

УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО ТПТ "Сириус-Н"
И.Ю.Лебедева
09.01.2024 г.

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СОШ № 9
Петрова Н.В.
09.01.2024 г.

десятидневное меню завтраков для обучающихся по образовательным программам
начального общего образования

1 неделя понедельник						
№ рецептур	Прием пищи, наименование блюда	Масса порц	Энергет. ценн.	Пищевые вещества (г)		
				Б	Ж	У
	ЗАВТРАК					
181/11	Каша жидкая молочная манная с маслом сл.	205	230,75	9,85	12,86	27,11
15/11	Сыр порциями	10	36,00	2,32	2,95	0,00
375,377/11	Чай с лимоном	200	41,60	0,60	0,03	9,87
ПР	Хлеб пшеничный йодированный	30	70,14	2,37	0,30	14,48
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	16	34,13	1,17	0,21	6,93
ПР	Кондитерские изделия	40	125,80	3,40	3,60	19,80
	Итого завтрак	501	538,4	19,7	20,0	78,2
1 неделя вторник						
№ рецептур	Прием пищи, наименование блюда	Масса порц	Энергет. ценн.	Пищевые вещества (г)		
				Б	Ж	У
	ЗАВТРАК					
279/11	Тефтели 2-й вариант с соусом 759/13	90	274,10	7,46	9,49	10,70
171, 302/11	Каша рассыпчатая (гречневая или рисовая)	150	245,09	7,92	5,60	39,87
53/15	Свекла отварная с маслом растительным и зеленым горошком	60	33,41	0,55	3,80	1,07
375,376/11	Чай с сахаром	200	40,00	0,53	0,02	9,47
ПР	Хлеб пшеничный йодированный	30	70,14	2,37	0,30	14,48
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	16	34,13	1,17	0,21	6,93
	Итого завтрак	546	696,9	20,0	19,4	82,5
1 неделя среда						
№ рецептур	Прием пищи, наименование блюда	Масса порц	Энергет. ценн.	Пищевые вещества (г)		
				Б	Ж	У
	ЗАВТРАК					
289/11	Рагу из птицы	200	302,00	15,97	19,11	28,57
70,71/11	Овощи соленые/свежие	60	8,46	0,48	0,06	4,02
349/11	Компот из смеси сухофруктов	200	196,38	1,16	0,30	47,26
ПР	Хлеб пшеничный йодированный	30	70,14	2,37	0,30	14,48
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	16	34,13	1,17	0,21	6,93
14/11	Масло сливочное	10	66,00	0,10	4,20	0,13
	Итого завтрак	516	677,1	21,3	24,2	101,4
1 неделя четверг						
№ рецептур	Прием пищи, наименование блюда	Масса порц	Энергет. ценн.	Пищевые вещества (г)		
				Б	Ж	У
	ЗАВТРАК					
120/11	Суп молочный с макаронными изд	200	201,00	9,38	11,00	19,76

15/11	Сыр порциями	10	36,00	2,32	2,95	0,00
375,377/11	Чай с лимоном	200	41,60	0,60	0,03	9,87
ПР	Хлеб пшеничный йодированный	30	70,14	2,37	0,30	14,48
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	16	34,13	1,17	0,21	6,93
338/11	Фрукты свежие	100	66,60	0,60	0,60	16,74
Итого завтрак		556	449,5	16,4	15,1	67,8

1 неделя пятница

№ рецептур	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Энергет. ценн.	Пищевые вещества (г)		
		порц		Б	Ж	У
	ЗАВТРАК					
291/11	Плов из птицы	200	305,00	13,95	12,47	35,73
70,71/11	Овощи соленые/свежие	60	8,46	0,48	0,06	4,02
375,376/11	Чай с сахаром	200	40,00	0,53	0,02	9,47
ПР	Хлеб пшеничный йодированный	30	70,14	2,37	0,30	14,48
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	16	34,13	1,17	0,21	6,93
ПР	Кондитерские изделия	20	62,90	1,70	6,80	13,40
	Итого завтрак	526	520,6	20,2	19,9	84,0

