

Согласовано:  
Директор  
МБОУ СОШ № 16



Утверждаю:  
ИП Пилигина  
Марина Евгеньевна



Пиллягина М.Е.

январь 2025г.

10-ти дневное меню завтраков для обучающихся 1-4 классов  
школьных образовательных организаций г. Новошахтинска

**Возрастная категория : 7-11 лет**  
**Сезон: зима - весна**

День 1		Пищевые вещества (г.)			
НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА		Вес блюда (г.)	Белки	Жиры	Углеводы
ЗАВТРАК					
Сыр твёрдых сортов в нарезке (порциями)	15	3,50	4,40	-	53,80
Масло сливочное ( порциями )	10	0,10	7,20	0,10	66,10
Каша жидкая молочная овсяная	200	6,80	7,50	24,70	192,60
Чай с сахаром	200	0,20	0,00	6,50	26,80
Хлеб пшеничный из муки в/с обогащенный йоддозиенном	75	8,25	0,51	56,70	264,64
Итого за завтрак	500	18,85	19,61	88,00	603,94

**ВТОРНИК**

		Пищевые вещества (г.)				
<b>День 2</b>						
<b>НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА</b>	Вес блюда (г.)	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)	Сборник рецептур блюд при общебазовательных школах "Хлебпродинформ". Лапшина 2004 г. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания Марчук Ф.Л.1994г. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций Кучма В.Р. Москва 2016
<b>ЗАВТРАК</b>						
<b>Икра из кабачков (консервы стерилизованные)</b>	40	2,02	4,63	4,48	67,72	Таблица № 24 , 1994 416/1994г
<b>Биточек (свинина лопатка б/к)</b>	50	2,83	3,55	2,78	55,79	528/1994
<b>Соус красный основной</b>	30	2,47	1,25	2,52	31,21	54-4 /2022г
<b>Каша гречневая рассыпчатая</b>	150	8,30	6,30	36,00	233,70	54-2гн/2022г
<b>Чай с сахаром</b>	200	0,20	0,00	6,50	26,80	
<b>Хлеб пшеничный из муки В/С обогащенный йодказеином</b>	30	2,55	0,15	16,20	76,35	18/2016г
<b>Итого за завтрак</b>	500	18,37	15,88	68,48	491,57	

**СРЕДА**

СРЕДА						
		Пищевые вещества (г.)				
День 3						
<b>НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА</b>	Вес блюда (г.)	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (кал)	
<b>ЗАВТРАК</b>						
Масло сливочное ( порциями )	15	0,15	10,80	0,15	99,15	53-193/2022г
Огурец соленый в нарезке *	60	0,48	0,06	1,02	2,62	Табл № 24 стр 563 Сб рец 1994 г
Рагу из овощей	200	4,50	16,03	23,00	254,27	184/2016г
Чай с сахаром	200	0,20	0,00	6,50	26,80	54-27н/2022г
Хлеб пшеничный из муки В/с обогащенный йодказином	25	2,75	0,18	18,90	88,22	18/2016г
<b>Итого за завтрак</b>	500	8,08	27,07	49,57	471,06	

Сборник рецептур блюд и типовых меню  
для организаций питания обучающихся 1-4  
классов в общеобразовательных  
организациях.  
Роспотребнадзор ,2022г.

Сборник рецептур блюд при  
общеобразовательных школах

Сборник рецептур блюд для предприятий  
общественного питания Марук Ф.Л.1994г.

Сборник рецептур блюд для предприятий  
общественного питания Марук Ф.Л.1994г.  
Сборник рецептур блюд и кулинарных  
изделий для обучающихся  
образовательных организаций Кучина В.Р.  
Москва 2016г

**ЧЕТВЕРГ**

		Пищевые вещества (г.)				
		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)	Сборник рецептур блюд при общебразовательных школах "Хлебпродинфор" Лапшина 2004 г
<b>День 4</b>	<b>НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА</b>	Вес блюда (г.)				Сборник рецептур блюд при общественном питании Марчук Ф.Л.1994г.
	<b>ЗАВТРАК</b>					Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций Кучма В.Р. Москва 2016г
	<b>Сыр твёрдых сортов в нарезке (порциями)</b>	15	3,50	4,40	-	53,80 54-1 з/2022г
	<b>Масло сливочное ( порциями)</b>	10	0,10	7,20	0,10	66,10 53-19 з/2022г
	<b>Каша жидкая молочная манная</b>	200	7,80	8,40	22,30	196,00 311/2004г
	<b>Кофейный напиток без молока</b>	200	0,20	-	6,50	26,80 54-23н/2022г
	<b>Хлеб пшеничный из муки в/с обогащенным йодказезином</b>	75	8,25	0,51	56,70	264,64 18/2016г
	<b>Итого за завтрак</b>	500	19,85	20,51	85,60	607,34

**ПЯТНИЦА**

		Пищевые вещества (г.)				
<b>День 5</b>					Сборник рецептур овощей и фруктов для организаций питания обучающихся 1-4 классов в образовательных организациях. Роспотребнадзор 2022г.	
<b>НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА</b>	Вес блюда (г.)	Белки	Жиры	Углеводы	"Энергетическая ценность (ккал)	Сборник рецептур блюд при общебороздовательных школах "Хлебпродинформ" Лапшина 2004 г. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания Марчук Ф.Л.1994г. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций Кучма В.Р. Москва 2016г.
<b>ЗАВТРАК</b>					1,56	14,44 Таблица № 24 1994
Капуста квашеная **	40	1,24	0,36		3,20	403/1994
Гуляш (свинина попатка б/к)	90	10,80	11,40		34,20	516/2004
Макаронные изделия отварные	150	5,10	9,15		6,50	54-2гн/2022г
Чай с сахаром	200	0,20	0,00		26,80	
Хлеб пшеничный из муки в/с обогащенный йодказеином	20		1,70	0,10	10,80	18/2016г
<b>Итого за завтрак</b>	<b>500</b>	<b>19,04</b>	<b>21,01</b>	<b>56,26</b>	<b>490,29</b>	

