

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ «СОШ №16» ИМОСК



Л.Н.Морозова

«09» января 2025 года

## **ПРИМЕРНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ**

горячего питания (завтрак) для обучающихся 5 – 11 классов

из семей участников специальной военной операции

МБОУ «СОШ №16» ИМОСК

в зимний период 2024/2025 учебного года

Меню составлено с использованием "Сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях"  
(под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна, 2011) и «Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий  
общественного питания (под ред. Марчука Ф.Л., 1996)

СОГЛАСОВАНО

Начальник

отдела образования администрации

Изобильненского муниципального округа

Ставропольского края

Г.В. Мартиросян

УТВЕРЖДАЮ

Индивидуальный

предприниматель

Переселов

Александр

Иванович

А.Н. Переселов

## Примерное десятидневное меню

горячего питания (завтрак) для обучающихся из семей участников специальной военной операции 5-11 классов общеобразовательных учреждений Изобильненского муниципального округа Ставропольского края в зимний период 2025 года

Меню составлено по "Сборнику рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях"

Сборник технических нормативов под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна

День 1

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. ценность, ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества			
							В1	С	А, мг	РР	Са	Р	Mg	Fe
204	Макароны отварные с сыром	200/10/30	10,89	24,38	41,55	430,87	0,08	0,00	0,15	0,00	142,60	127,27	13,80	1,23
1	Бутерброд с маслом сливочным	30/10	2,30	9,12	15,50	153,40	0,03	0,00	0,07	0,00	6,90	21,40	3,90	0,32
376	Чай с сахаром	200/15	0,00	0,00	15,59	62,31	0,00	0,00	0,00	0,00	6,17	0,00	1,31	0,00
10	Фрукты	100-150	0,40	0,40	9,80	47,00		10,00		0,30	16,00	11,00	9,00	2,20
	<b>Итого</b>	<b>640</b>	<b>13,19</b>	<b>33,5</b>	<b>72,64</b>	<b>646,58</b>	<b>0,11</b>	<b>0</b>	<b>0,22</b>	<b>0</b>	<b>155,67</b>	<b>148,67</b>	<b>19,01</b>	<b>1,55</b>

День 2

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. ценность, ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества			
							В1	С	А, мг	РР	Са	Р	Mg	Fe
269	Биточки, котлеты особые	90	12,91	23,33	10,34	302,68	0,13	0,00	0,04	0,00	11,83	132,36	21,72	2,33
528	Соус красный основной	30	0,66	1,76	2,98	25,00	0,03	0,72	20,00	0,25	32,40	23,40	17,46	0,69
203	Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,38	6,31	34,25	215,45	0,07	0,00	0,03	0,00	30,03	41,99	10,41	0,98
376	Чай с сахаром	200/15	0,00	0,00	15,59	62,31	0,00	0,00	0,00	0,00	6,17	0,00	1,31	0,00
пр	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,20	0,05	0,00	0,00	0,26	6,90	25,20	9,90	0,60
	<b>Итого</b>	<b>500</b>	<b>21,32</b>	<b>31,7</b>	<b>77,65</b>	<b>675,64</b>	<b>0,28</b>	<b>0,72</b>	<b>20,07</b>	<b>0,51</b>	<b>87,33</b>	<b>222,95</b>	<b>60,8</b>	<b>4,6</b>

День 3

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. ценность, ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества			
							В1	С	А, мг	РР	Са	Р	Mg	Fe
294	Котлеты рубленые из мяса птицы	90	13,60	21,41	11,99	295,35	0,09	0,59	0,07	0,00	36,12	141,51	22,76	1,87
302	Каша рассыпчатая гречневая	150	3,60	4,60	37,70	206,00	0,03	0,00	0,03	0,00	11,00	78,00	26,00	0,60
528	Соус красный основной	30	0,66	1,76	2,98	25,00	0,03	0,72	20,00	0,25	32,40	23,40	17,46	0,69
376	Чай с сахаром	200/15	0,00	0,00	15,59	62,31	0,00	0,00	0,00	0,00	6,17	0,00	1,31	0,00
342.1	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,16	27,03	111,13	0,01	1,60	0,00	0,00	13,16	3,46	4,43	0,79
пр	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,20	0,05	0,00	0,00	0,26	6,90	25,20	9,90	0,60
пр	Хлеб ржаной (обогащённый)	20	1,58	0,20	9,66	46,80	0,07	0,00	0,00	0,26	7,20	34,80	7,60	1,60
	<b>Итого</b>	<b>735</b>	<b>21,97</b>	<b>28,43</b>	<b>119,444</b>	<b>816,79</b>	<b>0,28</b>	<b>2,91</b>	<b>20,1</b>	<b>0,77</b>	<b>112,95</b>	<b>306,37</b>	<b>89,46</b>	<b>6,15</b>

