

СОГЛАСОВАНО:

ДИРЕКТОР

ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ

№ 609, СО Ш № 5 имени Никиты Хрущева

г. Троицка, Троицкий район

г. Троицка, Троицкий район



УТВЕРЖДАЮ:

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ

ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ

Петрова

М.П.



ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗОВАННОЕ) МЕНЮ

ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД

ДЛЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ

ПОЛУЧАЮЩИХ ОБРАЗОВАНИЕ ВО ВТОРУЮ СМЕНУ

(горячий 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						
Каша жидкая молочная	250	7,18	12,76	38,55	298,81	181
Кофейный напиток с молоком	180	2,85	2,41	14,36	91,00	395
Сыр порциями	15	3,48	4,42	0,00	54,00	15
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
Фрукты свежие	130	0,52	0,52	12,74	61,10	338
Итого за завтрак:	635	18,38	20,77	90,16	627,61	
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 /овощи 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	
ИТОГО за весь день:		38,90	37,32	189,96	1268,66	

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						
Рыба, тушенная в томате с овощами	100	10,76	5,75	3,80	116,00	229
Картофельное пюре	150	3,20	9,46	18,58	178,61	312
Салат из овощей по — сезону	30	0,35	0,06	2,16	10,53	53
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
Чай с сахаром и лимоном	180/7	0,12	0,02	10,20	41,00	393
Итого за завтрак:	527	18,78	15,95	59,25	468,84	
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 /овощи 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	
ИТОГО за весь день		41,81	39,72	144,27	1125,29	

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						
Салат из овощей по-сезону	30	1,02	3,00	5,07	51,42	47
Плов из птицы	180	15,20	8,88	32,81	272,40	291
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,50	III
Хлеб ржано — пшеничный	30	1,98	0,36	10,02	52,20	III
Чай с сахаром	180	0,12	0,02	10,20	41,00	376
Кондитерское изделие	50	4,71	7,42	25,58	188,00	III
Итого за завтрак:	500	25,41	19,98	98,17	675,52	
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	60	0,74	0,05	6,89	49,02	62
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,50	III
Хлеб ржано — пшеничный	30	1,98	0,36	10,02	52,20	III
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:	750	20,54	14,57	93,05	617,02	
ИТОГО за весь день:		45,94	34,55	191,22	1292,54	

Неделя: первая

Возрастная категория: 7-11 лет

4 день						
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
ЗАВТРАК						
Гуляш из отварной говядины	90	8,27	9,12	7,81	168,71	268
Макаронные изделия отварные	150	5,52	4,52	26,45	168,45	309
Салат из овощей по-сезону	30	0,25	1,51	0,77	17,73	21
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,50	III
Хлеб ржаное — пшеничный	30	1,98	0,36	10,02	52,20	III
Чай с сахаром	180	0,12	0,02	10,20	41,00	376
Итого за завтрак:	510	18,51	15,83	69,74	518,59	
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	III
Хлеб ржаное — пшеничный	40	1,98	0,36	10,02	52,20	III
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	
ИТОГО за весь день:		36,38	29,46	161,90	1102,05	

Неделя: первая

Возрастная категория: 7-11 лет

Возрастная категория: /-11 лет						
5 день						
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
ЗАВТРАК						
Запеканка из творога со сгущенным молоком	160	17,54	13,27	47,60	324,00	223
Чай с сахаром	180	0,06	0,02	9,99	40,00	392
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,50	III
Фрукты свежие	130	1,80	0,60	25,20	115,20	338
Итого за завтрак:	500	21,77	14,19	97,28	549,70	
ОБЕД						
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	III
Хлеб ржаной — пшеничный	30	1,98	0,36	10,02	52,20	III
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	
Итого за день:		41,04	38,67	194,25	1252,73	