## 2 НЕДЕЛЯ

### ПОНЕДЕЛЬНИК

День 6		Пищевые вещества (г.)			
<b>НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА</b>				Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях.	
ЗАВТРАК	Вес блюда (г.)	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (кал)
					Сборник рецептур блюд при общебразовательных школах Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания Марзук Ф.Л 1994г. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций Кучма В.Р. Москва 2016г
Сыр твёрдых сортов в нарезке (порциями)	15	3,50	4,40	-	53,80 54-1 з/2022г
Масло сливочное ( порциями)	10	0,10	7,20	0,10	66,10 53-193/2022г
Каша жидкая молочная рисовая	200	5,30	5,40	28,70	184,50 54-25.1к/2022г
Чай с сахаром	200	0,20	0,00	6,50	26,80 54-2н/2022г
Хлеб пшеничный из муки в/с обогащенный йодказеином	75	8,25	0,51	56,70	264,64 18/2016г
Итого за завтрак	500	17,35	17,51	92,00	595,84

**ВТОРНИК**

ВТОРНИК					
День 7		Пищевые вещества (г.)			
НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА					
ЗАВТРАК	Вес блюда (г.)	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)
Свекла отварная	60	0,9	0,1	5,2	25,2
Рыба тушеная в томате с овощами	90	14,73	9,01	8,38	173,53
Картофельное пюре	150	3,20	5,20	19,80	374/2004г
Чай с сахаром	180	0,18		13,50	54-11 г/2022г
Хлеб пшеничный из муки в/с обогащенный йодизией	20	1,70	0,10	10,80	54-2н
Итого за завтрак	500	20,71	14,41	57,68	18/2016г

Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях.					
Роспотребнадзор 2022г.					
Сборник рецептур блюд при общеборазовательных школах					
Сборник рецептур блюд для общественного питания Марчук Ф.Л.1994г.					
54-283/2021					

**СРЕДА**

День 8		Пищевые вещества (г.)			
<b>НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА</b>					
<b>ЗАВТРАК</b>	Вес блюда (г.)	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)
					Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях. Роспотребнадзор .2022г.
Сыр твёрдых сортов в нарезке (порциями)	15	3,50	4,40	-	53,80 54-1 з/2022г
Масло сливочное ( порциями)	10	0,10	7,20	0,10	66,10 53-19 з/2022г
Каша жидкая молочная гречневая	200	7,09	5,80	26,60	187,29 54-20к/2022г
Кофейный напиток без молока	200	0,20	-	6,50	26,80 54-23тн/2022г
Хлеб пшеничный из муки В/с обогащенный йодказином	75	8,25	0,51	56,70	264,64 18/2016г
<b>Итого за завтрак</b>	<b>500</b>	<b>19,14</b>	<b>17,91</b>	<b>89,90</b>	<b>598,63</b>

## ЧЕТВЕРГ

День 9		Пищевые вещества (г.)			
НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	Вес блюда (г.)	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)
ЗАВТРАК					
Капуста квашеная **	40	1,24	0,36	1,56	14,44
Тефтели (свинина лопатка б/к)	90	10,45	5,00	13,05	139,00
Макаронные изделия отварные	150	5,10	9,15	34,20	239,55
Чай с сахаром	200	0,20	0,00	6,50	26,80
Хлеб пшеничный из муки в/с обогащенный йодказиином	20		1,70	0,10	10,80
<b>Итого за завтрак</b>	<b>500</b>	<b>18,69</b>	<b>14,61</b>	<b>66,11</b>	<b>470,69</b>

Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях. Роспотребнадзор .2022г.
Сборник рецептур блюд при общеобразовательных школах "Хлебпродинформ" Гапшина 2004 г
Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания Марчук Ф.Л.1994г.
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций Кучма В.Р. Москва 2016г

ПЯТНИЦА					
День 10		Пищевые вещества (г.)			
НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА					
ЗАВТРАК	Вес блюда (г.)	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (кал)
					Сборник рецептур блюд при общеборзобразовательных школах "Хлеборадиформ" Лапшина 2004 г.
					Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания Марук Ф.Л. 1994г.
					Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций Кучина В.Р.
					Москва 2016г
Огурец соленый в нарезке *	60	0,48	0,06	1,02	2,62 Табл № 24 стр 563 Сб рец 1994г
Плов (свинина лопатка б/к)	200	23,00	16,32	25,00	338,80 403/1994г
Чай с сахаром	200	0,20	0,00	6,50	26,80 54-2Н/2022г
Хлеб пшеничный из муки в/с обогащенный йодизированным	40	3,40	0,20	21,60	101,80 18/2016г
Итого за завтрак	500	27,08	16,58	54,12	470,02

Примечание:

Огурец соленый в нарезке \* - допускается выдача иных овощей  
Капуста квашеная\*\* - допускается выдача иных овощей