День 4

№						Эн.	Витамины, мг				Минеральные вещества			
---	--	--	--	--	--	-----	--------------	--	--	--	----------------------	--	--	--

рецеп- туры	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ценность, ккал								
							В1	С	А, мг	РР	Са	Р	Mg	Fe
188	Запеканка рисовая с творогом и молоком сгущенным	230/30	17,71	19,77	83,75	588,63	0,10	0,23	0,14	0,00	178,41	277,58	54,51	1,53
1	Бутерброд с маслом сливочным	30/10	2,30	9,12	15,50	153,40	0,03	0,00	0,07	0,00	6,90	21,40	3,90	0,32
376	Чай с сахаром	200/15	0,00	0,00	15,59	62,31	0,00	0,00	0,00	0,00	6,17	0,00	1,31	0,00
	<b>Итого</b>	<b>500</b>	<b>20,01</b>	<b>28,89</b>	<b>114,84</b>	<b>804,34</b>	<b>0,13</b>	<b>0,23</b>	<b>0,21</b>	<b>0</b>	<b>191,48</b>	<b>298,98</b>	<b>59,72</b>	<b>1,85</b>

День 5

№ рецеп- туры	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. ценность, ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества			
							В1	С	А, мг	РР	Са	Р	Mg	Fe
291	Плов из птицы	250 (90/160)	26,44	30,67	45,20	563,82	0,15	3,20	0,33	0,00	30,17	269,50	56,53	2,32
376	Чай с сахаром	200/15	0,00	0,00	15,59	62,31	0,00	0,00	0,00	0,00	6,17	0,00	1,31	0,00
пр	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,20	0,05	0,00	0,00	0,26	6,90	25,20	9,90	0,60
пр	Хлеб ржаной (обогащённый)	20	1,58	0,20	9,66	46,80	0,07	0,00	0,00	0,26	7,20	34,80	7,60	1,60
	<b>Итого</b>	<b>500</b>	<b>30,39</b>	<b>31,17</b>	<b>84,94</b>	<b>743,13</b>	<b>0,27</b>	<b>3,20</b>	<b>0,33</b>	<b>0,52</b>	<b>50,44</b>	<b>329,50</b>	<b>75,34</b>	<b>4,52</b>

День 6

№ рецеп- туры	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. ценность, ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества			
							В1	С	А, мг	РР	Са	Р	Mg	Fe
174	Каша вязкая молочная из риса с маслом сливочным и сахаром	250	7,08	9,99	47,82	310,73	0,06	1,61	0,06	0,00	152,95	186,76	43,47	1,61
3	Бутерброд с маслом сливочным и сыром	30/5/15	0,40	0,40	9,80	47,00		10,00	0,00	0,30	16,00	11,00	9,00	2,20
376	Чай с сахаром	200/15	0,00	0,00	15,59	62,31	0,00	0,00	0,00	0,00	6,17	0,00	1,31	0,00
10	Фрукты	100-150	0,40	0,40	9,80	47,00		10,00		0,30	16,00	11,00	9,00	2,20
	<b>Итого</b>	<b>500</b>	<b>7,48</b>	<b>10,39</b>	<b>73,21</b>	<b>420,04</b>	<b>0,06</b>	<b>11,61</b>	<b>0,06</b>	<b>0,3</b>	<b>175,12</b>	<b>197,76</b>	<b>53,78</b>	<b>3,81</b>

День 7

№ рецеп- туры	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. ценность, ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества			
							В1	С	А, мг	РР	Са	Р	Mg	Fe
279	Тефтели мясные 2 вариант	90/50	10,95	16,91	13,79	256,76	0,07	1,84	0,03	0,00	26,60	109,64	19,32	1,54
302	Каша рассыпчатая гречневая	150	3,60	4,60	37,70	206,00	0,03	0,00	0,03	0,00	11,00	78,00	26,00	0,60
376	Чай с сахаром	200/15	0,00	0,00	15,59	62,31	0,00	0,00	0,00	0,00	6,17	0,00	1,31	0,00

пр	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,20	0,05	0,00	0,00	0,26	6,90	25,20	9,90	0,60
пр	Хлеб ржаной (обогащённый)	20	1,58	0,20	9,66	46,80	0,07	0,00	0,00	0,26	7,20	34,80	7,60	1,60
	<b>Итого</b>	<b>540</b>	<b>18,50</b>	<b>22,01</b>	<b>91,23</b>	<b>642,07</b>	<b>0,22</b>	<b>1,84</b>	<b>0,06</b>	<b>0,52</b>	<b>57,87</b>	<b>247,64</b>	<b>64,13</b>	<b>4,34</b>

