

Согласовал:
 Директор МОУ "Валериановская школа имени Героя Советского Союза
 А.В. Рогозина"



И.В. Гусева

22 октября 2024 года



Утверждаю:
 Директор ООО "Рацион питания"
 Т.Г. Колцева

Примерное рекомендованное меню, для организованного питания учащихся в школах.

Рацион: Школа 5-11 класс

Неделя: 1

День: первый

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Обед	Суп из овощей с мясом	265	6,54	11,7	28,2	182,4	99
	Сметана к супу	10	0,24	1,5	0,32	15,75	433
	Зразы Школьные	100	14,0	13,7	23,1	269,0	101
	Макаронные изделия отварные	150	5,5	4,5	26,4	168,4	309
	Свекла отварная	30	0,45	0,06	5,19	29,2	315
	Сок фруктовый(по яблочному)	200	1,00	0,00	20,2	84,8	389
	Хлеб пшеничный обогащенный	30	2,28	0,24	14,8	70,5	108
	Хлеб ржаной обогащенный	30	1,98	0,36	10,02	52,2	109
Итого за Обед		815	31,99	32,06	128,23	872,25	

Рацион: Школа 5-11 класс

Неделя: 1

День: второй

(лист 2)

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Обед	Суп картофельный с клецками, курой и сметаной	280	8,0	9	34,0	207,3	108
	Биточки рыбные	100	12,44	9,0	16,1	298,3	324
	Пюре картофельное	150	3,7	10,76	25,5	194,8	312
	Огурцы консервированные (порциями).	30	0,4	0,06	0,85	5,0	70
	Компот из изюма	200	0,70	0,09	30,0	122,2	348
	Хлеб пшеничный обогащенный	30	2,28	0,24	14,8	70,5	108
	Хлеб ржаной обогащенный	30	1,98	0,36	10,02	52,2	109
Итого за Обед		820	29,47	29,5	131,29	950,3	

Рацион: Школа 5-11 класс

Неделя: 1

День: третий

(лист 3)

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Обед	Щи из квашеной капусты с картофелем и мясом	265	6,3	8,1	21,0	143,6	92
	Сметана к супу	10	0,24	1,5	0,32	15,75	433
	Биточки из мяса птицы	100	16,0	12,9	19,5	251	54-23м
	Рис отварной	150	3,7	5,4	36,7	219,3	304
	Маринад овощной с томатом	30	0,6	2,73	3,0	37,68	463
	Напиток с витаминами "Витошка".	200	0	0	29,0	80,0	507
	Хлеб пшеничный обогащенный	30	2,28	0,24	14,8	70,5	108
Хлеб ржаной обогащенный	30	1,98	0,36	10,02	52,2	109	
Итого за Обед		815	31,1	31,2	134,3	870,0	

Рацион: Школа 5-11 класс

Неделя: 1

День: четвёртый

(лист 4)

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Обед	Суп картофельный с бобовыми и мясом	265	6,4	8,0	28,5	144,3	102
	Гренки для супа	20	2	2,52	15	75	170
	Запеканка картофельная с мясом	230	17	21	42	421	226
	Икра свекольная	50	1	0,3	7	56	75
	Компот из смеси плодово-ягодной с/з	200	0,1	0,1	10,9	65	492
	Хлеб пшеничный обогащенный	30	2,28	0,24	14,8	70,5	108
	Хлеб ржаной обогащенный	30	1,98	0,36	10,02	52,2	109
Итого за Обед		825	30,76	32,52	128,22	884	

Рацион: Школа 5-11 класс

Неделя: 1

День: пятый

(лист 5)

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Обед	Борщ из свежей капусты с картофелем и мясом	265	5	7	11,5	125	82
	Сметана к супу	10	0,24	1,5	0,32	15,75	433
	Гуляш из мяса свинины	100	13	15,6	27	262	260
	Каша гречневая рассыпчатая	150	9	7,09	37	244	302
	Морковь отварная	30	0	0,78	2	15	315
	Напиток лимонный	200	0	0	25	94	303
	Хлеб пшеничный обогащенный	30	2,28	0,24	14,8	70,5	108
Хлеб ржаной обогащенный	30	1,98	0,36	10,02	52,2	109	
Итого за Обед		800	31,5	32,57	127,64	878,45	

Рацион: Школа 5-11 класс

Неделя: 1

День: шестой

(лист 6)

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Обед	Суп-лапша домашняя с курой	270	8,4	12,3	29,6	228,3	156
	Жаркое по домашнему из свинины	250	12	14,7	39	370	259
	Смесь овощная отварная (расчет по фасоли)	50	3,37	3,74	6,22	72	132
	Напиток из плодов шиповника	200	1	0,28	21	88	388
	Хлеб пшеничный обогащенный	30	2,28	0,24	14,8	70,5	108
	Хлеб ржаной обогащенный	30	1,98	0,36	10,02	52,2	109
Итого за обед		830	29,03	31,62	120,64	881	

