

СОГЛАСОВАНО  
Директор МБОУ  
«Школа № 13  
г. Феодосия  
Республики  
Крым»  
2025 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Генеральный директор  
АО «ШКОЛЬНЫЙ КОМБИНАТ»  
2025 г.

Меню приготавливаемых блюд  
**ОБЕД, ПОЛДНИК**  
Возрастная категория 12 лет и старше  
Сезон: зимне-весенний



г. Феодосия

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Неделя 1 День 1</b>							
<b>ОБЕД</b>	Овощи по сезону*	100	2,08	6,38	14,85	101,94	
	Щи из свежей капусты с картофелем	250	1,76	4,95	7,9	89,7	88
	Печень, тушенная в соусе	50/50	12,81	9,03	4,45	165	261
	Макаронные изделия отварные	180	6,6	5,42	31,7	202,1	309
	Хлеб ржано-пшеничн.	40	2,8	0,4	19,2	92	119
	Хлеб пшеничный	70	5,25	1,75	42	196	119
	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,6	342
<b>ИТОГО ЗА ОБЕД:</b>		940	31,46	28,09	147,98	961,34	
<b>ПОЛДНИК</b>							
<b>ПОЛДНИК</b>	Блинчики с овощным, фруктовым	140	6	11,2	27	313,6	119
	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,6	382
	Фрукты в ассортименте*	100	1,5	0,5	21	96	338
<b>ИТОГО ЗА ПОЛДНИК:</b>		440	11,58	15,24	65,58	528,2	
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>		1380	43,04	43,33	213,56	1489,54	

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Неделя 1 День 2</b>							
<b>ОБЕД</b>	Овощи по сезону*	100	2,08	6,38	14,85	101,94	
	Суп картофельный с горохом	250	5,49	5,27	16,53	148,25	102
	Котлеты, биточки, шницели	100	15	22	13,01	312,7	268
	Каша вязкая рисовая, или гречневая,	180	3,88	5,07	24,98	161,1	303
	Хлеб рж.-пшеничн.	40	2,8	0,4	19,2	92	ПР
	Хлеб пшеничный	70	5,25	1,75	42	196	ПР
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,8	349
<b>ИТОГО ЗА ОБЕД:</b>		940	35,16	40,96	162,58	1144,79	
<b>ПОЛДНИК</b>							
<b>ПОЛДНИК</b>	Овощи по сезону*	60	0,91	4,76	5,1	66,54	
	Макаронные изделия отварные с	180	10,15	11,94	25,58	250,8	204
	Яйцо отварное	40	5,08	4,6	0,28	63	209
	Чай с сахаром и лимоном	200/10/7	0,13	0,02	15,2	62	377
	Хлеб пшеничный	40	3	1	24	112	ПР
Хлеб ржано-пшеничный	30	2,1	0,3	14,4	69	ПР	
<b>ИТОГО:</b>		550	21,37	22,62	84,56	623,34	
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>		1490	56,53	63,58	247,14	1768,13	

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Неделя 1 День 3</b>							
<b>ОБЕД</b>	Овощи по сезону*	100	2,08	6,38	14,85	101,94	
	Суп из овощей	250	1,59	4,99	9,15	95,25	99
	Зразы картофельные с печенью	180	10,28	31,5	31	397	ПР
	Хлеб пшеничный	70	5,25	1,75	42	196	ПР
	Хлеб ржано-пшеничн.	40	2,8	0,4	19,2	92	ПР
	Кисель из сока плодового с сахаром	200	0,31	0	39,4	160	359
	<b>ИТОГО ЗА ОБЕД:</b>		840	22,31	45,02	155,6	1042,19
<b>ПОЛДНИК</b>	Омлет с сыром	60	7,17	11,77	1,02	139	211
	Горох овощной отварной/ кукуруза	60	3,25	3,73	6,01	71	131/133
	Хлеб рж.-пшеничный	30	2,1	0,3	14,4	69	ПР
	Хлеб пшеничный	25	1,88	0,62	15	70	ПР
	Чай с сахаром и лимоном	200/10/7	0,13	0,02	15,2	62	377
	Кондитерское изделие	20	1,2	6,8	12,8	72	
<b>ИТОГО ЗА ПОЛДНИК:</b>		395	15,73	23,24	64,43	483	
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>		1235	38,04	68,26	220,03	1525,19	

