Согласовал И. о директора МОУ "СОШ № 7"

> Е.С. Андреева 01 сентября 2025 года

Утверждаю: Директор ООО "Рацион питания"

Т.Г. Копцева

Примерное рекомендованное меню, для организованного питания учащихся в школах

Nº peцептури 174 502 523 178 Peцептури 223 377 421 Nº peцептури
рецептура 174 502 523 Nº рецептура 223 377 421
502 523 Nº peцептури 223 377 421
523 Nº peцептура 223 377 421
Poly No peqentype 223 377 421 No peqentype 19 No peqentype 19 peqentype 19 Poly Poly Poly Poly Poly Poly Poly Poly
Роборов В В В В В В В В В В В В В В В В В В В
я рецептура 223 377 421
я рецептура 223 377 421
223 277 421 No peuentype
223 377 421
421 No peuentypi
- Nº S peuentyp
- Nº IS peuentypi
ия Репеттурі
ия Репеттурі
IЯ рецептурь
174
379
26
338
й
- Nº
ть рецептурі
297
204
377
108
109
;- Nº
ть рецептурі
182
54-5ги
79
15
338
3

565

Итого за Завтрак

17,21

19,38

85,64

569,5

	кола 1-4 класс	Неделя: 2		IIIODI IO DOVICE		первый Энерге-	
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда		щевые вещес		тическая	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептуры
Завтрак	Каша молочная вязкая с маслом сливочным (расчет по пшену)	210	7,51	9	37,05	285	182
	Какао с молоком и витвминами "Витошка"	200	3,9	3,1	25,16	145	502
	Блинчики со сгущённым молоком	90	9,3	8	28,5	241,3	523
Итого за Завтрак		500	20,71	20,1	90,71	671,3	_
Рацион: Ші	кола 1-4 класс	Неделя: 3	2		День:	второй	
Прием пищи	Наименование блюда		Пишевые вещества			Энерге-	N2
		Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность	рецептурь
	Макароны, запечённые с сыром	100	5,1	8	26	160	261
	Маринад овощной с томатом	50	1	1,6	5	62,8	463
Завтрак	Чай с лимоном	200	0,53	0,00	9,87	41,6	377
	Батон	35	3	1,16	20,6	104,4	576
	Йогурт	125	7	6	20,8	116	Пр
Итого за За	автрак	510	16,63	16,76	82,27	484,8	
Рацион: Ш	кола 1-4 класс	Неделя:	2		День:	третий	
	Наименование блюда	Вес блюда		щевые вещес	тва	Энерге-	Nº
Прием пищи			Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность	рецептурь
	Омлет натуральный	100	12	13	16	223	210
Завтрак	Цветная капуста отварная	50	0.7	2,7	3.7	40	463
	Чай с облепихой и сахаром	200	0,3	0,6	10.1	35	54-5ги
	Батон	35	3	1,16	20,6	104,4	576
	Яблоки свежие	150	0,6	0,6	14,7	70,5	338
1того за За		535	16,6	18,06	65,1	472,9	
	кола 1-4 класс	Неделя:			День:	четвёртый	
		Пищевые вещества				Энерге-	Nº
Прием	Наименование блюда	Вес блюда				тическая	
пищи			Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептуры
	Котлета Детская	90	7,5	9,5	12,9	203	50
	Пюре картофельное	130	3,06	5,8	20,42	137,4	312
Завтрак	Овощи натуральные солёные или свежие (расчёт по огурцу солёному)	20	0,16	0,024	0,34	2,0	70
	Чай с лимоном	200	0,53	0,00	9,87	41,6	377
	Хлеб пшеничный обогашенный	30	2,28	0,24	14,76	70,5	108
	Хлеб ржаной обогащенный	30	1,98	0,36	10,02	52,2	109
Итого за За		500	15,51	15,924	68,31	506,7	
	кола 1-4 класс	Неделя:				пятый	
				щевые веще		Энерге-	No
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность	№ рецептуры
Завтрак	Каша вязкая молочная с маслом сливочным	210	7,1	9	28,0	264,0	174
	(расчет по рису) Кофейный напиток с молоком	200	5,2	2,7	15,9	100,6	379
		60	3	4,8	25	162	410
	Ватрушка с творогом	 					338
	I D S TO LO C S TO LO C S						
4 7070 55 35	Яблоко свежее	100	0,4	0,4	9,8	47,0 573.6	336
Итого за За	автрак	570	15,7	16,9	78,7	573,6	330
Итого за пе	автрак						336

Составил технолог ООО "Рацион питания"

Среднее значение за период

Е.В. Толстых

576,4

79,5

18,6

Перечень использованной питературы при составлении меню.

Сборник технических нормативов - Сборник рецептур 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, рецептур блюд и кулинарных изделий. / сост. А. Я. Перевалов, Н. В. Тапешкина. - Изд-е 4-е доп. и испр.- Пермь, 2021.- 410 с.

Сборник рецептур 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.