Неделя: вторая

Возрастная категория: 7-11 лет

6 день						
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
ЗАВТРАК						
Икра кабачковая	60	0,72	2,83	4,63	46,80	III
Омлет натуральный	116	12,94	23,04	2,45	268,80	210
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,50	III
Хлеб ржано — пшеничный	30	1,98	0,36	10,02	52,20	III
Чай с сахаром	180	0,06	0,02	9,99	40,00	392
Фрукты свежие	100	0,48	0,48	11,76	56,40	338
Итого за завтрак:	516	18,55	27,03	53,34	534,70	
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 /овощи 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	III
Хлеб ржано — пшеничный	30	1,19	0,36	10,02	52,20	III
Кондитерское изделие	50	4,71	4,45	15,35	11,28	III
Итого за обед:	700	25,77	19,53	108,96	618,48	
ИТОГО за весь день:		44,31	46,56	162,30	1153,18	

Неделя: Вторая

Возрастная категория: 7-11 лет

7 день						
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
ЗАВТРАК						
Каша жидкая молочная	250	7,63	12,52	33,45	278,21	182
Сыр порциями	15	3,48	4,42	0,00	54,00	15
Какао с молоком	180	2,78	0,67	26,00	125,11	397
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,50	III
Хлеб ржано — пшеничный	30	1,19	0,36	10,02	52,20	III
Итого за завтрак:	505	17,45	18,27	83,96	580,02	
ОБЕД						
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	1,91	4,06	10,40	93,60	111
Рагу из овощей	150	2,61	16,22	12,70	209,62	143
Котлеты рубленные 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	30	2,07	0,26	12,68	61,69	III
Хлеб ржано — пшеничный	30	1,98	0,36	10,02	52,20	III
Итого за обед:	730	20,56	37,43	80,54	742,44	
Итого за весь день:		38,01	55,70	164,51	1322,47	

Неделя: вторая

Возрастная категория: 7-11 лет

8 день						
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
ЗАВТРАК						
Шницель рыбный с соусом томатным	90	11,16	12,55	8,95	188,18	235
Картофельное пюре	150	3,20	9,46	18,58	178,61	312
Салат из овощей по-сезону	30	0,25	1,51	0,77	17,73	21
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,50	III
Хлеб ржано — пшеничный	30	1,98	0,36	10,02	52,20	III
Чай с сахаром и лимоном	180/7	0,12	0,02	10,20	41,00	393
Итого за завтрак:	517	19,08	24,20	63,01	548,22	
ОБЕД						
Рассольник 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	40	2,37	0,30	14,49	70,50	III
Хлеб ржано — пшеничный	30	1,98	0,36	10,02	52,20	III
Итого за обед:	730	23,63	21,67	95,03	683,29	
ИТОГО за весь день:		42,71	45,88	158,05	1231,51	

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		
ЗАВТРАК						
Оладьи со стученным молоком	170	12,96	12,48	72,58	454,00	401
Кофейный напиток с молоком	180	2,85	2,41	14,36	91,00	395
Фрукты свежие	180	1,95	0,65	27,30	105,60	338
Итого за завтрак:	717	17,76	15,54	114,24	650,60	
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 ржаной — пшеничный	30	1,98	0,36	10,02	52,20	ПП
Итого за обед:	710	21,68	19,19	102,21	667,52	
Итого за весь день:		39,44	34,73	216,45	1318,12	

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		
ЗАВТРАК						
Макаронные изделия отварные с сыром	150	11,51	13,53	29,00	284,24	204
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,50	ПП
Чай с сахаром и лимоном	180/7	0,12	0,02	10,20	41,00	393
Фрукты свежие	180	1,95	0,65	27,30	105,60	338
Итого за завтрак:	547	15,95	14,50	80,99	501,34	
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 ржаной — пшеничный	30	1,98	0,36	10,02	52,20	ПП
Итого за обед:	720	24,70	25,46	200,18	759,67	
ИТОГО за весь день:		40,64	39,96	281,17	1261,01	

Меню разработано Индивидуальным предпринимателем

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

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

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