зимний период)

Возрастная группа: 7-11 лет (ГОС, многодетные, малоимущие)

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества, г			Энерг. ценность, ккал	№ рецептуры и сборника
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
<i>Завтрак</i>	Сыр (порциями)	15	3,45	4,35	0,00	52,95	100, 2013
	Каша из риса и пшена молочная вязкая с маслом сливочным	200	6,15	10,52	27,56	229,48	175, 2015
	Чай с сахаром	200/10	0,12	0,03	10,00	40,77	376, 2015
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	14,01	67,59	108, 2013
	Хлеб бородинский	20	1,36	0,26	8,14	40,34	110, 2013
	Яблоко	150	0,60	0,60	14,70	66,60	112, 2013
Итого за завтрак:		625	13,96	16,03	74,41	497,73	
<i>Обед</i>	Салат из белокочанной капусты	100	1,69	5,09	9,99	92,56	43, 2004
	Свекольник	210	2,09	4,61	14,25	106,78	131, 2013
	Гуляш из свинины	100	11,53	25,01	2,91	282,83	260, 2015
	Макароны отварные с овощами	150	4,55	4,03	29,24	171,39	ТТК
	Компот из плодов или ягод сушеных (курага)	200	0,83	0,00	20,78	86,43	348, 2015
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,68	90,12	108, 2013
	Хлеб бородинский	30	2,04	0,39	12,21	60,51	110, 2013
Итого за обед:		830	25,77	39,49	108,06	890,62	
<i>Полдник</i>	Булочка "Домашняя"	75	6,56	6,34	46,04	267,46	769, 2004
	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	106,60	385, 2015
	Яблоко	150	0,60	0,60	14,70	66,60	112, 2013
Итого за полдник:		425	12,96	11,94	70,34	440,66	
День 2							
<i>Завтрак</i>	Каша из хлопьев овсяных "Геркулес" молочная вязкая с маслом сливочным	200	8,11	12,73	27,45	256,81	247, 2013
	Какао с молоком	200	3,19	2,65	19,89	116,16	496, 2013
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	14,01	67,59	108, 2013
	Хлеб бородинский	20	1,36	0,26	8,14	40,34	110, 2013
	Мандарин	120	0,96	0,36	9,72	45,96	112, 2013
	Итого за завтрак:		570	15,90	16,27	79,21	526,86
<i>Обед</i>	Салат из свеклы с сыром	100	2,94	12,11	8,04	152,90	55, 2013
	Рассольник Ленинградский	210	2,15	5,81	13,94	116,62	96, 2015
	Голубец Ленивый (курага-свинина)	90	12,17	21,49	8,35	275,49	ТТК
	Соус белый основной	50	0,29	1,84	1,85	25,11	582, 2004
	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,69	6,47	42,68	263,68	237, 2013
	Компот из свежих яблок и свежемороженой клубники	200	0,12	0,08	16,91	68,82	ТТК
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,68	90,12	108, 2013
	Хлеб бородинский	30	2,04	0,39	12,21	60,51	110, 2013
Итого за обед:		870	31,44	48,55	122,66	1053,25	
	Печенье	40	3,00	3,92	29,76	166,32	590, 2013

