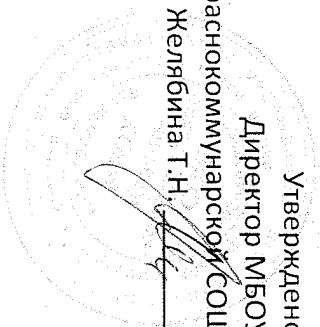


Утверждено
Директор МБОУ
Краснокоммунарской СОШ
Желябина Т.Н.



Примерное

ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ

горячих обедов

1 – 4 класс

**МБОУ Краснокоммунарская средняя общеобразовательная школа
Оренбургской области**

Сезон: весна - лето

Время пребывания детей: 8-00 – 13-20; 13-30 - 19-00

Питание второй смены: 14-15ч; 15-10ч

В школе организовано одноразовое питание

Завтраком охвачены учащиеся первой смены, обедом – дети второй смены

Сезон: весна - лето
 Возрастная категория: 7 – 11 лет
 Неделя 1

День 1

№ рел.	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			э/ц ккал	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		Са	Мg	A(мкг)	B ₁	С	Е	Р	Fe	К	Ca	Mg	P
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15				
Обед																		
54-7з	Салат из свежих помидор и огурцов	60	0,6	3,66	2,1	43,8	10,2	9,6	0	0,03	8,04	1,8	18,6	0,42				
54-22с	Борщ с капустой и картофелем	250	4,32	3,46	7,46	78,3	24,6	16,6	122,8	0,028	6,12	1,88	34,4	0,76				
54-4м	Котлета из говядины	90	16,4	15,7	14,9	265,6	36	24	19,9	0,06	0,11	1,27	165,7	2,33				
54-4г	Каша гречневая рассыпчатая	250	13,9	10,5	60	389,5	25	200	32	0,35	0	1,05	301,3	6,74				
54-22хн	Кисель из концентрата плодового	200	0,2	0	13	52,9	10	5,4	2,45	0,01	1,44	0	10	0,12				
Пр	**Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,8	4	2,8	0	0,022	0	0,22	13	0,22				
Пр	**Хлеб ржаной	20	1,36	0,26	7,96	39,6	9,4	9,4	0	0,036	0	0,28	31,4	0,78				
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	20	4,7	5,87	0	71,7	176	7,33	52,0	0,007	0,14	0,1	100,0	0,2				
Итого за обед:		910	43	39,61	115,26	988,2	295,2	275,13	229,15	0,543	15,85	6,6	674,4	11,57				

День 2

№ рел.	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			э/ц ккал	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		Са	Мg	A(мкг)	B ₁	С	Е	Р	Fe	К	Ca	Mg	P
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15				
Обед																		
54-3з	Помидор в нарезке	60	0,7	0,1	2,3	12,8	40	15	122	0,02	34,8	1,68	30	0,56				
54-25с	Суп гороховый	250	8,15	3,5	18,65	138,65	33,25	34,5	151,25	0,17	5	0,2	95,5	1,76				
54-2м	Гуляш из говядины	100	16,88	16,38	4	232	15	23,75	25,5	0,04	1,41	1,42	166,25	2,48				
54-1г	Макаронны отварные	220	7,92	7,18	48,07	288,64	17,6	10,56	26,95	0,088	0	1,1	60,17	1,07				
54-3гн	Чай с лимоном и сахаром	200	0,3	0	6,7	27,9	6,9	4,6	0,38	0	1,16	0,02	8,5	0,77				
Пр	**Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,6	8	5,6	0	0,044	0	0,44	26	0,44				
Пр	**Хлеб ржаной	40	3,2	0,52	15,92	79,2	18,8	18,8	0	0,072	0	0,56	62,8	1,56				
Итого за обед:		910	40,19	28	115,32	872,79	139,5	128,8	326	0,434	42,37	5,42	449,22	8,64				