2 неделя понедельник

№ рецептур	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Энергет. ценн.	Пищевые вещества (г)		
		порц		Б	Ж	У
	ЗАВТРАК					
181/11	Каша жидкая молочная из манной крупы с маслом сл.	205	255,24	9,85	12,86	38,78
15/11	Сыр порциями	10	36,00	2,32	2,95	0,00
375,377/11	Чай с лимоном	200	41,60	0,60	0,03	9,87
ПР	Хлеб пшеничный йодированный	30	70,14	2,37	0,30	14,48
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	16	34,13	1,17	0,21	6,93
ПР	Кондитерские изделия	40	125,80	3,40	3,60	10,80
	Итого завтрак	501	562,9	19,7	20,0	80,9

2 неделя вторник

№ рецептур	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Энергет. ценн.	Пищевые вещества (г)		
		порц		Б	Ж	У
	ЗАВТРАК					
268/11	Котлеты, биточки, шницели с соусом 759/13	90	204,00	7,26	12,96	7,80
302/11	Каша рассыпчатая (гречневая или рисовая)	180	255,19	8,75	6,87	43,54
70,71/11	Овощи соленые/свежие	60	8,46	0,48	0,06	4,02
375,376/11	Чай с сахаром	200	40,00	0,53	0,02	9,47
ПР	Хлеб пшеничный йодированный	30	70,14	2,37	0,30	14,48
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	16	34,13	1,17	0,21	6,93
	Итого завтрак	576	611,9	20,6	20,4	86,2

2 неделя среда

№ рецептур	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Энергет. ценн.	Пищевые вещества (г)		
		порц		Б	Ж	У
	ЗАВТРАК					
183/11	Каша жидкая молочная (гречневая или рисовая) с маслом сл.	200	215,00	11,00	11,01	34,20
375,376/11	Чай с сахаром	200	40,00	0,53	0,02	9,47
14/11	Масло сливочное	10	66,00	0,10	4,20	0,13
ПР	Хлеб пшеничный йодированный	30	70,14	2,37	0,30	14,48
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	16	34,13	1,17	0,21	6,93
338/11	Фрукты свежие	100	66,60	0,78	0,60	11,74
	Итого завтрак	556	491,9	16,0	16,3	77,0

2 неделя четверг

№ рецептур	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Энергет. ценн.	Пищевые вещества (г)		
		порц		Б	Ж	У
	ЗАВТРАК					
202,204/11	Макароны отварные с сыром	160	233,29	7,86	13,30	24,96
349/11	Компот из смеси сухофруктов	200	196,38	1,16	0,30	32,26
ПР	Хлеб пшеничный йодированный	30	70,14	2,37	0,30	14,48
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	16	34,13	1,17	0,21	6,93
386/11	Кисломолочные продукты (кефир)	150	90,00	5,22	4,50	6,20
	Итого завтрак	556	623,9	17,8	18,6	84,8
2 неделя пятница						
№ рецептур	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Энергет. ценн.	Пищевые вещества (г)		
		порц		Б	Ж	У
	ЗАВТРАК					
291/11	Плов из птицы	200	305,00	13,95	12,47	35,73
45,47/11	Салат из свежей или кваш капусты	60	64,00	1,02	2,00	15,07
349/11	Компот из смеси сухофруктов	200	196,38	1,16	0,30	32,26
ПР	Хлеб пшеничный йодированный	28	69,99	2,34	0,28	14,45
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	16	34,13	1,17	0,21	6,93
14/11	Масло сливочное	10	66,00	0,10	4,20	0,13
	Итого завтрак	514	735,5	19,7	19,5	104,6

Меню составлено согласно:

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

-Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех общеобразовательных учреждениях 2011г. под ред. Могильный М.П., Тутьельян В.А.

Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций 2016г. под редакцией В.Р.Кучма

-Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2013г. под редакцией Здобнов А.И., Цыганенко В.А.

-Методические рекомендации МР 2.4 0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций" Утверждены Главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю.Поповой 18 мая 2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО ТПП "Сириус-Н"

И.Ю.Лебедева

09.01.2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СОШ № 9

Петрова Н.В.

09.01.2024 г.

