

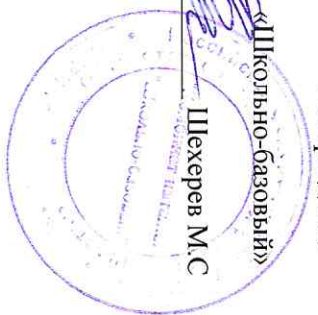


Резникова С.Ю

Согласовано:
Директор MAOU SPSH № 157

Директор ООО «Комбинат питания «Школьно-базовый»

Шехерев М.С



Утверждено:

Примерное двухнедельное меню

горячих обедов для группы продленного дня.

Возрастная категория: дети с 7-11 лет

Сезон: зима/весна/осень 2025

День: понедельник
Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Обед 1-4 классы						
58,24	Суп из овощей со сметаной	200	1,5	4,6	8,3	81,9
168,05	Бефстроганов из филе индейки	100	16,4	18	5,1	248,4
255,02	Каша гречневая рассыпчатая/Овощная подгариновка	150/20	7,6	8,9	36,1	257,2
82,03	Кисель "Витолка"	200			24	95
299,39	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	30	2,3	0,2	14,6	71,4
299,12	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	20	1,5	0,2	10	49,6
Итого за день			29,3	31,9	98,1	803,5

День: вторник
Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Обед 1-4 классы						
49,09	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200	1,5	4,5	9,3	83,8
318,72	Ежики мясные	90	11,2	18,7	10,9	258,4
472,99	Картофельное пюре	150	3,1	4,7	17,6	140,5
625	Напиток "Здоровье"	200	0,1	0,1	22,4	87,4
351,03	Фрукт	100	0,4	0,4	9,8	90
299,08	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	30	2,3	0,2	14,6	71,4
299,12	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	20	1,5	0,2	10	49,6
Итого за день			20,1	28,8	94,6	781,1

День: среда
Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1		3	4	5	6	7
Обед 1-4 классы						
71.38	Суп картофельный с макаронными изделиями, курой	200/10	5,5	4,2	16,8	126
308.16	Котлета "Ассорти"	90	13,9	13,1	13,5	264,8
68.6	Булгур с овощами	150	5,3	4,7	25,5	166,8
211	Компот из кураги	200	0,6	9,9	30,9	121,2
524.01	Мучное изделие	45	2,9	0,2	23,4	192,6
299.08	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	30	2,3	0,2	14,6	71,4
299.12	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	20	1,5	0,2	10	49,6
Итого за день		745	32	32,3	134,7	992,4

День: четверг
Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1		3	4	5	6	7
Обед 1-4 классы						
63.2	Суп картофельный с горохом, курой	210	9	7,6	14,8	155,3
888	Нагетсы " по-домашнему" из филе кури	90	22	6,8	8,4	181,4
150.02	Макаронные изделия отварные/Овощная под/гарнировка	150/20	5,1	4,9	32,8	197,7
212.01	Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	28,9	28,9	115,6
299.08	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	30	2,3	0,2	14,6	71,4
299.12	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	20	1,5	0,2	10	49,6
Итого за день		720	40,3	19,7	109,5	771

День: пятница
Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1		3	4	5	6	7
Обед 1-4 классы						
82,19	Суп-пюре из разных овощей с гречками	200/10	2,6	3,1	12,8	90,2
141,55	Биточек рыбный	90	14,3	6,3	13,8	168,2
232,64	Рис припущенный "Светофор"	150	3,4	5,7	29,8	186,2
213,01	Напиток из шиповника	200	0,6	9,9	17,5	71
524,01	Мучное изделие	45	2,9	0,2	23,4	192,6
299,08	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	30	2,3	0,2	14,6	71,4
299,12	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	20	1,5	0,2	10	49,6
	Итого за день	745	27,6	25,4	121,9	829,2

День: понедельник
Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1		3	4	5	6	7
Обед 1-4 классы						
46,23	Щи из свежей капусты с картошкой со сметаной	200	1,5	4,5	6,7	74,7
171,16	Филе индейки в соусе	50/50	14,8	15,2	2	205,1
917	Каша гречневая рассыпчатая	150	7,5	10,6	19,4	270,9
213,05	Напиток витаминизированный "Витгошка"	200		9,9	23,4	91
524,01	Мучное изделие	45	2,9	0,2	14,6	192,6
299,39	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	30	2,3	0,2	7,14	71,4
299,12	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	20	1,5	0,2	10	49,6
	Итого за день	745	30,5	40,6	111,7	955,3

День: вторник
Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Обед 1-4 классы						
229,05	Суп-пюре гороховый с гречками	200/10	5,3	4,1	15	117,5
184,15	Кура запеченная	120	31	19,6	1,1	271,1
150	Макаронные изделия отварные	150	5	4,9	32,4	195,1
625	Напиток "Здоровье"	200	0,1	0,1	22,4	87,4
299,08	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	30	2,3	0,2	14,6	71,4
299,12	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	20	1,5	0,2	10	49,6
Итого за День		730	45,2	29,1	95,5	792,1

