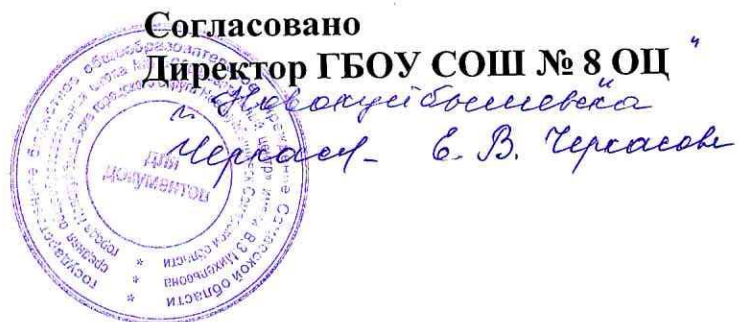




РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«Фабрика школьного питания»



« УТВЕРЖДАЮ »
Директор АО «ФШП»



Примерное циклическое меню
обедов учащихся с заболеванием (аллергия) 5-11 класс
общеобразовательной школы
г. о. Новокуйбышевск

2026год.

Согласовано:
Председатель Совета родителей
(законных представителей)
обучающихся
Полнот А. В. Тортенкина

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 1							
Обед							
с5-11кл	Суп картофельный с горохом	250	5,00	5,35	23,80	163,80	102
	Плов с икрой кабачковой	250	24,56	7,70	32,20	278,83	265/п/п
	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:	800	37,12	14,25	126,20	764,43	
	Итого за день:		37,12	14,25	126,20	764,43	
Неделя 1 День 2							
Обед							
с5-11кл	Щи из свежей капусты с картофелем	250	1,73	5,33	11,67	139,30	88
	Биточки с соусом	100	9,00	11,55	12,73	185,00	268/331
	Картофельное пюре со свеклой отварной	180	3,63	5,16	20,97	135,80	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:	800	20,66	22,84	108,37	745,30	
Неделя 1 День 3							
Обед	Суп картофельный с рисом	250	2,00	2,76	20,90	116,30	101
с5-11кл	Котлета из птицы с соусом	100	10,13	11,00	11,60	186,00	295/331
	Горох отварной с огурцом соленым	180	13,44	7,56	44,01	241,00	197/70
	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:	800	30,97	22,12	127,31	775,90	

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 12 лет и старше

[illegible]

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2 День 2							
Обед	Салат из свеклы отварной	100	1,60	6,00	11,00	104,00	52
5-11кл	Суп из овощей	250	1,88	5,93	14,37	118,55	99
	Запеканка картофельная с мясом	180	27,69	36,00	19,00	360,00	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:	800	36,57	48,73	95,17	815,15	
Неделя 2 День 3							
Обед	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,65	2,80	24,23	132,50	103
с5-11кл	Гуляш	100	15,40	9,60	3,70	134,00	260
	Каша рассыпчатая перловая с икрой кабачковой	180	5,52	10,56	44,04	292,80	171/302/п.п
	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,00	35,00	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:	800	29,55	23,76	135,97	848,10	
Неделя 2 День 4							
Обед	Салат Витаминка	100	1,50	5,00	11,00	95,00	1*
с5-11кл	Борщ с капустой и картофелем	250	1,95	5,90	19,19	122,55	82
	Тефтели с соусом	100	7,46	12,28	11,09	184,00	279/331
	Макароны отварные	180	6,80	7,56	43,92	215,00	202/309
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,10	0,00	21,80	87,60	349
	Хлеб пшеничный	30	2,40	0,40	12,60	63,60	
	Хлеб ржаной	20	1,30	0,20	8,00	39,00	
	Итого:	880	21,51	31,34	127,60	806,75	

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2 День 5							
Обед	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,65	2,80	24,23	132,50	103
с5-11кл	Котлета из птицы с соусом	100	10,13	11,00	11,60	186,00	295/331
	Рагу овощное с огурцом свежим	180	2,50	12,50	16,30	184,70	143
	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:	800	21,58	27,10	115,13	788,40	