

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Алгатуйская средняя общеобразовательная школа»**

Утверждено
директором школы
Гапеевцевой Е.И.

**10-дневное МЕНЮ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В
МОУ «Алгатуйская СОШ» на 2024 – 2025 учебный год
7 – 11 ЛЕТ (двухразовое)**

Первый день						
№ рецепта	Приём пищи, наименование блюда	масса порций	пищевые вещества			энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углеводы	
завтрак						
214	Каша манная вязкая молочная со сливочным маслом	150	5,7	8,02	25,4	254
69	Бутерброд (хлеб пшеничный) с маслом сливочным	45/15	3,75	1,45	25,7	131
п/п	Йогурт	90	5	3,2	3,5	68
462	Какао с молоком	200	2,61	0,45	25,95	119
обед						
1	Салат из капусты белокочанной	60	5,4	7,53	6,31	119
109	Суп-харчо	250	7,3	6,8	12,5	162
377	Картофельное пюре с маслом сливочным	180	4,1	8,48	18,78	114
307	Котлеты рыбные	120	6,35	5,19	6,01	142
п/п	Сок фруктовый	200	0,12		38,71	155
п/п	Яблоко	100	0,4	0,4	10,4	45
п/п	Хлеб ржаной	28	2,6	0,2	13,4	74
п/п	Хлеб пшеничный	52,5	4	1	20	100
всего за день			47,33	42,72	206,66	1483,00

второй день						
№ рецепта	Приём пищи, наименование блюда	масса порций	пищевые вещества			энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углеводы	
завтрак						
212	Каша молочная вязкая из крупы "Геркулес" со сливочным маслом	150	8,5	12,7	42,24	270
464	Кофейный напиток	200	2,79	0,04	19,8	91
п/п	Йогурт	90	5	3,2	3,5	68
63	Бутерброд (хлеб пшеничный) с сыром	45/15	3,75	1,45	25,7	131
обед						
115	Суп картофельный с клецками с курицей	250	5,8	8	12,8	158
47	Винегрет овощной	60	2	8	14,67	125
328	Жаркое по-домашнему	200	5,6	12,4	5,3	95
п/п	Груша	100	0,4	0,3	10,3	47
п/п	Хлеб ржаной	28	2,6	0,2	13,4	74
п/п	Хлеб пшеничный	52,5	4	1	20	100
483	Кисель из повидла	200	0,56		17,8	112
всего за день			41,00	47,29	185,51	1271,00

третий день						
№ рецепта	Приём пищи, наименование блюда	масса порций	пищевые вещества			энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углеводы	
завтрак						
225	Каша пшенная молочная с маслом сливочным	150	5,2	6,31	30,5	274
64	Бутерброд (хлеб пшеничный) с маслом и с сыром	45/15	3,9	8,7	24,7	192
п/п	Йогурт	90	5	3,2	3,5	68
458	Чай с медом	200			15,04	60
обед						
42	Салат картофельный с зеленым горошком	60	5,3	7,4	8,5	106
94	Борщ с картофелем с мясом говядины со сметаной	250	6,1	8,3	25,9	103
330	Плов из говядины	200	10,14	6,43	28,65	187
п/п	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	38
п/п	Хлеб ржаной	28	2,6	0,2	13,4	74
п/п	Хлеб пшеничный	52,5	4	1	20	100
457	Чай с сахаром	200	0,68		23,05	95
всего за день			43,72	41,74	200,74	1297,00