Сезон: весна - лето
 Возрастная категория: 7 – 11 лет
 Неделя 1

День 3

№ рец.	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			э/ц ккал	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		Са	Мг	А(мкг)	В1	С	Е	Р	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
Обед																
15	Салат из свежих огурцов с луком	60	0,48	3,6	13,56	86,65	11,4	7,8	0	0,018	2,52	1,62	19,8	0,32		
54-13с	Щи из свежей капусты с картофелем	250	1,68	3,93	7,33	71,35	33,25	19	37,5	0,045	13,45	2,33	37,5	0,68		
54-9м	Жаркое по-домашнему	230	23,1	23,4	21,5	365,7	35,7	51,8	31,4	0,15	11	0,69	240,4	3,94		
54-2гн	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,5	26,8	4,5	3,8	0,3	0	0,04	0	7,2	0,73		
ПР	**Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,8	4	2,8	0	0,022	0	0,22	13	0,22		
ПР	**Хлеб ржаной	20	1,36	0,26	7,96	39,6	9,4	9,4	0	0,036	0	0,28	31,4	0,78		
54-1з	Сыр твердых сортов нарезке	30	7	8,8	0	107,5	264	11	78	0,01	0,21	0,1	150	0,3		
ПР	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	44	16,1	9	0	0,03	7	0,2	11	2,21		
Итого за обед:		910	35,74	40,55	76,49	744,4	378,35	114,6	115,8	0,31	34,22	5,44	510,3	9,18		

День 4

№ рец.	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			э/ц ккал	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		Са	Мг	А(мкг)	В1	С	Е	Р	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
Обед																
24-2з	*Огурец в нарезке	60	0,5	0,1	1,5	8,5	14	8,4	6	0,02	6	0,06	25	0,36		
54-7с	Суп картофельный с макаронными издел.	250	6,45	3,48	23,13	149,5	17,25	26	122	0,11	8,6	1,95	68,25	1,08		
54-3р	Котлета рыбная	100	14,2	2,6	8,6	114,2	36	41	19,55	0,08	0,16	1,57	189	0,9		
420	Соус томатный	50	0,61	3,66	2,37	44,85	5,2	4,6	19	0,009	0,85	0,15	10,3	0,22		
54-6г	Рис отварной	200	4,93	6,4	48,7	271,3	9,2	32	24,5	0,04	0	0,38	97,3	0,65		
54-23гн	Кофейный напиток с молоком	200	3,8	2,9	11,3	86	111	31	13,3	0,03	3,52	0	167	1,07		
ПР	**Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,2	6	4,2	0	0,033	0	0,33	19,5	0,33		
ПР	**Хлеб ржаной	20	1,36	0,26	7,96	39,6	9,4	9,4	0	0,036	0	0,28	31,4	0,78		

Итого за обед:	910	34,13	19,64	118,32	784,15	208,05	156,6	204,35	0,241	19,13	4,72	607,8	5,39
----------------	-----	-------	-------	--------	--------	--------	-------	--------	-------	-------	------	-------	------

Сезон: весна - лето

Возрастная категория: 7 – 11 лет

Неделя 1

День 5

№ рец.	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)						э/ц ккал	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У	6	7	8		Са	Mg	A(мкг)	B ₁	С	Е	Р	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15					
54-13з	Салат из свеклы отварной	60	0,8	2,7	4,6	45,6	19	11	0,68	0,01	2,28	1,62	22	0,7					
54-3с	Рассольник Ленинградский	200	4,74	5,8	13,62	125,5	21	19,8	104	0,064	5,54	1,88	51,4	0,71					
54-2м	Гуляш из говядины	100	16,88	16,38	4	232	15	23,75	25,5	0,04	1,41	1,42	166,25	2,48					
54-4г	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,3	6,3	36	233,7	15	120	19,2	0,21	0	0,63	181	4,04					
54-3гн	Чай с лимоном и сахаром	200	0,3	0	6,7	27,9	6,9	4,6	0,38	0	1,16	0,02	8,5	0,77					
Пр	**Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,8	4	2,8	0	0,022	0	0,22	13	0,22					
Пр	**Хлеб ржаной	20	1,36	0,26	7,96	39,6	9,4	9,4	0	0,036	0	0,28	31,4	0,78					
Итого за обед:		750	33,9	31,6	82,72	751,1	90,3	191,35	149,8	0,382	10,39	6,07	473,6	9,7					

Сезон: весна - лето

Возрастная категория: 7 – 11 лет

Неделя 2

День 6

№ рец.	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)						э/ц ккал	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У	6	7	8		Mg	A(мкг)	B ₁	С	Е	Р	Fe			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15					
Обед																			
54-12з	Икра морковная	60	1,2	4,2	6	68	18	23	560	0,03	3,23	0,84	37	0,65					
54-23з	Свекольник	250	5,75	3,3	13,58	107,23	31,5	26	123,3	0,06	6,75	1,9	56,75	1,29					
54-4м	Котлета из говядины	75	13,7	13,08	12,42	213,8	30	20	16,58	0,05	0,09	1,06	138,08	1,94					
54-1г	Макаронны отварные	150	5,4	4,9	32,8	196,8	12	7,2	18,4	0,06	0	0,75	41	0,73					
54-	Кисель из концентрата	200	0,2	0	13	52,9	10	5,4	2,45	0,01	1,44	0	10	0,12					

