



СОГЛАСОВАНО  
Директор филиала МБОУ "Солнечная СОШ №1"  
"Сыгоминская средняя школа"  
Филиал  
Кудина И.Н.  
20\_\_ г.

## ОСНОВНОЕ МЕНЮ 2 вариант

для организации питания школьников в общеобразовательных учреждениях  
в возрасте с 7 до 18 лет (льготная категория 1-я смена)

на зимне-весенний период 2025г.

МБОУ "Солнечная СОШ №1" филиал "Сыгоминская СШ"



УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ООО "ВкусноДейи"  
Шикуга А.В.  
"ВкусноДейи"  
отв. за  
20\_\_ г.









Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины											Минеральные вещества							№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углевод, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Мg, мг	Fe, мг	К, мг	Л, мкг	Se, мг	F, мг							
<b>Завтрак</b>																									
КАША ВЯЖКАЯ МОЛОЧНАЯ ТЕРКУЛЕ СОВАЯ	150	6,07	7,00	35,60	197,24	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	173	2011			
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩ.МОЛОКОМ	70,25	13,69	11,82	24,44	261,80	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	239	2016			
БАТОН ОСОБЫЙ	27	2,19	0,24	8,18	65,34	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	178	2011			
ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	1,80	1,21	11,95	67,30	0,30	0,01	0,06	0,01	0,06	0,01	0,00	0,00	35,64	43,42	9,56	0,78	98,10	4,50	0,00	0,00	378	2011		
МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ	100	0,80	0,20	7,50	38,00	0,06	0,03	0,03	0,01	0,00	0,00	0,00	35,00	17,00	11,00	0,10	155,00	0,00	0,00	0,15	341	2011			
Итого за прием пищи:	572	24,35	20,47	87,67	629,68	38,30	0,07	0,09	0,02	0,00	0,00	0,00	90,64	60,42	20,56	0,89	253,10	4,50	0,00	0,15					
<b>Обед</b>																									
ВИНЕГРЕТ	100	1,39	10,16	7,16	126,32	5,13	0,04	0,03	0,20	0,00	0,00	0,00	23,12	39,50	17,59	0,79	245,16	2,90	0,00	0,02	67	2011			
ШИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	250	6,11	9,17	18,04	158,88	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	88	2011			
КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	180	10,82	6,74	53,18	312,43	0,00	0,27	0,14	0,02	0,08	0,00	0,00	17,11	223,70	149,50	5,25	316,20	2,74	0,00	0,02	171,1	2011			
ГУЛЯШ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	100	11,29	12,09	15,86	121,37	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	311	2016			
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,07	0,58	22,70	136,77	0,00	0,07	0,03	0,00	0,00	0,00	0,00	12,42	45,38	17,82	1,08	77,40	0,00	0,00	0,01	111	2011			
ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ	36	2,42	0,36	12,45	76,81	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	111	2011			
СОК ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ	200	0,00	0,00	23,00	92,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	389	2011		
Итого за прием пищи:	926	36,10	39,10	152,38	1024,58	5,13	0,38	0,20	0,22	0,08	0,08	0,00	52,65	308,59	184,91	7,12	638,76	5,64	0,00	0,05					
Всего за день:		60,45	59,57	240,05	1654,26	43,43	0,45	0,29	0,24	0,08	0,08	0,00	143,29	368,98	205,47	8,00	891,86	10,14	0,00	0,20					
Сбалансированность:		1	1	4																					