Рацион: Школа 5-11 класс			Неделя: 2			День: первый		(лист 7)
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	
			Белки	Жиры	Углеводы			
Обед	Солянка домашняя с курой	250	6	8,3	8	205	288	
	Сметана к супу	10	0,24	1,5	0,32	15,75	433	
	Фрикадельки в соусе	150	12,2	13,8	31,2	256,8	280	
	Каша гречневая рассыпчатая	150	9	7,09	37	244	302	
	Свекла отварная	30	0	0,6	5	29	315	
	Напиток с витаминами "Витошка".	200	0	0	20,5	80	507	
	Хлеб пшеничный обогащенный	30	2,28	0,24	14,8	70,5	108	
	Хлеб ржаной обогащенный	30	1,98	0,36	10,02	52,2	109	
Итого за Обед		850	31,7	31,89	126,84	953,25		

Рацион: Школа 5-11 класс			Неделя: 2			День: второй		(лист 8)
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	
			Белки	Жиры	Углеводы			
Обед	Рассольник Ленинградский с мясом	265	6,4	7,1	28,3	246,3	96,01	
	Сметана к супу	10	0,24	1,5	0,32	15,75	433	
	Котлета мясная рубленая	100	14,8	10,7	26	293	268	
	Пюре картофельное	100	2,5	7,2	17,0	129,9	312	
	Капуста тушеная свежая	80	2	3	10	62	380	
	Напиток лимонный	200	0	0	25	94	303	
	Хлеб пшеничный обогащенный	30	2,28	0,24	14,8	70,5	108	
	Хлеб ржаной обогащенный	30	1,98	0,36	10,02	52,2	109	
Итого за Обед		815	30,2	30,1	131,44	963,65		

Рацион: Школа 5-11 класс

Неделя: 2

День: третий

(лист 9)

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Обед	Щи из свежей капусты с мясом	265	7,4	9,6	17,2	121	88
	Сметана к супу	10	0,24	1,5	0,32	15,75	433
	Плов	250	18	20,5	54	523	265
	Икра свекольная	30	0,7	0,03	6,86	55,6	75
	Компот из изюма	200	0,70	0,09	30	122,2	348
	Хлеб пшеничный обогащенный	30	2,28	0,24	14,8	70,5	108
	Хлеб ржаной обогащенный	30	1,98	0,36	10,02	52,2	109
Яблоки свежие	100	0,4	0,4	4,9	47,0	338	
Итого за Обед		915	31,7	32,72	138,1	1007,25	

Рацион: Школа 5-11 класс

Неделя: 2

День: четвёртый


(лист 10)

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Обед	Борщ из свежей капусты с картофелем	250	2	3,9	11	115	82
	Сметана к супу	10	0,24	1,5	0,32	15,75	433
	Тефтели "Ежики" в соусе	150	9,3	13,9	22,5	236,8	390
	Макаронные изделия отварные	150	5,5	4,5	26,4	168,4	309
	Маринад овощной с томатом	30	0,6	2,73	2,69	37,68	463
	Сок фруктовый(по яблочному)	200	1,0	0,0	20,2	84,8	389
	Хлеб пшеничный обогащенный	30	2,28	0,24	14,8	70,5	108
	Хлеб ржаной обогащенный	30	1,98	0,36	10,02	52,2	109
Итого за Обед		850	22,9	27,13	107,93	781,13	

Рацион: Школа 5-11 класс		Неделя: 2		День: пятый				(лист 11)
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	
			Белки	Жиры	Углеводы			
Обед	Суп картофельный с бобовыми и мясом	265	6,4	8,0	18,5	144,3	102	
	Гренки для супа	20	2	2,52	15	75	170	
	Котлета Нежная	100	12	5,95	15	205	373	
	Пюре картофельное	150	3,7	10,76	25,5	194,8	312	
	Салат из квашеной капусты	30	1	3,9	3	28	45	
	Напиток из плодов шиповника	200	1	0,28	21	68	388	
	Хлеб пшеничный обогащенный	30	2,28	0,24	14,8	70,5	108	
	Хлеб ржаной обогащенный	30	1,98	0,36	10,02	52,2	109	
Итого за Обед		825	30,3	32,0	122,8	857,8		

Рацион: Школа 5-11 класс		Неделя: 2		День: шестой				(лист 12)
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	
			Белки	Жиры	Углеводы			
Обед	Суп крестьянский с крупой, и сметаной	260	5,4	6,0	21,6	177,2	118	
	Запеканка картофельная с мясом или субпродуктами.	230	17	21	42	421	284	
	Соус томатный	50	0,47	1,64	2,3	25,95	419	
	Компот из смеси плодово-ягодной с/з	200	0,1	0,1	10,9	65	492	
	Хлеб пшеничный обогащенный	30	2,28	0,24	14,8	70,5	108	
	Хлеб ржаной обогащенный	30	1,98	0,36	10,02	52,2	109	
	Крендель с сахаром	50	1,3	2,44	20,37	105,7	415	
	Итого за обед		850	28,5	31,8	122,0	917,6	
Итого за период			359,1	375,1	1519,5	10816,7		
Среднее значение за период			29,9	31,3	126,63	901,39		

*Все изменения в рекомендованном меню, фиксируются каждый месяц в ведомости по питанию.

Составил технолог ООО "Рацион питания"  Е.В. Толстых

Перечень использованной литературы при составлении меню.

Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - Москва Дели плюс 2015

Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий. / сост. А. Я. Перевалов, Н. В. Талешкина. - Изд-е 4-е доп. и испр.- Пермь, 2021. - 410 с.

Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в образовательных организациях: Пособие. - М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022. - 275 с.