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Неделя 1 День 4</b>							
<b>ОБЕД</b>	Овощи по сезону*	100	2,08	6,38	14,85	101,94	
	Суп картофельный с макаронными	250	2,69	2,84	17,46	118,25	103
	Котлеты или биточки рыбные	100	11,16	13,65	13,47	221,8	234
	Пюре картофельное	180	3,68	5,77	24,53	164,7	312
	Хлеб рж.-пшеничн.	40	2,8	0,4	19,2	92	ПР
	Хлеб пшеничный	70	5,25	1,75	42	196	ПР
	Сок фруктовый	200	1	0	20,2	84,8	389
<b>ИТОГО ЗА ОБЕД:</b>		940	28,66	30,79	151,71	979,49	
<b>ПОЛДНИК</b>	Запеканка из творога с йогуртом м.д.ж	150	19,29	13,12	20,71	277,5	223
	Чай с сахаром	200/10	0,07	0,02	15	60	376
	Батон нарезной	40	3	1	24	112	ПР
	Фрукты в ассортименте*	100	1,5	0,5	21	96	
	<b>ИТОГО ЗА ПОЛДНИК:</b>		505	23,86	14,64	80,71	545,5
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>		1445	52,52	45,43	232,42	1524,99	

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Неделя 1 День 5</b>							
<b>ОБЕД</b>	Овощи по сезону*	100	2,08	6,38	14,85	101,94	
	Борщ с капустой и картофелем	250	1,8	4,92	10,93	103,75	82
	Плов	200	16,89	9,8	36,45	302,7	291
	Хлеб рж.-пшеничный	40	2,8	0,4	19,2	92	ПР
	Хлеб пшеничный	70	5,25	1,75	42	196	ПР
	Напиток лимонный	200	0,14	0,01	24,1	97,4	1201
	Фрукты в ассортименте*	100	0,4	0,4	9,8	47	
<b>ИТОГО ЗА ОБЕД:</b>		960	29,36	23,66	157,33	940,79	
<b>ПОЛДНИК</b>							
	Кисломолочный напиток	200	5,8	5	9,6	107	ПР
	Кекс "Столичный"	100	6,09	18,45	57,41	420	446
<b>ИТОГО ЗА ПОЛДНИК:</b>		300	11,89	23,45	67,01	527	
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>		1260	41,25	47,11	224,34	1467,79	

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Неделя 1 День 6</b>							
<b>ОБЕД</b>	Овощи по сезону*	100	2,08	6,38	14,85	101,94	
	Суп картофельный с крупой	250	1,97	2,71	12,11	85,75	101
	Котлеты рубленые из птицы	100	15,85	15,23	14,8	260	294
	Каша вязкая рисовая, или гречневая, или пшеничная, или пшенная, или	180	3,88	5,07	24,98	161,1	303
	Хлеб рж. -пшеничн.	40	2,8	0,4	19,2	92	ПР
	Хлеб пшеничный	70	5,25	1,75	42	196	ПР
	Компот из плодов сушеных	200	0,35	0,07	29,85	122,2	348
<b>ИТОГО ЗА ОБЕД:</b>		940	32,18	31,61	157,79	1018,99	
<b>ПОЛДНИК</b>							
	Блинчики с овощным, фруктовым	140	6	11,2	27	313,6	ПР
	Чай с молоком	150/50/10	1,52	1,35	15,9	81	378
	Батон нарезной	40	3	1	24	112	ПР
<b>ИТОГО ЗА ПОЛДНИК:</b>		380	10,52	13,55	66,9	506,6	
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>		1320	42,7	45,16	224,69	1525,59	

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Неделя 1 День 7</b>							
<b>ОБЕД</b>	Овощи по сезону*	100	2,08	6,38	14,85	101,94	
	Суп картофельный с горохом	250	5,49	5,27	16,53	148,25	102
	Рыба, тушеная в томате с овощами	100	9,75	4,95	3,8	105	229
	Щуре картофельное	180	3,68	5,77	24,53	164,7	312
	Хлеб пшеничный	70	5,25	1,75	42	196	ПР
	Хлеб рж.-пшеничн.	40	2,8	0,4	19,2	92	ПР
Компот из свежих плодов		200	0,16	0,2	27,88	114,6	342
<b>ИТОГО ЗА ОБЕД:</b>		940	29,21	24,72	148,79	922,49	
<b>ПОЛДНИК</b>							
<b>ПОЛДНИК</b>	Овощи по сезону*	60	0,91	4,76	5,1	66,54	
	Макаронные изделия отварные с	150	10,15	11,94	25,58	250,8	204
	Хлеб пшеничный	40	3	1	24	112	ПР
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,4	0,2	9,6	46	ПР
	Чай с сахаром и лимоном	200/10/7	0,13	0,02	15,2	62	377
	Фрукты в ассортименте*	100	1,5	0,5	21	96	
<b>ИТОГО ЗА ПОЛДНИК:</b>		570	17,09	18,42	100,48	633,34	
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>		1510	46,3	43,14	249,27	1555,83	