десятидневное меню обедов для обучающихся по образовательным программам
начального общего образования

1 неделя понедельник

	1 неделя понедельник					
№ рецептур	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Энергет. ценн.	Пищевые вещества (г)		
		* порц		Б	Ж	У
	ОБЕД					
102/11	Суп картофельный с горохом	200	138,60	7,39	8,22	19,23
279/11	Тефтели 2-й вариант или полуфабрикат из мяса птицы с соусом 759/13	90	274,10	7,46	9,49	10,70
302/11	Каша рассыпчатая (пшенная, овсяная, ячневая, перловая)	150	223,31	5,69	6,92	36,70
70,71/11	Овощи соленые/свежие	60	8,46	0,48	0,06	4,02
375,376/11	Чай с сахаром	180	36,00	0,48	0,00	8,52
ПР	Хлеб пшеничный йодир.	24	56,11	1,20	0,34	11,06
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	24	51,20	1,76	0,32	10,40
	Итого за обед	728	787,8	24,5	25,4	100,6

1 неделя вторник

№ рецептур	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Энергет.	Пищевые вещества (г)		
		порц	ценн.	Б	Ж	У
	ОБЕД					
82/11	Борщ из св. капус с карт.	200	132,00	1,61	7,39	14,00
234, 229/11	Котлета рыбная или рыба тушенная в томате с овощами	100	168,78	12,80	8,38	6,50
302/11	Каша рассыпчатая (пшенная, овсяная, ячневая, перловая)	150	223,31	5,69	6,92	36,70
45,47/11	Салат из свежей или кваш капусты	60	64,00	1,02	3,00	15,07
375,377/11	Чай с лимоном	180	37,44	0,54	0,02	8,88
ПР	Хлеб пшеничный йодир.	45	105,21	3,56	0,45	21,71
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	24	51,20	1,76	0,32	10,40
	Итого за обед	759	781,9	27,0	26,5	113,3

1 неделя среда

№ рецептур	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Энергет. ценн.	Пищевые вещества (г)		
		порц		Б	Ж	У
	ОБЕД					
101/11	Суп картофельный с крупой	200	98,60	1,60	2,17	9,69
289/11	Рагу из птицы	200	302,00	15,97	19,11	28,57
70,71/11	Овощи соленые/свежие	60	8,46	0,48	0,06	4,02
349/11	Компот из смеси сухофруктов	180	176,74	1,04	0,27	42,53
ПР	Хлеб пшеничный йодир.	45	105,21	3,56	0,45	21,71

ПР	Хлеб ржано-пшеничный	24	51,20	1,76	0,32	10,40
	Итого за обед	709	742,2	24,4	22,4	116,9
1 неделя четверг						
№ рецептур	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Энергет. ценн.	Пищевые вещества (г)		
		порц		Б	Ж	У
	ОБЕД					
103/11	Суп картофельный с макарон. изд	200	94,60	4,95	6,27	23,95
268/11	Котлеты, биточки, шницели с соусом 759/13	90	204,00	7,26	12,96	7,80
302/11	Каша рассыпчатая (рисовая или гречневая)	150	245,09	8,92	5,60	39,87
Таб.32/13	Свекла отварная с маслом растительным	60	11,70	0,72	0,03	1,56
375,376/11	Чай с сахаром	180	36,00	0,48	0,02	8,52
ПР	Хлеб пшеничный йодир.	45	105,21	3,56	0,45	21,71
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	24	51,20	1,76	0,32	10,40
	Итого за обед	749	747,8	27,7	25,7	113,8
1 неделя пятница						
№ рецептур	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Энергет. ценн.	Пищевые вещества (г)		
		порц		Б	Ж	У
	ОБЕД					
134/16	Суп рыбный	200	167,41	4,60	9,97	24,33
291/11	Плов из птицы	200	305,00	13,95	12,47	35,73
70,71/11	Овощи соленые/свежие	60	8,46	0,48	0,06	4,02
375,376/11	Чай с сахаром	180	36,00	0,48	0,02	8,52
ПР	Хлеб пшеничный йодир.	45	105,21	3,56	0,45	21,71
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	24	51,20	1,76	0,32	10,40
	Итого за обед	709	673,3	24,8	23,3	104,7
2 неделя понедельник						
№ рецептур	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Энергет. ценн.	Пищевые вещества (г)		
		порц		Б	Ж	У
	ОБЕД					
102/11	Суп картофельный с горохом	200	138,60	7,39	8,22	19,23
279/11	Тефтели 2-й вариант или полуфабрикат из мяса птицы с соусом 759/13	90	274,10	7,46	9,49	10,70
302/11	Каша рассыпчатая (пшеничная, овсяная, ячневая, перловая)	150	223,31	5,69	6,92	36,70
45,47/11	Салат из свежей или кваш капусты	60	64,00	1,02	2,00	15,07
375,376/11	Чай с сахаром	200	40,00	0,53	0,02	9,47
ПР	Хлеб пшеничный йодир.	45	105,21	3,56	0,45	21,71
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	24	51,20	1,76	0,32	10,40
	Итого за обед	769	896,4	27,4	27,4	123,3
2 неделя вторник						
№ рецептур	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Энергет. ценн.	Пищевые вещества (г)		
		порц		Б	Ж	У
	ОБЕД					
103/11	Суп картофельный с макарон. изд	200	94,60	4,95	6,27	23,95
268/11	Котлеты, биточки, шницели с соусом 759/13	90	204,00	7,26	12,96	7,80
302/11	Каша рассыпчатая (пшеничная, овсяная, ячневая, перловая)	150	223,31	5,69	6,92	36,70