четвёртый день						
№ рецепта	Приём пищи, наименование блюда	масса порций	пищевые вещества			энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углеводы	
завтрак						
217	Каша молочная рисовая вязкая с маслом сливочным	150	8,59	16,4	57,4	194
69	Бутерброд (хлеб пшеничный) со сливочным маслом	45/15	3,75	1,45	25,7	131
п/п	Сыр твердый порциями	15	3,84	3,9		51
п/п	Йогурт	90	5	3,2	3,5	68
462	Какао на молоке	200	2,61	0,45	25,95	119
обед						
122	Суп с рыбными консервами	250	5,3	8,8	20,5	129
52	Икра овощная	60	2	10,24	9,5	125
202	Каша гречневая рассыпчатая со сливочным маслом	180	7	11,1	14,8	150
349	Тефтели из мяса говядины п/ф в молочном соусе	100	3	0,79	4,25	169
п/п	Яблоко	100	0,4	0,4	10,4	45
п/п	Сок плодовоовощной	200	0,12		30,88	155
п/п	Хлеб ржаной	28	2,6	0,2	13,4	74
п/п	Хлеб пшеничный	52,5	4	1	20	100
всего за день			48,21	57,93	236,28	1510,00

пятый день						
№ рецепта	Приём пищи, наименование блюда	масса порций	пищевые вещества			энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углеводы	
завтрак						
268	Омлет запеченный с маслом сливочным	200	10	25,9	5,5	286
63	Бутерброд (хлеб пшеничный) с сыром	45/15	3,75	1,45	25,7	131
п/п	Йогурт	90	5	3,2	3,5	68
464	Кофейный напиток	200	2,79	0,04	19,8	91
обед						
2	Салат витаминный	60	4,5	7,3	6,3	120
110	Солянка сборная мясная (с ветчиной)	250	2,8	7,1	11,5	132
256	Макароны отварные со сливочным маслом	180	7,38	8,4	45,2	294
339	Котлета из мяса говядины п/ф	100	6	3,9		159
483	Кисель из повидла	200	0,56		17,8	112
п/п	Хлеб ржаной	28	2,6	0,2	13,4	74
п/п	Хлеб пшеничный	52,5	4	1	20	100
всего за день			49,38	58,49	168,70	1567,00

Шестой день						
№ рецепта	Приём пищи, наименование блюда	масса порций	пищевые вещества			энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углеводы	
завтрак						
214	Каша манная вязкая молочная со сливочным маслом	150	5,7	8,02	25,4	254
64	Бутерброд (хлеб пшеничный) с маслом и с сыром	45/15	3,9	8,7	24,7	192
п/п	Йогурт	90	5	3,2	3,5	68
458	Чай с медом	200			15,04	60
обед						
129	Суп с макаронными изделиями и картофелем с курицей	250	9,6	6,5	30,2	174
п/п	Нарезка из свежих огурцов	60	1,3	3,12	4,2	50
333	Голубцы ленивые	200	2,8	7,05	36,05	144
457	Чай с сахаром	200	0,68		23,05	95
п/п	Яблоко	100	0,4	0,4	10,4	45
п/п	Хлеб ржаной	28	2,6	0,2	13,4	74
п/п	Хлеб пшеничный	52,5	4	1	20	100
всего за день			35,98	38,19	205,94	1256,00

седьмой день						
№ рецепта	Приём пищи, наименование блюда	масса порций	пищевые вещества			энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углеводы	
завтрак						
279	Запеканка из творога	150	17,81	19,05	54,6	392
69	Бутерброд (хлеб пшеничный) со сливочным маслом	45/15	3,75	1,45	25,7	131
п/п	Йогурт	90	5	3,2	3,5	68
462	Какао на молоке	200	2,61	0,45	25,95	119
обед						
45	Салат сельдь с картофелем	60	2	6,7	8,83	164,5
113	Суп гороховый с гречками с мясом говядины п/ф	250	9,6	6,5	16	119
202	Каша гречневая рассыпчатая со сливочным маслом	180	7	11,1	14,8	150
327	Гуляш из мяса говядины п/ф	100	11,8	7,34	16,88	103
п/п	Сок фруктовый	200	0,12		38,71	155
п/п	Хлеб ржаной	28	2,6	0,2	13,4	74
п/п	Хлеб пшеничный	52,5	4	1	20	100
всего за день			66,29	56,99	238,37	1575,50

