



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«Фабрика школьного питания»



Согласовано
Директор школы №



*ООО СШ № 10
Согласовано
Е. В. Урванова*

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор АО «ФШП»

Л. П.
Резинкина Л.П.

Примерное циклическое меню
завтраков и обедов на весенний период учащихся из многодетных семей
и учащихся один из родителей которых относится к категории лиц
участвующих в СВО с 5 - 11 класс
общеобразовательной школы
г. о. Новокуйбышевск

2025 год.

*Составлено:
Председателя Совета родителей
(законные представители)
отражающей
Урванова Е. В.
С. В. Горюшина*

Меню приготовляемых блюд
 Возрастная категория: 7-11 лет/12 лет и старше

С/О Светлая

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 1							
Завтрак							
с5-11кл	Тефтели с соусом	100	7,46	12,28	11,09	184,00	279/331
	Макароны отварные с огурцом соленым	220	5,90	5,40	32,00	201,00	202/309/70
	Чай с сахаром	200	0,10	0,00	15,00	60,00	376
	Хлеб пшеничный	50	4,00	0,60	21,00	106,00	
	Итого:	570	17,46	18,28	79,09	551,00	
Обед							
с5-11кл	Сдоба обыкновенная	50	4,00	2,60	27,10	148,00	421
	Суп картофельный с горохом	250	5,00	5,35	23,80	163,80	102
	Плов с мятой кабачковой	250	18,00	37,10	42,60	577,60	265/н/н
	Компот из свежих плодов (яблок)	200	0,16	0,00	29,00	116,60	342
	Хлеб пшеничный	60	4,80	0,80	25,20	127,20	
	Хлеб ржаной	40	2,60	0,40	16,00	78,00	
	Итого:	850	34,56	46,25	163,70	1211,20	
Итого за день:							
			52,02	64,53	242,79	1762,20	

Меню привитиваемых блюд
 Возрастная категория: 7-11 лет/12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 2							
Завтрак							
с5-11кл	Булочка "бутербродная" с сыром	130	16,00	10,80	57,40	390,00	110*/15
	Каша вязкая молочная	250	7,60	15,10	43,70	340,90	173-175
	Кофейный напиток с молоком	200	3,58	2,68	28,30	151,80	379
	Итого:	580	27,18	28,58	129,40	882,70	
Обед							
с5-11кл	Фрукт	100	0,40	0,00	12,60	52,00	388
	Щи из свежей капусты с картофелем	250	1,60	4,80	11,50	129,00	88
	Биточки с соусом	100	7,10	9,20	10,90	168,00	268
	Картофельное пюре со свеклой отварной	180	3,60	5,20	21,50	168,00	312/2*
	Компот из кураги	200	1,00	0,00	34,00	140,20	348
	Хлеб пшеничный	50	4,00	0,60	21,00	106,00	
	Хлеб ржаной	20	1,30	0,20	8,00	39,00	
	Итого:	900	19,00	20,00	119,50	802,20	
	Итого за день:		46,18	48,58	248,90	1684,90	

Меню предоставляемых блюд

Возрастная категория: 7-11 лет/12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 3							
Завтрак	Запеканка из творога с морковью	200	24,50	18,50	101,60	670,60	224
с5-11кл	Фрукты свежие	200	0,80	0,00	25,20	104,00	338
	Чай с сахаром	200	0,10	0,00	15,00	60,00	376
	Итого:	600	25,40	18,50	141,80	834,60	
Обед	Фрукты свежие	100	0,40	0,00	12,60	52,00	338
с5-11кл	Суп картофельный с рисом	250	2,00	2,76	20,90	116,30	101
	Котлета из птицы с соусом	100	10,00	11,00	11,60	186,00	295/331
	Горох отварной с огурцом соленным	180	13,40	1,35	43,60	241,00	197/306/70
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,10	0,00	21,80	87,60	349
	Хлеб пшеничный	50	4,00	0,60	21,00	106,00	
	Хлеб ржаной	20	1,30	0,20	8,00	39,00	
	Итого:	900	31,2	15,91	139,50	827,90	
	Итого за день:		56,60	34,41	281,30	1662,50	