День 8

№ рецеп-туры	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. ценность, ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества			
							В1	С	А, мг	РР	Са	Р	Mg	Fe
294	Котлеты рубленные из мяса птицы	90	13,60	21,41	11,99	295,35	0,09	0,59	0,07	0,00	36,12	141,51	22,76	1,87
203	Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,38	6,31	34,25	215,45	0,07	0,00	0,03	0,00	30,03	41,99	10,41	0,98
528	Соус красный основной	30	0,66	1,76	2,98	25,00	0,03	0,72	20,00	0,25	32,40	23,40	17,46	0,69
342.1	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,16	27,03	111,13	0,01	1,60	0,00	0,00	13,16	3,46	4,43	0,79
пр	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,20	0,05	0,00	0,00	0,26	6,90	25,20	9,90	0,60
	<b>Итого</b>	<b>500</b>	<b>22,17</b>	<b>29,94</b>	<b>90,74</b>	<b>717,13</b>	<b>0,25</b>	<b>2,91</b>	<b>20,10</b>	<b>0,51</b>	<b>118,61</b>	<b>235,56</b>	<b>64,96</b>	<b>4,93</b>

День 9

№ рецеп-туры	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. ценность, ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества			
							В1	С	А, мг	РР	Са	Р	Mg	Fe
291	Плов из птицы	250 (90/160)	26,44	30,67	45,20	563,82	0,15	3,20	0,33	0,00	30,17	269,50	56,53	2,32
70-71	Овощи сезонные (свежие, солёные, квашеные, маринованные: помидор, огурец, капуста)	60	0,66	0,10	2,39	17,00	0,03	0,72	0,25	0,25	32,40	23,40	17,46	0,69
376	Чай с сахаром	200/15	0,00	0,00	15,59	62,31	0,00	0,00	0,00	0,00	6,17	0,00	1,31	0,00
пр	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,20	0,05	0,00	0,00	0,26	6,90	25,20	9,90	0,60
пр	Хлеб ржаной (обогащённый)	20	1,58	0,20	9,66	46,80	0,07	0,00	0,00	0,26	7,20	34,80	7,60	1,60
	<b>Итого</b>	<b>550</b>	<b>31,05</b>	<b>31,27</b>	<b>87,33</b>	<b>760,13</b>	<b>0,30</b>	<b>3,92</b>	<b>0,58</b>	<b>0,77</b>	<b>82,84</b>	<b>352,90</b>	<b>92,80</b>	<b>5,21</b>

День 10

№ рецеп-туры	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. ценность, ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества			
							В1	С	А, мг	РР	Са	Р	Mg	Fe
234	Котлеты, биточки рыбные	90/50	13,90	6,68	8,26	153,81	0,10	1,09	0,70	0,00	68,38	208,40	51,10	1,55
312	Пюре картофельное (картофель отварной) с маслом сливочным	150	3,19	5,26	21,41	146,30	0,12	10,38	0,04	0,00	44,87	85,83	30,32	1,22

528	Соус красный основной	30	0,66	1,76	2,98	25,00	0,03	0,72	20,00	0,25	32,40	23,40	17,46	0,69
376	Чай с сахаром	200/15	0,00	0,00	15,59	62,31	0,00	0,00	0,00	0,00	6,17	0,00	1,31	0,00
пр	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,20	0,05	0,00	0,00	0,26	6,90	25,20	9,90	0,60
пр	Хлеб ржаной (обогашённый )	20	1,58	0,20	9,66	46,80	0,07	0,00	0,00	0,26	7,20	34,80	7,60	1,60
	<b>Итого</b>	<b>570</b>	<b>21,70</b>	<b>14,20</b>	<b>72,39</b>	<b>504,42</b>	<b>0,37</b>	<b>12,19</b>	<b>20,74</b>	<b>0,77</b>	<b>165,92</b>	<b>377,63</b>	<b>117,69</b>	<b>5,66</b>

Итого за период	<b>5535,00</b>	<b>207,80</b>	<b>261,50</b>	<b>884,43</b>	<b>6730,27</b>	<b>2,27</b>	<b>39,53</b>	<b>82,47</b>	<b>4,67</b>	<b>1198,23</b>	<b>2717,96</b>	<b>697,69</b>	<b>42,62</b>
-----------------	----------------	---------------	---------------	---------------	----------------	-------------	--------------	--------------	-------------	----------------	----------------	---------------	--------------

Среднесуточные показатели	<b>553,50</b>	<b>20,78</b>	<b>26,15</b>	<b>88,44</b>	<b>673,03</b>	<b>0,23</b>	<b>3,95</b>	<b>8,25</b>	<b>0,47</b>	<b>119,82</b>	<b>271,80</b>	<b>69,77</b>	<b>4,26</b>
---------------------------	---------------	--------------	--------------	--------------	---------------	-------------	-------------	-------------	-------------	---------------	---------------	--------------	-------------