

«Утверждаю»
Директор МБОУ «Вослебовская СОШ»
Скопинского муниципального района
Рязанской области



С.Н.Новикова

Приказ № 152 от 30.08.2024 г.

Примерное двухнедельное меню
для обеспечения питанием обучающихся горячим завтраком
в МБОУ «Вослебовская средняя общеобразовательная школа»
Скопинского муниципального района Рязанской области

Возрастная категория 11-18 лет

Сезон: весенний

Примерное меню

| 1 день | 2 день | 3 день | 4 день | 5 день |
|----------------------------|----------------------------|------------------------|----------------------------------|------------------------|
| Горячий завтрак | Горячий завтрак | Горячий завтрак | Горячий завтрак | Горячий завтрак |
| Суп рыбный | Суп вермишелевый на к/б | Борщ на мясном бульоне | Рассольник домашний на м/б | Винегрет овощной |
| Каша гречневая рассыпчатая | Рис отварной | Картофельное пюре | Макаронные отварные | Суп гороховый |
| Гуляш из свинины | Птица отварная | Котлеты рыбные | Печень тушеная | Рис отварной |
| Хлеб ржаной | Хлеб ржаной | Хлеб ржаной | Хлеб ржаной | Котлета мясная с/п |
| Хлеб пшеничный | Хлеб пшеничный | Хлеб пшеничный | Хлеб пшеничный | Хлеб ржаной |
| Чай с сахаром | Кофейный напиток на молоке | Компот из сухофруктов | Компот из плодов свежих (яблоки) | Хлеб пшеничный |
| | | | | Чай с лимоном |
| | | | | |

| 6 день | 7 день | 8 день | 9 день | 10 день |
|--|----------------------------|---------------------------------------|-----------------------------|-------------------------|
| Горячий завтрак | Горячий завтрак | Горячий завтрак | Горячий завтрак | Горячий завтрак |
| Салат из свеклы с маслом растительным | Суп вермиш. на к/б | Салат из свеклы с маслом растительным | Винегрет овощной | Суп картофельный на м/б |
| Щи из капусты свежей на мясном бульоне | Птица отварная | Суп гороховый | Рассольник домашний на м/б | Плов с мясом птицы |
| Макаронные отварные | Каша гречневая рассыпчатая | Картофельное пюре | Макаронные отварные с сыром | Хлеб ржаной |
| Печень тушеная | Хлеб ржаной | Гуляш из свинины | Хлеб ржаной | Хлеб пшеничный |
| Хлеб ржаной | Хлеб пшеничный | Хлеб ржаной | Хлеб пшеничный | Компот из сухофруктов |
| Хлеб пшеничный | Кисель плодово-ягодный | Хлеб пшеничный | Чай с сахаром | |

| | | | | |
|-----------------|--|---------------|--|--|
| Какао с молоком | | Сок фруктовый | | |
| | | | | |

Химсостав

| Дни | Основные пищевые ингредиенты | | | | Витамины | | | | Минералы | | | |
|--------------------------|------------------------------|---------------|-----------------|----------------|----------------|---------------|---------------|--------------|-----------------|-----------------|----------------|----------------|
| | Б | Ж | У | Ккал | В ₁ | С | А | Е | Са | Р | Мg | Fe |
| 1 | 44,605 | 40,248 | 120,488 | 932,93 | 0,7 | 15,29 | 55,6 | 0,55 | 123,57 | 614 | 204,57 | 10,04 |
| 2 | 47,12 | 43,77 | 126,53 | 1280,7 | 0,437 | 9,12 | 111,34 | 1,93 | 182,31 | 596,35 | 113,76 | 18,43 |
| 3 | 40,37 | 37,05 | 125,97 | 1002,02 | 0,51 | 41,44 | 33,18 | 0,75 | 178,16 | 514,32 | 141,62 | 9,99 |
| 4 | 31,496 | 29,73 | 141,33 | 934,87 | 0,31 | 23,84 | 65,29 | 0,62 | 117,31 | 534,56 | 88,64 | 13,42 |
| 5 | 52,755 | 46,805 | 147,73 | 1241,04 | 0,5828 | 36,45 | 92,54 | 4,38 | 130,05 | 528,97 | 138,65 | 8,89 |
| 6 | 46,186 | 22,11 | 144,7 | 972,43 | 0,76 | 101,67 | 113,33 | 0,6 | 490,57 | 190,7 | 129,8 | 15,55 |
| 7 | 45,06 | 37,46 | 148,22 | 1036,28 | 0,63 | 8,72 | 133,7 | 2,37 | 92,99 | 650,09 | 199,56 | 10,85 |
| 8 | 42,132 | 37,909 | 136,012 | 968,59 | 0,7918 | 58,12 | 91,85 | 2,34 | 196,54 | 617,15 | 162,49 | 10,742 |
| 9 | 24 | 24,82 | 129,63 | 812,79 | 0,41 | 24,1 | 0,48 | 2,57 | 191,68 | 282,21 | 81,74 | 9,2 |
| 10 | 28,2178 | 22,648 | 140,1334 | 769,4 | 0,7 | 32,86 | 21,38 | 1,94 | 131,194 | 597,154 | 163,98 | 9,07 |
| Всего за 10 дней | 401,9418 | 342,55 | 1360,743 | 9951,05 | 5,8316 | 351,61 | 718,69 | 18,05 | 1834,374 | 5125,504 | 1424,81 | 116,182 |
| Среднее за 1 день | 40,19 | 34,26 | 136,07 | 995,11 | 0,58 | 35,16 | 71,87 | 1,81 | 183,44 | 512,55 | 142,48 | 11,62 |

Используемая литература

1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Постановление от 27.10.2020 №32)
2. Примерное меню составлено по сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: «Хлебпродинформ», 2004 г.
3. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015г.
4. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей школьных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010