восьмой день						
№ рецепта	Приём пищи, наименование блюда	масса порций	пищевые вещества			энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углеводы	
завтрак						
225	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	150	5,2	6,31	30,5	274
63	Бутерброд (хлеб пшеничный) с сыром	45/15	3,75	1,45	25,7	131
п/п	Йогурт	90	5	3,2	3,5	68
465	Кофейный напиток	200	2,79	0,04	19,8	91
обед						
128	Суп-лапша домашняя с курицей	250	5,4	4	18,2	150
47	Винегрет овощной	60	2	8	14,67	125
153	Картофель отварной с луком	150	4,22	6,86	16,135	159,5
339	Котлета из мяса говядины п/ф	100	6	3,9		159
494	Компот плодов или ягод сушеных	200	0,33	0,2	12,24	91
п/п	Хлеб ржаной	28	2,6	0,2	13,4	74
п/п	Хлеб пшеничный	52,5	4	1	20	100
всего за день			41,29	35,16	174,15	1422,50

девятый день						
№ рецепта	Приём пищи, наименование блюда	масса порций	пищевые вещества			энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углеводы	
завтрак						
214	Каша манная вязкая молочная со сливочным маслом	150	5,7	8,02	25,4	254
64	Бутерброд (хлеб пшеничный) с маслом и с сыром	45/15	3,9	8,7	24,7	192
п/п	Йогурт	90	5	3,2	3,5	68
458	Чай с медом	200			15,04	60
обед						
100	Рассольник ленинградский с мясом говядины п/ф и сметаной	250	5	7	12	150
п/п	Нарезка из свежих огурцов	60	1,3	3,12	4,2	50
377	Картофельное пюре с маслом сливочным	180	4,1	8,48	18,78	114
299	Рыба тушеная в томате с овощами	120	6,35	5,19	6,01	142
п/п	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	38
п/п	Сок плодовоовощной	200	0,12		30,88	155
п/п	Хлеб ржаной	28	2,6	0,2	13,4	74
п/п	Хлеб пшеничный	52,5	4	1	20	100
всего за день			38,87	45,11	181,41	1397

десятый день						
№ рецепта	Приём пищи, наименование блюда	масса порций	пищевые вещества			энергетическая ценность (ккал)
			белки	жиры	углеводы	
завтрак						
212	Каша молочная вязкая из крупы "Геркулес" со сливочным маслом	150	9,5	12,7	42,24	270
69	Бутерброд (хлеб пшеничный) со сливочным маслом	45/15	3,75	1,45	25,7	131
п/п	Йогурт	90	5	3,2	3,5	68
462	Какао на молоке	200	2,61	0,45	25,95	119
обед						
103	Щи из свежей капусты с картофелем с мясом говядины п/ф	250	9	7	17	130
53	Икра свекольная	60	5	16	18	150
376	Рагу с курицей	200	7,51	7,98	17,26	122
п/п	Яблоко	100	0,4	0,4	10,4	45
п/п	Хлеб ржаной	28	2,6	0,2	13,4	74
п/п	Хлеб пшеничный	52,5	4	1	20	100
483	Кисель из повидла	200	0,56		17,8	112
всего за день			49,93	50,38	211,25	1 321,00
Итого за 10 дней			462,00	474,00	2 009,01	14 100,00
Среднее за 10 дней			46,20	47,40	200,90	1410,00

77	79	335	2350
46,20	47,40	201,00	1410,00
46,20	47,40	201,00	1410,00
462,00	474,00	2010,00	14100,00
0,00	0,00	-0,99	0,00

320-25 завтрак 5875 25 Б10-15
 030-35 обед 8225 35 Ж30-32
 У55-60

Наименование сборника рецептур: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений. Перевалов А.Я., Пермь, 2021 г.

Содержание йода в готовых блюдах обусловлено использованием в приготовлении йодированной соли
 Итого по Витамину С среднее значение за 10 дней 35,88

Бутерброд 2 шт на порцию

Меню составлено согласно требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Согласно Приложения 10 таблица 3 завтрак и обед для ОО 20-25% и 30-35%. Принимаем 60 %