54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,8	0	107,5	264	11	78	0,01	0,21	0,1	150	0,3
ПР	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	44	16,1	9	0	0,03	7	0,2	11	2,21
Итого за обед:		910	36,78	63,75	100,32	892,8	421,8	136,4	1264	0,36	18,27	3,54	548,7	9,26

День 9

№ реч.	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			э/ц ккал	Витамины (мг)								Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		Са	Мг	А(мкг)	В1	С	Е	Р	Fe	Ca	Мг	А(мкг)	В1	С
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15					
Обед																			
24-2з	*Огурец в нарезке	60	0,5	0,1	1,5	8,5	14	8,4	6	0,02	6	0,06	25	0,36					
54-3с	Рассольник Ленинградский	200	4,74	5,8	13,62	125,5	21	19,8	104	0,064	5,54	1,88	51,4	0,71					
54-11р	Рыба тушеная в томате с овощами (минтай)	110	13,2	7,15	6,05	141,6	42,6	53,6	303,8	0,08	2,63	1,75	200,7	1,02					
54-6г	Рис отварной	200	4,93	6,4	48,7	271,3	9,2	32	24,5	0,04	0	0,38	97,3	0,65					
54-	Кисель из концентрата плодового	200	0,2	0	13	52,9	10	5,4	2,45	0,01	1,44	0	10	0,12					
ПР	**Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,8	4	2,8	0	0,022	0	0,22	13	0,22					
ПР	**Хлеб ржаной	20	1,36	0,26	7,96	39,6	9,4	9,4	0	0,036	0	0,28	31,4	0,78					
ПР	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	44	16,1	9	0	0,03	7	0,2	11	2,21					
Итого за обед:		910	26,85	20,27	110,5	730,2	126,3	140,4	440,8	0,302	22,61	4,52	439,8	6,07					

День 10

№ реч.	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			э/ц ккал	Витамины (мг)								Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		Са	Мг	А(мкг)	В1	С	Е	Р	Fe	Ca	Мг	А(мкг)	В1	С
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15					
Обед																			
54-6з	Салат из свежих помидоров и огурцов	60	0,6	3,66	2,1	43,8	22	9,3	30,5	0,02	17,3	1,62	27	0,48					
54-13с	Щи из свежей капусты с картофелем	250	5,8	7	7,1	115,3	33,25	19	37,5	0,045	13,45	2,33	37,5	0,68					
54-16м	Тефтели из говядины с рисом	60	8,7	8,8	4,8	133,1	16	13	1,11	0,02	0,28	0,3	92	1,18					
54-11г	Картофельное пюре	200	4,27	6,93	26,4	185,9	52	37,3	31,7	0,16	13,6	0,27	112	1,37					
420	Соус томатный	50	0,61	3,66	2,37	44,85	5,2	4,6	19	0,009	0,85	0,15	10,3	0,22					

54-35хн	Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0	19,8	80,8	40	1,7	12	0	0,02	0,4	92	1,18
ПР	**Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,8	4	2,8	0	0,022	0	0,22	13	0,22
ПР	**Хлеб ржаной	20	1,36	0,26	7,96	39,6	9,4	9,4	0	0,036	0	0,28	31,4	0,78
	Итого за обед:	860	23,26	30,47	80,37	690,15	176,65	92,5	112,81	0,303	44,65	5,42	404,9	5,89

№ рец.	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			э/ц ккал	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		Са	Мg	A(мкг)	В1	С	Е	Р	Fe		
1		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Средние значения за 10 дней																
Обед		863	28,45	24,54	92,03	791,26	125,3	120,5	44,4	0,46	16,22	15,57	403,09	7,25		

Соотношение Белки : Жиры : Углеводы – 1 : 1 : 4.

Основание:

Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях, г. Новосибирск, 2021 г.

Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий. Пермь, 2021г. Под ред. А.Я. Перевалова, Н.В. Талешкина.

СанПин 2.3/2.4.3590-20

Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20

*При приготовлении салатов и овощей натуральных используются овощи урожая 2024 года.

**Хлеб в/с, хлеб ржаной - производство РАЙПО Сакмарского района Оренбургской области

Технолог: Нарзуллаева И.Н.