Меню приготовляемых блюд
 Возрастная категория: 7-11 лет/12 лет и старше

Прим пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рециптур
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 4							
Завтрак	Птица тушеная в соусе	100	13,90	15,50	3,80	210,00	290/331
с5-11кл	Каша рассыпчатая гречневая с огурцом свежим	210	8,40	6,80	45,10	274,60	171/302/71
	Чай с сахаром	200	0,10	0,00	15,00	60,00	376
	Хлеб пшеничный	60	4,80	0,80	25,20	127,20	
	Итого:	570	27,20	23,10	89,10	671,80	
Обед	Крепдель сахарный	50	3,50	5,60	29,40	182,00	415
с5-11кл	Борщ с капустой и картофелем	250	1,80	5,00	15,00	112,00	82
	Тефтели рыбные с соусом	100	6,40	5,90	9,10	125,00	239/331
	Рис припущенный с кукурузой консервированной	180	4,30	5,20	44,40	239,00	305
	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,00	35,00	143,80	388
	Хлеб пшеничный	60	4,80	0,80	25,20	127,20	
	Хлеб ржаной	20	1,30	0,20	8,00	39,00	
	Итого:	860	22,78	22,70	166,10	968,00	
	Итого за день:		49,98	45,80	255,20	1639,80	

Меню приготавливаемых блюд
 Возрастная категория: 7-11 лет/12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1	День 5						
Завтрак							
e5-1 Пкл	Рагу из птицы с помидором свежим	300	19,72	23,14	27,56	395,80	289/71
	Чай с молоком	215	1,40	1,60	17,70	91,00	378
	Хлеб пшеничный	60	4,80	0,80	25,20	127,20	
	Итого:	575	25,92	25,54	70,46	614,00	
Обед	Фрукты свежие	100	0,40	0,00	12,60	52,00	338
e5-1 Пкл	Рассольник ленинградский	250	1,90	5,20	16,70	136,30	96
	Кнели из птицы с соусом	100	9,88	12,55	0,44	180,00	301/331
	Макароны отварные с огурцом свежим	180	5,60	5,40	37,60	179,00	202/309
	Компот из свежих плодов (яблок)	200	0,16	0,00	29,00	116,60	342
	Хлеб пшеничный	60	4,80	0,80	25,20	127,20	
	Хлеб ржаной	20	1,30	0,20	8,00	39,00	
	Итого:	910	24,04	24,15	129,54	830,10	
	Итого за день:		49,96	49,69	200,00	1444,10	

Меню приготовляемых блюд
 Возрастная категория: 7-11 лет/12 лет и старше

Принем пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рециптур
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2 День 1							
Завтрак с5-11кл	Котлета с соусом	100	7,10	9,20	10,90	168,00	268
	Макароны отварные с икрой кабачковой	200	9,40	12,20	14,40	226,00	202/309/п.п
	Чай с сахаром, с лимоном	222	0,20	0,00	16,00	65,00	377
	Хлеб пшеничный	50	4,00	0,60	21,00	106,00	
	Итого:	572	20,70	22,00	62,30	565,00	
Обед с5-11кл	Фрукты свежие	100	0,40	0,00	12,60	52,00	338
	Суп картофельный с горохом	250	5,00	5,35	23,80	163,80	102
	Тефтели с соусом	100	7,46	12,28	11,09	184,00	279/331
	Каша рассыпчатая гречневая с огурцом соленным	180	7,70	6,30	41,00	253,00	171/302/70
	Компот из свежих плодов (яблок)	200	0,16	0,00	29,00	116,60	342
	Хлеб пшеничный	40	3,20	0,50	16,80	84,80	
	Хлеб ржаной	30	2,00	0,30	12,00	58,50	
Итого:	900	25,92	24,73	146,29	912,7		
Итого за день:			46,62	46,73	208,59	1477,70	

Меню приготовляемых блюд

Возрастная категория: 7-11 лет/12 лет и старше

Прим. пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2 День 2							
Завтрак	Булочка Творожная	100	5,90	2,90	25,30	144,00	121*
с5-11кл	Каша вязкая молочная	250	10,60	16,60	77,53	364,00	173-175
	Какао с молоком	200	3,70	3,20	26,70	150,80	382
	Хлеб пшеничный	20	1,60	0,27	8,40	42,40	
	Итого:	570	21,80	22,97	137,93	701,20	
Обед	Пирожок с джемом	75	4,00	1,30	42,70	199,00	406
с5-11кл	Салат из свеклы отварной	100	1,60	6,00	11,00	104,00	52
	Суп из овощей	250	1,75	4,90	14,20	109,00	99
	Запеканка картофельная с мясом	180	27,69	36,00	21,30	401,00	284
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,10	0,00	21,80	87,60	349
	Хлеб пшеничный	50	4,00	0,60	21,00	106,00	
	Хлеб ржаной	20	1,30	0,20	8,00	39,00	
	Итого:	875	40,44	49,00	140,00	1045,60	
	Итого за день:		62,24	71,97	277,93	1746,80	