День: среда
Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Обед 1-4 классы						
56,17	Рассольник "Ленинградский" со сметаной	200	1,9	4,7	12,5	101,8
183,25	Колбаски "Витаминные"	90	19,6	4,1	3,3	126,4
232	Рис "Золотистый"	150	3,4	4,9	33,9	195,5
211	Компот из кураги	200	0,6	0,1	30,9	121,2
524,01	Мучное изделие	45	2,9	9,9	23,4	192,6
299,08	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	30	2,3	0,2	14,6	71,4
299,12	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	20	1,5	0,2	10	49,6
Итого за День		735	32,2	24	128,6	858,5

День: четверг
Неделя: 2

№ рещ.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1		3	4	5	6	7
Обед 1-4 классы						
71,38	Суп картофельный с макаронными изделиями, курой	200/10	5,5	4,2	16,8	126
307,25	Шницель мясной	90	14,3	13,4	13,5	233
472,62	Картофельное пюре/Овощная подгарировка	150/20	3,2	4,8	20,5	140,4
212,01	Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0,2	28,9	115,6
299,39	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	30	2,3	0,2	14,6	71,4
299,12	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	20	1,5	0,2	10	49,6
Итого за день		720	27,2	22,8	104,3	736

День: пятница
Неделя: 2

№ рещ.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1		3	4	5	6	7
Обед 1-4 классы						
49,24	Борщ с капустой и картофелем со сметаной, курой	200/10	6	8,2	9,4	126,7
276,62	Плов из булгура с филе индейки, курмой	235	17,6	15	35,4	349,1
612	Напиток ягодный	200	0,2	0,1	25,2	99,3
351,03	Фрукт	100	0,4	0,4	9,8	90
299,08	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	30	2,3	0,2	14,6	71,4
299,12	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	20	1,5	0,2	10	49,6
Итого за день		795	28	24,1	104,4	786,1

Приложение №1

1. Рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий - в соответствии со «Сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» 2011 г., Деги принт, Москва, "Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах" 2004 года, "Хлебпродинформ", г.Москва.; "Сборником технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений" 2001, 2006, 2018 года, г. Пермь, Сборники рецептов для ПОП 1994, 1996 и 1997 года, другие нормативные и технические документы, регламентирующие производство кулинарной продукции.
2. Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом климато-географических, национальных, профессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
3. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одного вида пищевой продукции, блюдо и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюдо и кулинарных изделий при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
4. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, а также меню дополнительного питания с указанием наименования блюд, массы порции, калорийности порции.
5. Овощи свежие порциями возможно взаимозаменять между собой: - огурцы свежие на помидоры свежие, и наоборот; - морковь свежую на капусту белокочанную с морковью или капусту белокочанную с огурцом свежим и т.д., и наоборот.
6. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнелюды и пр.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

7. Фрукты свежие возможно взаимозаменять между собой и заменять на фруктовые и фруктово-ягодные соки согласно приложению № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

8. В примерном утвержденном двухнедельном меню указано расчетное значение порции фруктов (100, 150, 200 гр.). Для фактического расчета веса фруктов, при составлении ежедневного меню, учитывается то, что фрукты относятся к калибруемому товару, и поэтому в меню указывается фактический вес фрукта. При этом фактический вес порции фруктов не может быть меньше указанного в требованиях СанПиН - менее 100 гр. (приложение 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Масса порций для детей в зависимости от возраста в граммах). При этом должны соблюдаться требования, установленные по КБЖУ (таб.1 прил.Ю СанПиН 2.3/2.4.3590-20) каждого приема пищи и минимальному суммарному объему блюд по приемам пищи (Таб.3 прилож.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Рекомендательный ассортимент свежих фруктов для организации питания учащихся: яблоки, апельсины, мандарины.

9. По данному двухнедельному меню произведен расчет пищевой ценности блюд.

- расчет пищевой ценности блюда по яблоку допускается замена на (апельсин, мандарин, банан, нектарин, груша)
- расчет пищевой ценности по огурцу свежему, допускается замена на овощи свежие порционные (ТТК№ 10), консервированные овощи в ассортименте (ТТК№11), икра кабачковая (ТТК№12); капуста квашенная (ТТК № 13); овощи отварные порционные (ТТК№14); морская капуста (ТТК№15), салаты из овощей (№ 77,78,79,81,83,84 сборник 1994)
- расчет пищевой ценности блюда по кексу фруктовому, допускается замена на изделия из дрожжевого, слоеного теста с различными видами начинок.
- расчет пищевой ценности блюда по печенью сахарному допускается замена (вафли, пряники)