<i>Полдник</i>	Сок яблочный	200	1,00	0,20	20,20	86,60	518, 2013
	Мандарин	120	0,96	0,36	9,72	45,96	112, 2013
Итого за полдник:		360	4,96	4,48	59,68	298,88	
День 3							
<i>Завтрак</i>	Птица, тушенная в сметанном соусе	100	17,63	5,27	3,28	131,12	290, 2015
	Макаронные изделия отварные	150	5,36	5,49	35,64	213,39	291, 2013
	Кофейный напиток с молоком	200	2,29	1,25	15,78	83,53	379, 2015
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	14,01	67,59	108, 2013
	Хлеб бородинский	20	1,36	0,26	8,14	40,34	110, 2013
Итого за завтрак:		500	28,92	12,54	76,85	535,97	
<i>Обед</i>	Икра овощная	100	1,28	10,05	9,32	132,85	ТТК
	Щи из капусты свежей с картофелем	210	1,82	5,65	7,82	89,42	124, 2004
	Шницель из свинины	90	12,20	23,98	11,60	311,02	413, 1996
	Соус красный основной	50	0,43	0,76	3,29	21,69	528, 1996
	Рис припущенный	150	3,68	5,45	37,07	212,05	415, 2013
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,30	0,00	14,50	59,20	349, 2015
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,68	90,12	108, 2013
	Хлеб бородинский	30	2,04	0,39	12,21	60,51	110, 2013
Итого за обед:		870	24,79	46,64	114,49	976,86	
<i>Полдник</i>	Булочка "Дорожная"	75	6,94	7,25	43,75	267,99	425, 2015
	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	106,60	385, 2015
	Апельсин	200	1,80	0,40	16,20	75,60	112, 2013
Итого за полдник:		475	14,54	12,65	69,55	450,19	
День 4							
<i>Завтрак</i>	Каша пшеничная молочная вязкая с маслом сливочным	200	8,65	10,50	39,37	286,59	256, 2013
	Чай с сахаром, лимоном	200/10/5	0,21	0,05	10,16	41,88	377, 2015
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	14,01	67,59	108, 2013
	Хлеб бородинский	20	1,36	0,26	8,14	40,34	110, 2013
	Сок яблочный в индивидуальной упаковке	200	0,00	0,00	22,40	89,60	
Итого за завтрак:		665	12,50	11,08	94,08	526,00	
<i>Обед</i>	Салат "Веснушка"	100	1,70	5,13	10,24	93,94	6, 2000
	Суп картофельный с бобовыми (фасоль)	200	4,43	4,49	15,55	120,39	145, 2013
	Гречаники	90	14,36	17,04	14,51	268,79	ТТК
	Соус молочный	50	1,73	3,09	4,67	53,37	435, 2013
	Пюре картофельное	150	3,26	6,03	21,76	154,34	429, 2013
	Компот из свежих яблок и мандаринов	200	0,16	0,09	17,28	70,57	ТТК
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,68	90,12	108, 2013
	Хлеб бородинский	30	2,04	0,39	12,21	60,51	110, 2013
Итого за обед:		860	30,72	36,61	114,90	912,03	
<i>Полдник</i>	Вафли	40	1,12	1,32	30,92	140,04	588, 2013
	Кефир 2,5%	200	5,80	5,00	8,00	100,20	386, 2015

	Сок яблочный в индивидуальной упаковке	200	0,00	0,00	22,40	89,60	112, 2013
Итого за полдник:		440	6,92	6,32	61,32	329,84	
День 5							
<i>Завтрак</i>	Плов из птицы	260	25,16	13,79	53,52	438,77	291, 2015
	Чай с сахаром	200/10	0,12	0,03	10,00	40,77	376, 2015
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	14,01	67,59	108, 2013
	Хлеб бородинский	20	1,36	0,26	8,14	40,34	110, 2013
Итого за завтрак:		520	28,92	14,35	85,67	587,47	
<i>Обед</i>	Салат "Бабушкин салатик"	100	1,91	15,62	8,08	180,51	32, 2000
	Борщ с капустой и картофелем	210	1,78	5,63	11,00	101,78	82, 2015
	Биточек рыбный (минтай)	90	11,78	6,15	11,10	146,88	234, 2015
	Соус томатный	50	0,56	2,28	3,42	36,43	587, 2004
	Макаронные изделия отварные	150	5,36	5,49	35,64	213,39	291, 2013
	Напиток из шиповника	200	0,68	0,00	19,27	79,80	519, 2013
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,68	90,12	108, 2013
	Хлеб бородинский	30	2,04	0,39	12,21	60,51	110, 2013
Итого за обед:		870	27,15	35,92	119,40	909,42	
<i>Полдник</i>	Крендель сахарный	75	6,56	6,34	46,04	267,46	119, 2000
	Сок яблочный	200	1,00	0,20	20,20	86,60	518, 2013
	Банан	200	3,00	0,20	42,00	181,80	112, 2013
Итого за полдник:		475	10,56	6,74	108,24	535,86	
Неделя 2							
День 1							
<i>Завтрак</i>	Сыр (порциями)	15	3,45	4,35	0,00	52,95	100, 2013
	Каша ячневая молочная вязкая с маслом сливочным	200	7,71	10,58	34,85	265,42	255, 2013
	Чай с сахаром, лимоном	200/10/5	0,21	0,05	10,16	41,88	377, 2015
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	14,01	67,59	108, 2013
	Хлеб бородинский	20	1,36	0,26	8,14	40,34	110, 2013
	Яблоко	150	0,60	0,60	14,70	66,60	112, 2013
Итого за завтрак:		630	15,61	16,10	81,86	534,78	
<i>Обед</i>	Винегрет с горошком	100	1,60	10,15	8,27	130,77	71, 2004
	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,28	2,74	16,73	100,69	147, 2013
	Плов (свинина)	260	18,73	38,39	53,19	633,17	443, 2004
	Компот из плодов или ягод сушеных (курага)	200	0,83	0,00	20,78	86,43	348, 2015
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,68	90,12	108, 2013
	Хлеб бородинский	30	2,04	0,39	12,21	60,51	110, 2013
Итого за обед:		830	28,52	52,03	129,86	1101,69	
<i>Полдник</i>	Булочка "Домашняя"	75	6,56	6,34	46,04	267,46	769, 2004
	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	106,60	385, 2015
	Яблоко	150	0,60	0,60	14,70	66,60	112, 2013
Итого за полдник:		425	12,96	11,94	70,34	440,66	