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 7-11 лет/12 лет и старше

Прим. пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2	День 3						
Завтрак	Винегрет овощной	100	1,40	2,60	8,60	63,00	67
e5-11кл	Плов из птицы	220	20,90	24,20	31,90	448,00	291
	Чай с сахаром	200	0,10	0,00	15,00	60,00	376
	Хлеб пшеничный	50	4,00	0,60	21,00	106,70	
	Итого:	570	26,40	27,40	76,50	677,70	
Обед	Фрукты свежие	100	0,40	0,00	12,60	52,00	338
e5-11кл	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,65	2,80	24,20	132,00	103
	Шницель с соусом	100	7,10	9,20	10,90	168,00	268/331
	Каша рассыпчатая перловая с икрой кабачковой	180	5,31	5,69	37,20	202,50	171/302/п.п
	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,00	8,00	143,80	388
	Хлеб пшеничный	50	4,00	0,60	21,00	106,00	
	Хлеб ржаной	20	1,30	0,20	8,00	39,00	
	Итого:	900	21,44	18,49	121,9	843,3	
	Итого за день:		47,84	45,89	198,40	1521,00	

Меню приготавливаемых блюд
 Возрастная категория: 7-11 лет/12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур
			Белки	Жиры	Углеводы		
Недели 2	День 4						
Завтрак							
с5-11кл	Биточки рыбные с соусом	100	7,10	6,80	7,70	160,50	234/330
	Картофельное пюре с огурцом свежим	210	4,30	7,00	25,90	254,00	312
	Чай с сахаром	200	0,10	0,00	15,00	60,00	376
	Хлеб пшеничный	60	4,80	0,80	25,20	127,20	
	Итого:	570	16,30	14,60	73,80	601,70	
Обед							
с5-11кл	Булочка "Домашняя"	50	3,70	6,50	32,30	202,00	118 ^а
	Борщ с капустой и картофелем	250	1,80	5,00	15,00	112,00	82
	Птица тушенная в соусе	100	13,90	15,50	3,80	210,00	290/331
	Макароны отварные с помидором свежим	180	5,80	4,90	38,00	187,00	202/309/71
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,10	0,00	21,80	87,60	349
	Хлеб пшеничный	60	4,80	0,80	25,20	127,20	
	Хлеб ржаной	20	1,30	0,20	8,00	39,00	
	Итого:	860	31,40	32,90	144,10	964,80	
	Итого за день:		47,70	47,50	217,90	1566,50	

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 7-11 лет/12 лет и старше

Прим. пищи	Наименование блюда	Вес блюда	ценные вещества			энергетическая ценность	№ рецептур
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2 День 5							
Завтрак	Фрукты свежие	100	4,00	0,00	12,60	52,00	338
с5-11кл	Омлет натуральный с икрой свекольной	225	22,60	36,00	12,00	330,00	210
	Чай с сахаром	200	0,10	0,00	15,00	60,00	376
	Хлеб пшеничный	50	4,00	0,60	21,00	106,00	
	Итого:	575	30,70	36,60	60,60	548,00	
Обед	Пирожок с курагой	75	4,20	1,70	37,40	182,00	406/473
с5-11кл	Суп картофельный с пшеном и рыбой	250	4,30	3,98	20,57	135,50	101/226
	Котлета из птицы с соусом	100	10,00	11,00	11,60	186,00	295/331
	Рагу овощное с огурцом свежим	180	2,50	12,50	16,30	183,00	330
	Компот из кураги	200	1,00	0,00	34,00	140,20	348
	Хлеб пшеничный	50	4,00	0,60	21,00	106,00	
	Хлеб ржаной	20	1,30	0,20	8,00	39,00	
	Итого:	875	27,30	29,98	148,87	971,70	
	Итого за день:		58,00	66,58	209,47	1519,70	
Среднее значение за период 10 дней: для детей 7-10 лет			41,18	42,74	177,81	1256,38	
Среднее значение за период 10 дней: для детей 12 лет и старше			51,71	52,17	234,05	1602,52	

В питание ежедневно используется йодированная соль, и проводится С - витаминизация III блюда.

Технолог: