

СОГЛАСОВАНО:

ДИРЕКТОР

МБОУ "ВИЛИНСКАЯ СОШ №2 ИМ. МАМУТОВА А.А."

М.П.



А.А. Зерсеева

УТВЕРЖДАЮ:

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ

Говорков Д.А.



**ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗОВАННОЕ) МЕНЮ
ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД
ДЛЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ
ПОЛУЧАЮЩИХ ОБРАЗОВАНИЕ ВО ВТОРУЮ СМЕНУ
(зорячий обед)**

2025 год.

Неделя: первая
Возрастная категория: 7-11 лет

1 день						
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
ЗАВТРАК						
ОБЕД						
Суп картофельный	200	1,87	2,26	13,50	91,20	97
Макаронные изделия отварные	150	5,52	4,52	26,45	168,45	309
Котлеты мясные с соусом томатным	90	8,15	9,07	9,85	154,00	268
Дополнительный гарнир /овоши по-сезону порционно/	30	0,24	0,03	0,51	3,0	71
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,50	ПП
Хлеб ржано — пшеничный	30	1,98	0,36	10,02	52,20	ПП
Компот из свежих плодов	180	0,40	0,02	24,99	101,70	372
Итого за обед:	710	20,52	16,55	99,81	641,05	

Неделя: первая

Возрастная категория: 7-11 лет

2 день						
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
ЗАВТРАК						
ОБЕД						
Борщ с капустой и картофелем	200	1,80	4,92	10,93	103,75	82
Птица тушенная в соусе	100	11,65	11,66	3,51	166,00	290
Каша вязкая	150	4,58	5,01	20,52	145,5	303
Дополнительный гарнир /овоши по-сезону порционно/	30	0,25	1,51	0,55	16,8	71
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,50	ПП
Хлеб ржано — пшеничный	30	1,98	0,36	10,02	52,20	ПП
Компот из смеси сухофруктов	180	0,40	0,02	24,99	101,70	376
Итого за обед:	720	23,03	23,77	85,02	656,45	

Неделя: первая

Возрастная категория: 7-11 лет

3 день						
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
ЗАВТРАК						
ОБЕД						
Суп с макаронными изделиями	200	2,15	2,27	13,96	94,60	103
Птица, тушенная в соусе с овощами	150	12,50	11,17	12,90	202,00	292
Салат из овощей по- сезону	30	0,74	0,05	6,89	49,02	62
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,50	ПП
Хлеб ржано — пшеничный	30	1,98	0,36	10,02	52,20	ПП
Компот из смеси сухофруктов	180	0,40	0,02	24,99	101,70	376
Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	338
Итого за обед:	720	20,54	14,57	93,05	617,02	

Неделя: первая

Возрастная категория: 7-11 лет

Возрастная категория: 7-11 лет						
4 день						
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
ЗАВТРАК						
ОБЕД						
Суп из овощей	200	1,27	3,99	7,32	76,20	99
Рыба, запеченная с морковью	90	8,78	4,09	3,45	98,00	292
Каша вязкая	150	3,07	4,87	31,89	184,86	303
Хлеб пшеничный	40	2,37	0,30	14,49	70,50	ПП
Хлеб ржано — пшеничный	40	1,98	0,36	10,02	52,20	ПП
Компот из свежих плодов	180	0,40	0,02	24,99	101,70	372
Итого за обед:	700	17,87	13,63	92,16	583,46	

Неделя: первая

Возрастная категория: 7-11 лет

5 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Суп картофельный с крупой	200	2,15	2,27	13,96	94,60	101
Картофельное пюре	150	3,20	9,46	18,58	178,61	312
Котлеты рубленые из птицы с соусом томатным	90	8,15	9,07	9,85	154,00	294
Салат из овощей по-сезону	30	1,02	3,00	5,07	51,42	47
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,50	ПП
Хлеб ржано — пшеничный	30	1,98	0,36	10,02	52,20	ПП
Компот из свежих плодов	180	0,40	0,02	24,99	101,70	372
Итого за обед:	710	19,27	24,48	96,97	703,03	

Неделя: вторая

Возрастная категория: 7-11 лет

6 день

6 день						
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
ОБЕД						
Борщ с картофелем	200	1,65	4,01	10,75	93,60	83
Плов из птицы	180	15,20	8,88	32,81	272,40	291
Дополнительный гарнир /овоши по-сезону порционно/	30	0,25	1,51	0,55	16,8	71
Компот из свежих плодов	180	0,40	0,02	24,99	101,70	372
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,50	ПП
Хлеб ржано — пшеничный	30	1,19	0,36	10,02	52,20	ПП
Кондитерское изделие	50	4,71	4,45	15,35	11,28	ПП
Итого за обед:	700	25,77	19,53	108,96	618,48	

Неделя: вторая

Возрастная категория: 7-11 лет

7 день

7 день						
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
ОБЕД						
Суп картофельный с макаронными изделиями	200	1,91	4,06	10,40	93,60	111
Рагу из овощей	150	2,61	16,22	12,70	209,62	143
Котлеты рубленые из птицы	90	11,59	16,50	9,76	223,64	268
Компот из смеси сухофруктов	180	0,40	0,02	24,99	101,70	376
Хлеб пшеничный	40	2,07	0,26	12,68	61,69	ПП
Хлеб ржано — пшеничный	40	1,98	0,36	10,02	52,20	ПП
Итого за обед:	700	20,56	37,43	80,54	742,44	

Неделя: вторая

Возрастная категория: 7-11 лет

8 день

8 день						
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
ОБЕД						
Расоильник ленинградский	200	2,01	5,10	11,98	107,25	96
Макаронные изделия отварные	150	5,52	4,52	26,45	168,45	309
Птица тушенная в соусе	100	11,09	11,26	3,51	166,00	290
Салат из овощей по — сезону	30	0,35	0,06	2,16	10,53	53
Компот из смеси сухофруктов	180	0,31	0,08	26,43	108,36	376
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,50	ПП
Хлеб ржано — пшеничный	30	1,98	0,36	10,02	52,20	ПП
Итого за обед:	720	23,63	21,67	95,03	683,29	

Неделя: вторая

Возрастная категория: 7-11 лет

9 день						
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
ОБЕД						
Суп с бобовыми	200	4,39	4,22	13,23	118,60	102
Каша вязкая	150	4,00	4,24	24,56	152,40	312
Дополнительный гарнир	30	0,39	0,97	5,07	18,12	45
Котлеты мясные с соусом томатным	90	8,15	9,07	9,85	154,00	268
Компот из свежих плодов	180	0,40	0,02	24,99	101,70	372
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,50	ПП
Хлеб ржано — пшеничный	30	1,98	0,36	10,02	52,20	ПП
Итого за обед:	710	21,68	19,19	102,21	667,52	

Неделя: вторая

Возрастная категория: 7-11 лет

10 день						
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
ОБЕД						
Борщ с капустой и картофелем	200	1,80	4,92	10,93	103,75	82
Каша вязкая	150	4,58	5,01	20,52	145,5	303
Тефтели I вариант	100	12,83	14,80	112,34	237,00	279
Салат из овощей по- сезону	30	0,74	0,06	6,89	49,02	62
Компот из свежих плодов	180	0,40	0,02	24,99	101,70	372
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,50	ПП
Хлеб ржано — пшеничный	30	1,98	0,36	10,02	52,20	ПП
Итого за обед:	720	24,70	25,46	200,18	759,67	

Меню разработано Индивидуальным предпринимателем

При разработке основного(организованного) меню были использованы сборники рецептов:

Москва ДеЛи плюс 2014 год. Под редакцией М.П.Могильного и В.А. Тутельяна "Для дошкольных образовательных

Москва ДеЛи принт 2011 год. Под редакцией М.П.Могильного и В.А. Тутельяна " Для общеобразовательных учреждений"