День 2							
Завтрак	Каша рисовая молочная вязкая с маслом сливочным	200	6,38	10,44	37,11	267,95	253, 2013
	Какао с молоком	200	3,19	2,65	19,89	116,16	496, 2013
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	14,01	67,59	108, 2013
	Хлеб бородинский	20	1,36	0,26	8,14	40,34	110, 2013
	Пюре яблочное в индивидуальной упаковке	125	0,00	0,00	11,25	45,00	
Итого за завтрак:		575	13,21	13,62	90,40	537,04	
Обед	Салат из моркови	100	1,14	10,08	9,33	132,60	7, 2013
	Суп картофельный с бобовыми (горох)	200	4,36	4,49	15,84	121,24	144, 2013
	Котлета рубленая из птицы	90	13,97	15,16	11,70	239,08	294, 2015
	Соус сметанный с томатом	50	1,71	7,53	3,22	87,50	444, 2013
	Каша перловая рассыпчатая	150	4,71	5,99	33,35	206,12	242, 2013
	Компот из свежих яблок и мандаринов	200	0,16	0,09	17,28	70,57	ТТК
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,68	90,12	108, 2013
	Хлеб бородинский	30	2,04	0,39	12,21	60,51	110, 2013
Итого за обед:		860	31,13	44,09	121,61	1007,74	
Полдник	Печенье	40	3,00	3,92	29,76	166,32	590, 2013
	Сок яблочный	200	1,00	0,20	20,20	86,60	518, 2013
	Пюре яблочное в индивидуальной упаковке	125	0,00	0,00	11,25	45,00	112, 2013
Итого за полдник:		365	4,00	4,12	61,21	297,92	
День 3							
Завтрак	Каша гречневая с мясом (свинина)	250	22,28	26,33	56,04	550,22	ТТК
	Чай с сахаром, лимоном	200/10/5	0,21	0,05	10,16	41,88	377, 2015
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	14,01	67,59	108, 2013
	Хлеб бородинский	20	1,36	0,26	8,14	40,34	110, 2013
Итого за завтрак:		515	26,13	26,90	88,35	700,03	
Обед	Икра кабачковая (промышленного производства)	100	1,90	8,90	7,70	118,50	115, 2013
	Борщ Сибирский	210	3,27	4,95	13,26	110,68	111, 2004
	Котлета рыбная Любительская (минтай)	90	11,43	7,01	9,67	148,64	346, 2013
	Соус красный основной	50	0,43	0,76	3,29	21,69	528, 1996
	Макаронные изделия отварные	150	5,36	5,49	35,64	213,39	291, 2013
	Напиток из шиповника	200	0,68	0,00	19,27	79,80	519, 2013
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,68	90,12	108, 2013
	Хлеб бородинский	30	2,04	0,39	12,21	60,51	110, 2013
Итого за обед:		870	28,15	27,86	119,72	843,33	
Полдник	Булочка "Дорожная"	75	6,94	7,25	43,75	267,99	425, 2015
	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	106,60	385, 2015
	Апельсин	200	1,80	0,40	16,20	75,60	112, 2013
Итого за полдник:		475	14,54	12,65	69,55	450,19	
День 4							
	Каша пшеничная молочная вязкая с маслом сливочным	200	8,85	11,50	38,37	292,37	258, 2013