**10 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины											Минеральные вещества							№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углевод, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Мg, мг	Fe, мг	К, мг	Л, мкг	Se, мг	F, мг							
<b>Завтрак</b>																									
РИС С ГОРОШКОМ, КУКУРУЗОЙ И МОРКОВЬЮ	150	3,67	4,08	29,62	167,39	0,81	0,04	0,03	0,23	0,07	0,00	0,00	12,21	75,20	26,74	0,61	81,55	1,16	0,01	0,03	356	2016			
НАГЛЕТСЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	80	10,24	8,00	2,51	208,54	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,09	8,91	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	289	2011			
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,04	0,29	11,35	68,39	0,00	0,04	0,01	0,00	0,00	0,00	6,21	22,68	8,91	0,54	38,70	0,00	0,00	0,00	0,00	111	2011			
ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ	30	2,04	0,30	10,50	64,80	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	111	2011			
ЧАЙ С ЛИМОНСОМ	200	0,25	0,01	9,83	43,42	1,16	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	7,16	8,81	4,72	0,80	36,51	0,00	0,00	0,00	0,00	377	2011			
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	120	0,48	0,48	11,73	56,24	11,97	0,04	0,02	0,01	0,00	0,00	19,14	13,16	9,57	2,63	332,63	2,39	0,00	0,01	0,01	338	2011			
Итого за прием пищи:	610	18,72	13,16	75,54	628,78	13,94	0,12	0,07	0,24	0,07	0,00	44,72	119,94	49,94	4,58	489,39	3,55	0,01	0,04						
<b>Обед</b>																									
САЛАТ ИЗ БЕЛКОЧАНОЙ КАПУСТЫ С КУКУРУЗОЙ	100	1,80	7,11	7,60	102,83	13,62	0,03	0,03	0,00	0,00	0,00	36,51	33,03	14,10	0,80	155,02	2,25	0,00	0,01	3	2015				
РАССОЛЬНИК ПЕНИНГРАДСКИЙ СО СМЕТАНОЙ	250	2,30	5,85	16,26	129,72	6,57	0,08	0,06	0,20	0,00	0,00	25,49	66,63	23,40	1,01	480,39	4,76	0,00	0,03	96	2011				
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	3,82	6,33	25,70	175,53	12,48	0,15	0,13	0,04	0,09	0,00	49,42	102,96	35,39	1,46	916,72	10,25	0,00	0,04	312	2011				
ФИЛЕ ТРЕСКИ И ЗАПЕЧЕННОЕ С ОВОЩАМИ (фрижолы, трески)	100	11,22	10,23	3,10	128,10	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	267	2012			
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	3,98	0,57	22,19	133,69	0,00	0,07	0,02	0,00	0,00	0,00	12,14	44,34	17,42	1,06	75,66	0,00	0,00	0,00	0,01	111	2011			
ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ	30	2,04	0,30	10,50	64,80	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	111	2011			
КОМПОТ ИЗ ВЯШНИ	200	0,27	0,07	17,42	75,71	2,10	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	11,93	9,45	8,19	0,16	90,05	0,70	0,00	0,00	0,00	54-5кч	2022			
Итого за прием пищи:	920	25,43	30,46	102,77	810,38	34,75	0,34	0,25	0,25	0,09	0,09	135,49	256,41	98,50	4,49	1717,84	17,96	0,00	0,09						
Всего за день:		44,15	43,62	178,31	1439,16	48,69	0,46	0,32	0,49	0,16	0,16	180,21	376,35	148,44	9,07	2207,23	21,51	0,01	0,13						
Сбалансированность:		1	1	4																					

**9 день**

## ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины								Минеральные вещества							
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Мg, мг	Fe, мг	К, мг	І, мкг	Se, мг	F, мг			
Итого за весь период	526,16	521,09	2 104,24	15 967,66	573,96	5,08	4,42	839,12	32,91	2 195,65	4 074,94	1 502,52	87,77	12 922,15	174,14	33,10	4,54			
Среднее значение за период	52,62	52,11	210,42	1 596,77	57,40	0,51	0,44	83,91	3,25	218,57	407,49	150,25	8,78	1 292,22	17,11	3,31	0,45			

### СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

Возраст детей	Завтрак	Обед
Пыточная категория 1 смена 7-18 лет	908	910

#### Основание:

- 1) СанПин 2.3/2.4.3590-20 постановление от 27.10.2020 №32 срок действия с 01.01.2021г. до 01.01.2027г.
- 2) Утвержденные руководителем ФСН в сфере защиты потребителем и благополучия человека Г.Г. Онищенко Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельян - М: ДеЛи плюс 2017 - 544с
- 3) Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях. Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельян - М: ДеЛи плюс 2016 - 640с
- 4) Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /Авт.-сост. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко. - М.: "ИКТЦ "ЛАДА", К.: Издат.Арий 2006; 680с
- 5) Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для п.о.п. при общеобразовательных школах "Хлебпродинформ" М 2004
- 6) Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания. И.М. Скуркихин, В.А.Тутельян, ДелИпринт М. 7)МР 2.4.0179-20
- 8) Продукция изготовлена в соответствии с ТУ 10.12.20-001-73392522-2024 Полуфабрикаты из мяса птицы кусковые и мелкокусковые, бескостные, замороженные. Технические условия
- 9) Продукция изготовлена в соответствии с ТУ 10.13.15-003-73392522-2024 "Полуфабрикаты из мяса птицы замороженные. Технические условия"
- 10) Продукция изготовлена в соответствии с ТУ 10.13.15-007-73392522-2024 "Полуфабрикаты из мяса птицы замороженные. Технические условия"
- 11) Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1—4-х классов в общеобразовательных организациях: Пособие.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022.— 275 с.
- 12) Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. Под редакцией члена - корреспондента Российской академии наук В.Р. Кучмы. Москва 2016

Меню составил: Технолог Шиян Т.Н.



Меню согласовано специалистом-диетологом: Тихоновой Ю.А.