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Неделя 1 День 8</b>							
<b>ОБЕД</b>	Овощи по сезону*	100	2,08	6,38	14,85	101,94	
	Суп картофельный с макаронными	250	2,68	2,83	17,45	117,25	103
	Гуляш	100	14,55	16,8	2,9	221	260
	Каша вязкая рисовая, или гречневая,	180	3,88	5,07	24,98	161,1	303
	Хлеб пшеничный	70	5,25	1,75	42	196	ПР
	Хлеб рж.-пшеничн.	40	2,8	0,4	19,2	92	ПР
	Напиток лимонный	200	0,14	0,01	24,1	97,4	349
<b>ИТОГО ЗА ОБЕД:</b>		940	31,38	33,24	145,48	986,69	
<b>ПОЛДНИК</b>	Сырники из творога со сметаной	100/15	18,88	21,8	12,22	320	219
	Какао с молоком	200	3,78	0,67	125,11	56	382
	Сок фруктовый (в мелкоштучной упаковке)	200	1	0	24	96	ПР
<b>ИТОГО:</b>		500	23,66	22,47	161,33	472	
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>		1440	55,04	55,71	306,81	1458,69	

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Неделя 1 День 9</b>							
<b>ОБЕД</b>	Овощи по сезону*	100	2,08	6,38	14,85	101,94	
	Суп картофельный с крупой	250	1,97	2,71	12,11	86	101
	Пицца отварная	100	21,34	23,47	0,43	298,2	288
	Макаронные изделия отварные	180	6,6	5,42	31,73	202,14	309
	Хлеб пшеничный	55	4,13	1,37	33	154	ПП
	Хлеб рж.-пшеничн.	40	2,8	0,4	19,2	92	ПП
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,8	349
	<b>ИТОГО ЗА ОБЕД:</b>		925	39,58	39,84	143,33	1067,08
<b>ПОЛДНИК</b>	Пудинг из творога (запеченный) с	150	17,1	11,9	27,48	285	222
	Хлеб пшеничный	40	3	1	24	112	ПП
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,4	0,2	9,6	46	ПП
	Чай с сахаром	200/10	0,2	0	13,6	56	376
<b>ИТОГО ЗА ПОЛДНИК:</b>		410	21,7	13,1	74,68	499	
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>		1335	61,28	52,94	218,01	1566,08	

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Неделя 1 День 10</b>							
<b>ОБЕД</b>	Овощи по сезону*	100	2,08	6,38	14,85	101,94	
	Борщ с капустой и картофелем	250	1,8	4,96	10,93	103,75	82
	Тефтели рыбные	100	12,41	6,09	16,19	169,45	239
	Пюре картофельное	180	3,68	5,77	24,53	164,7	312
	Хлеб пшеничный	70	5,25	1,75	42	196	ПР
	Хлеб рж.-пшеничн.	40	2,8	0,4	19,2	92	ПР
	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,2	27,88	114,6	342
<b>ИТОГО ЗА ОБЕД:</b>		940	28,18	25,55	155,58	942,44	
<b>ПОЛДНИК</b>	Кисломолочный напиток	200	5,8	5	9,6	107	ПР
	Кекс "Столичный"	100	6,09	18,45	57,41	420	446
<b>ИТОГО ЗА ПОЛДНИК:</b>		300	11,89	23,45	67,01	527	
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>		1240	40,07	49	222,59	1469,44	

ИТОГО:	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Итого за 10 дней:	476,77	513,66	2358,86	15351,27
Среднее значение за период в день	47,677	51,366	235,886	1535,127
Приложение № 10 к СанПиН	45,0	46,0	191,5	1360
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности	105,9	111,7	123,2	112,9

При составлении меню была использована литература:

1. Санитарно – эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 стр.
3. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Скурихин И.М., Тутельян В.А.
4. Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций».

Примечания: \*

— в осенне-зимний период с 01 сентября до 01 октября в качестве закуски готовятся блюда из овощей натуральных свежих (помидоры или огурцы) № рецептуры 71, 20, 23, 24.

— в осенне-зимний период с 01 октября до 01 марта в качестве закуски готовятся блюда из овощей сезонных: помидоры или огурцы соленные (№ рецептуры 70), салат из белокачанной капусты (номер рецептуры № 45), капуста квашенная промышленного производства (ГОСТ 34220-2017), салат из квашенной капусты (№ рецептуры 47), салат из свеклы отварной (№ рецептуры 52).

— в весенний период с 01 марта в качестве закуски готовятся блюда из овощей сезонных: помидоры или огурцы соленные (№ рецептуры 70), салат из свеклы отварной (№ рецептуры 52), салат из соленных огурцов с луком (№ рецептуры 21), салат картофельный с солеными огурцами (№ рецептуры 37), икра —овощная из кабачков промышленного производства (ГОСТ 2654-2017).

Фрукты в ассортименте\* в ассортименте подаются в зависимости от сезона: яблоко, мандарин, груша, банан.

При приготовлении блюд используется йодированная соль.

Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами осуществляется витаминизация третьих блюд порошком аскорбиновой кислоты.