<i>Завтрак</i>	Чай с сахаром	200/10	0,12	0,03	10,00	40,77	376, 2015
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	14,01	67,59	108, 2013
	Хлеб бородинский	20	1,36	0,26	8,14	40,34	110, 2013
	Мандарин	120	0,96	0,36	9,72	45,96	112, 2013
Итого за завтрак:		580	13,57	12,42	80,25	487,03	
<i>Обед</i>	Салат "Ералаш"	100	1,55	5,09	10,69	94,74	2, 2000
	Рассольник	210	1,78	5,76	11,28	104,10	133, 2013
	Тефтели из свинины с рисом и соусом	110	7,86	20,28	13,86	269,40	ТТК
	Пюре картофельное	150	3,26	6,03	21,76	154,34	429, 2013
	Компот из свежих яблок и свежемороженой клубники	200	0,12	0,08	16,91	68,82	ТТК
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,68	90,12	108, 2013
	Хлеб бородинский	30	2,04	0,39	12,21	60,51	110, 2013
Итого за обед:		840	19,65	37,98	105,40	842,03	
<i>Полдник</i>	Вафли	40	1,12	1,32	30,92	140,04	588, 2013
	Кефир 2,5%	200	5,80	5,00	8,00	100,20	386, 2015
	Мандарин	120	0,96	0,36	9,72	45,96	112, 2013
Итого за полдник:		360	7,88	6,68	48,64	286,20	
День 5							
<i>Завтрак</i>	Птица отварная с соусом	100	17,23	3,20	2,51	107,75	487, 2004
	Макаронные изделия отварные	150	5,36	5,49	35,64	213,39	291, 2013
	Кофейный напиток с молоком	200	2,29	1,25	15,78	83,53	379, 2015
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	14,01	67,59	108, 2013
	Хлеб бородинский	20	1,36	0,26	8,14	40,34	110, 2013
Итого за завтрак:		500	28,52	10,47	76,08	512,60	
<i>Обед</i>	Салат "Витаминка"	100	1,43	5,13	10,03	92,02	1, 2000
	Суп картофельный с крупой (рис)	200	1,73	2,69	14,01	87,17	101, 2013
	Биточек из курицы и свинины	90	14,01	20,36	11,61	285,70	ТТК
	Соус молочный	50	1,73	3,09	4,67	53,37	435, 2013
	Каша гречневая рассыпчатая с овощами	150	7,73	7,83	39,07	257,69	ТТК
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,30	0,00	14,50	59,20	349, 2015
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	18,68	90,12	108, 2013
Хлеб бородинский	30	2,04	0,39	12,21	60,51	110, 2013	
Итого за обед:		860	32,01	39,85	124,78	985,78	
<i>Полдник</i>	Крендель сахарный	75	6,56	6,34	46,04	267,46	119, 2000
	Сок яблочный	200	1,00	0,20	20,20	86,60	518, 2013
	Банан	200	3,00	0,20	42,00	181,80	112, 2013
Итого за полдник:		475	10,56	6,74	108,24	535,86	

	СРЕДНЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ЗА ПЕРИОД					
<i>Завтрак</i>	568	19,72	14,98	82,72	544,55	
<i>Обед</i>	856	27,93	40,90	118,09	952,28	
<i>Полдник</i>	428	9,99	8,43	72,71	406,62	

Примечание:

- 1 - овощи свежие используются без тепловой обработки до 1 марта.
- 2 - для заправки салата используются растительное масло и лимонная кислота
- 3 - зелёный горошек используемый для салатов, подвергается термической обработке

При составлении меню были использованы следующие сборники технических нормативов:

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996 г., Москва, "Хлебпродинформ"
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1997 г., Москва, "Хлебпродинформ"
- Сборник рецептов блюд, мучных кулинарных и кондитерских изделий, рекомендованный для применения в предприятиях общественного питания, 2000 г., Новосибирск, "Новосибирская пищевая лаборатория качества"
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г., Москва, "Хлебпродинформ"
- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, 2012 г., Пермь, ЗАО "Уральский региональный центр питания"
- Сборник рецептов для школ, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, 2013 г., Пермь, ООО "Уральский региональный центр питания"
- Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2015 г., Москва, "ДеЛи плюс"

Технолог

Боб

Э.Ю. Бобровникова

тел. 240-78-45