

«Утверждаю»

«Согласовано»

Директор ООО «Мегаполис»

Директор МБОУ Привольненская НОШ



В.А.Лысенко

«01» сентября 2025г



Т.Ю.Дуванская

«01» сентября 2025г

**Примерное 10 – дневное меню
для питания школьников
Пролетарского района
(завтрак 1-4кл)**

2025 – 2026 уч.г.

10- дневное меню для организации горячего питания

Завтрак 1-4 кл

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Цена блюда, руб
			белки	жиры	углеводы			
Неделя 1 День 1								
Завтрак	Омлет натуральный	150	12,68	15,24	25,45	225,50	340	50,54
	Икра кабачковая	60	2,20	1,60	11,04	88,20	57	19,76
	Мармелад фруктово-ягодный	40	2,60	3,68	12,86	138,24		13,68
	Чай с лимоном	200/12/7	0,30	0,05	15,20	60,00	686	7,10
	Хлеб пшеничный йодированный	40	3,04	0,32	23,20	104,50		2,92
Итого за завтрак		509	20,82	20,89	87,75	616,44		94,00
Неделя 1 День 2								
Завтрак	Тефтели из птицы с соусом	80/80	11,56	12,69	15,48	177,47	462	49,26
	Макаронные изделия отварные	150	4,32	5,86	32,80	219,50	332	18,74
	Овощи свежие (помидоры)	60	0,66	0,12	2,28	12,80		14,28
	Кофейный напиток на молоке сгущенном	200	2,67	3,48	15,20	91,20	690	8,80
	Хлеб пшеничный йодированный	40	3,04	0,32	23,20	104,50		2,92
Итого за завтрак		610	22,25	22,47	88,96	605,47		94,00
Неделя 1 День 3								
Завтрак	Каша жидкая молочная пшѐнная	200	7,30	6,50	38,60	274,90	54-24 к	24,02
	Запеканка из творога с рисом и молоком сгущенным	150/20	14,81	15,75	39,88	336,00	315	66,38
	Чай с сахаром	200/12	0,19	0,04	10,98	43,90	685	3,60
Итого за завтрак		582	22,30	22,29	89,46	654,80		94,00
Неделя 1 День 4								
Завтрак	Гуляш из птицы	50/50	13,92	11,65	15,37	198,11	437	54,82
	Каша вязкая пшеничная	150	2,90	3,70	35,18	225,80	510	14,58
	Салат из белокочанной капусты с огурцами и зеленью	60	1,30	6,04	2,20	73,40	54-6з	17,50
	Кофейный напиток	200	1,14	0,66	6,82	37,80	692	4,18
	Хлеб пшеничный йодированный	40	3,04	0,32	23,20	104,50		2,92
Итого за завтрак		550	22,30	22,37	82,77	639,61		94,00
Неделя 1 День 5								
Завтрак	Котлеты рубленые из птицы	90	12,54	12,43	20,95	197,38	498	49,69
	Пюре картофельное	150	3,80	6,80	22,21	231,40	520	26,52
	Овощи свежие (огурцы)	50	0,40	0,05	1,25	7,08		11,27
	Чай с сахаром	200/12	0,19	0,04	10,98	43,90	685	3,60
	Хлеб пшеничный йодированный	40	3,04	0,32	23,20	104,50		2,92
Итого за завтрак		542	19,97	19,64	78,59	584,26		94,00

Средние показатели за завтрак:

107,64

107,66

427,53

3100,58

Среднее значение за 5 дней:

21,53

21,53

85,51

620,12

соотношение

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Цена блюда, руб
			белки	жиры	углеводы			
Неделя 2 День 6								
Завтрак	Плов из птицы	200	13,73	7,04	31,34	294,97	54-12м	49,96
	Салат из белокочанной капусты	40	1,00	4,61	4,16	57,13	43	6,52
	Чай с сахаром	200/12	0,19	0,04	10,98	43,90	685	3,60
	Хлеб пшеничный йодированный	40	3,04	0,32	23,20	104,50		2,92
	Пирожок с фруктовой начинкой	80	4,64	10,80	20,65	206,25		31,00
Итого за завтрак		572	22,60	22,81	90,33	706,75		94,00
Неделя 2 День 7								
Завтрак	Котлеты мясо-картофельные по-хлыновски	90	9,16	11,24	10,67	159,46	454	49,26
	Макаронные изделия отварные	150	4,32	5,86	32,80	219,50	332	18,74
	Соус томатный	15	0,55	0,37	1,45	11,10	54-3 соус	2,00
	Овощи свежие (помидоры)	50	0,55	0,10	1,90	10,67		11,92
	Кофейный напиток на молоке сгущенном	200	3,87	3,48	15,20	91,20	690	8,80
	Хлеб пшеничный йодированный	45	3,42	0,36	26,10	117,56		3,28
	Итого за завтрак		550	21,87	21,41	88,12	609,49	
Неделя 2 День 8								
Завтрак	Каша вязкая молочная "Дружба"	200	12,62	11,87	25,00	208,00	302	26,40
	Блинчики с фруктовой начинкой	120	5,07	6,35	41,35	245,00	489	43,42
	Кофейный напиток	200	1,14	0,66	6,82	37,80	692	4,18
	Фрукты свежие (яблоки)	150	0,60	0,60	4,63	66,60	386	20,00
	Итого за завтрак		670	19,43	19,48	77,80	557,40	
Неделя 2 День 9								
Завтрак	Ёжики из птицы	80/40	9,56	12,69	6,48	181,50	54-15М	57,93
	Каша рассыпчатая гречневая	150	7,96	8,68	37,18	246,00	508	20,45
	Свекла отварная дольками	60	0,90	0,10	17,20	50,20	54-28	9,10
	Чай с сахаром	200/12	0,19	0,04	10,98	43,90	685	3,60
	Хлеб пшеничный йодированный	40	3,04	0,32	23,20	104,50		2,92
	Итого за завтрак		582	21,65	21,83	95,04	626,10	
Неделя 2 День 10								
Завтрак	Рыба, тушеная в томате с овощами	80/55	13,47	13,39	28,91	194,80	374	47,44
	Пюре картофельное	150	3,80	6,80	22,21	231,40	520	26,52
	Овощи свежие (огурцы)	60	0,48	0,06	1,50	8,50		13,52
	Чай с сахаром	200/12	0,19	0,04	6,42	43,90	54-2 гн	3,60
	Хлеб пшеничный йодированный	40	3,04	0,32	23,20	104,50		2,92
	Итого за завтрак		597	20,98	20,61	82,24	583,10	
Средние показатели за завтрак:			106,53	106,14	433,53	3082,84		
Среднее значение за 10 дней:			10,65	10,61	43,35	308,28		
соотношение			1	1	4			