70,71/11	Овощи соленые/свежие	60	8,46	0,48	0,06	4,02
375,377/11	Чай с лимоном	180	37,44	0,54	0,02	8,88
ПР	Хлеб пшеничный йодир.	45	105,21	3,56	0,45	21,71
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	24	51,20	1,76	0,32	10,40
	Итого за обед	749	724,2	24,2	27,0	113,5
2 неделя среда						
№ рецептур	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Энергет. ценн.	Пищевые вещества (г)		
		порц		Б	Ж	У
	ОБЕД					
101/11	Суп картофельный с крупой	200	98,60	2,60	6,87	19,69
290/11	Птица, тушенная в соусе	90	160,00	11,50	13,26	3,51
202,309/11	Макаронные изд.отварные	150	205,41	5,53	6,02	36,02
Таб.32/13	Свекла отварная с маслом растительным	60	46,90	0,72	0,40	1,56
375,376/11	Чай с сахаром	180	36,00	0,48	0,02	8,52
ПР	Хлеб пшеничный йодир.	45	105,21	3,56	0,45	21,71
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	24	51,20	1,76	0,32	10,40
	Итого за обед	749	703,3	26,2	27,3	101,4
2 неделя четверг						
№ рецептур	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Энергет. ценн.	Пищевые вещества (г)		
		порц		Б	Ж	У
	ОБЕД					
96/11	Рассольник "Ленинградский"	200	116,44	2,61	4,07	13,80
279/11	Тефтели 2-й вариант с соусом 759/13	90	274,10	7,46	9,49	10,70
302/11	Каша рассыпчатая (пшенная, овсяная, ячневая, перловая)	150	223,31	5,69	6,92	36,70
Таб.32/13	Икра кабачковая	60	57,00	1,60	2,20	4,20
349/11	Компот из смеси сухофруктов	180	176,74	1,04	0,27	32,26
ПР	Хлеб пшеничный йодир.	45	105,21	3,56	0,45	21,71
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	24	51,20	1,76	0,32	10,40
	Итого за обед	749	1004,0	23,7	23,7	129,8
2 неделя пятница						
№ рецептур	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Энергет. ценн.	Пищевые вещества (г)		
		порц		Б	Ж	У
	ОБЕД					
82/11	Борщ из св. капус с карт.	200	132,00	3,61	7,39	14,00
291/11	Плов из птицы	200	305,00	13,95	12,47	35,73
45,47/11	Салат из свежей или кваш капусты	60	64,00	1,02	3,00	15,07
349/11	Компот из смеси сухофруктов	200	196,38	1,16	0,30	32,26
ПР	Хлеб пшеничный йодир.	20	62,34	1,89	0,23	9,65
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	23	51,00	1,74	0,30	9,99
	Итого за обед	703	810,7	23,4	23,7	116,7

Меню составлено согласно:

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

-Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех общеобразовательных учреждениях 2011г. под ред. Могильный М.П.,Тутельян В.А.

Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций 2016г. под редакцией В.Р.Кучма

-Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2013г. под редакцией Здобнов А.И., Цыганенко В.А.

-Методические рекомендации МР 2.4 0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций" Утверждены Главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю.Поповой 18 мая 2020г.