Список используемой литературы:

- Расчет пищевой и энергетической ценности блюда рассчитан с помощью программы
 Национальный проект "Демография" (дети) и методическими рекомендациями МР 2.4.0260-21
 «Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям»
 -Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в
 общеобразовательных организациях ФБУН новосибирский НИИ гигиены Роспотребнадзора Москва 2022.
 -Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для поп при общеобразовательных школах под редакцией В.Т.Лапиной «Хлебпродинформ» 2004 г.
 -Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях Москва "Дели плюс" 2015 г под редакцией М.П.Могильного

Дата	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Цена блюда, руб
			белки	жиры	углеводы			
Неделя 2 День 6								
Завтрак	Плов из птицы	200	13,73	7,04	31,34	294,97	54-12м	49,96
	Салат из белокочанной капусты	40	1,00	4,61	4,16	57,13	43	6,52
	Чай с сахаром	200/12	0,19	0,04	10,98	43,90	685	3,60
	Хлеб пшеничный йодированный	40	3,04	0,32	23,20	104,50		2,92
	Пирожок с фруктовой начинкой	80	4,64	10,80	20,65	206,25		31,00
Итого за завтрак		572	22,60	22,81	90,33	706,75		94,00
Неделя 2 День 7								
Завтрак	Котлеты мясо-картофельные по-хлыновски	90	9,16	11,24	10,67	159,46	454	49,26
	Макаронные изделия отварные	150	4,32	5,86	32,80	219,50	332	18,74
	Соус томатный	15	0,55	0,37	1,45	11,10	54-3 соус	2,00
	Овощи свежие (помидоры)	50	0,55	0,10	1,90	10,67		11,92
	Кофейный напиток на молоке сгущенном	200	3,87	3,48	15,20	91,20	690	8,80
	Хлеб пшеничный йодированный	45	3,42	0,36	26,10	117,56		3,28
Итого за завтрак		550	21,87	21,41	88,12	609,49		94,00
Неделя 2 День 8								
Завтрак	Каша вязкая молочная "Дружба"	200	12,62	11,87	25,00	208,00	302	26,40
	Блинчики с фруктовой начинкой	120	5,07	6,35	41,35	245,00	489	43,42
	Кофейный напиток	200	1,14	0,66	6,82	37,80	692	4,18
	Фрукты свежие (яблоки)	150	0,60	0,60	4,63	66,60	386	20,00
Итого за завтрак		670	19,43	19,48	77,80	557,40		94,00
Неделя 2 День 9								
Завтрак	Ёжики из птицы	80/40	9,56	12,69	6,48	181,50	54-15М	57,93
	Каша рассыпчатая гречневая	150	7,96	8,68	37,18	246,00	508	20,45
	Свекла отварная дольками	60	0,90	0,10	17,20	50,20	54-28	9,10
	Чай с сахаром	200/12	0,19	0,04	10,98	43,90	685	3,60
	Хлеб пшеничный йодированный	40	3,04	0,32	23,20	104,50		2,92
Итого за завтрак		582	21,65	21,83	95,04	626,10		94,00
Неделя 2 День 10								
Завтрак	Рыба, тушеная в томате с овощами	80/55	13,47	13,39	28,91	194,80	374	47,44
	Пюре картофельное	150	3,80	6,80	22,21	231,40	520	26,52
	Овощи свежие (огурцы)	60	0,48	0,06	1,50	8,50		13,52
	Чай с сахаром	200/12	0,19	0,04	6,42	43,90	54-2 гн	3,60
	Хлеб пшеничный йодированный	40	3,04	0,32	23,20	104,50		2,92
Итого за завтрак		597	20,98	20,61	82,24	583,10		94,00

Средние показатели за завтрак:

106,53 106,14 433,53 3082,84

Среднее значение за 10 дней:

10,65 10,61 43,35 308,28

соотношение

1 1 4

Список используемой литературы:

Расчет пищевой и энергетической ценности блюда рассчитан с помощью программы

Национальный проект "Демография" (дети) и методическими рекомендациями МР 2.4.0260-21

«Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям»

-Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в

общеобразовательных организациях ФБУН новосибирский НИИ гигиены Роспотребнадзора Москва 2022.

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для поп при общеобразовательных школах под редакцией В.Т.Лапшиной «Хлебпродинформ» 2004 г.

- Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях Москва "Дели плюс" 2015 г под редакцией М.П.Могильного