СОГЛАСОВАНО * Директором МЕОУ СОТИ № 9
Изобильненского муниципального округа
Ставропольского крам
Наумовен Т.Б.



Примерное меню горячего питания для общеобразовательных учреждений Изобильненского муниципального округа Ставропольского края в весенний период 2025 года для обучающихся от 7 до 11 лет

Меню составлено с использованием "Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях" (под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна, 2011) и «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» (под ред. Марчука Ф.Л., 1996).

День 1

						Эн.		Вита	мины, мг		Ми	перальны	е веществ	a
№ рецепт.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ценность , ккал_	BI	С	А, мкг	PP	Ca	Р	Mg	Fe
174	Каша вязкая молочная рисовая с маслом сливочным	200/5	7,55	3,85	60,63	308,00	0,16	1,31	52,16	1,39	147,10	196,60	79,38	2,32
_	Бутерброт с маслом сливочным и сыром	30/10/15	7,52	10,03	19,65	199,65	0,05	0,13	70,80	0,36	167.04	115,20	11,34	
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15,00	60,00	0,00	2,83	0,00	0,03	14,20	4,40	2,40	0.36
пр	Фрукты по сезону (яблоки)	150	1,00	0,00	20,20	84,40	0,02	5,00	0,00	0,25	14,00	14,00	8,00	2.80
	Итого	610,00	16,14	13,90	115,48	652,05	0,23	9,27	122,96	2,03	342,34	330,20	101,12	6,06

День 2

№ рецент.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. ценность		Вита	мины, мг		Ми	перальны	е веществ	.a
						, ккал	B1	С	А, мкг	PP	Ca	P	Mg	Fe
п/п	Котлета школьная	90	12,89	12,47	7,00	208,80	0.09	1,01	8,68	1,62	22,26	136,91	23,97	1.35
528	Соус красный основной	30	0,58	1,76	2,38	27,69	0.00	0,69	10,35	0,06	10,10	11,39	3,60	0,16
203	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	150/5	5,73	6,08	31,98	205,50	0,06	0,00	33,30	0,58	14,17	43,83	8,45	0,95
249	Компот из смеси сухофруктов	200	3,31	0,45	16,07	132,00	0,02	5,00	0,00	0,25	14,00	14,00	8,00	2,80
пр	Хлеб ржано- пшеничный	_30	2,52	0,63	16,20	74,25	0.00	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
пр	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,20	0,00	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Итого	535	27,4	21,69	88,12	718,44	0,171	6,7	52,33	2,51	60,53	206,13	44,02	5,26

День З

NG		D	F	310	N	Эн.		Вита	мины, мг		Ми	неральны	е веществ	ıa.
№ рецепт.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	жиры, г	Углеводы, г	, ккал	BI	С	А, мкг	PP	Ca	P	Mg	Fe
294	Котлеты рубленые из мяса птицы	90	17,44	16,76	16,28	286,00	0,20	0,90	48,42	4,89	53,80	72,00	19,98	3,26
	Каша рассыпчатая гречневая с маслом сливочным	150/5	4,58	4,99	20,53	145,50	0,11	0,00		1,39	8,44	108,87	72,03	2,40
528	Соус красный основной	30	0,58	1,76	2,38	27,69	0,00	0,69	10,35	0,06	10,10	11,39	3,60	0,16
	Компот из ягод и плодов свежемороженных	200	0,52	0,18	28,86	122,60	0,07	138,10		0,80	118,50	92,00	67,12	3,56
пр	Хлеб ржано- пшеничный	30	2,52	0,63	16,20	74,25	0,00	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
пр	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,20	0,00	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Итого	535	28,01	24,62	98,74	726,24	0,381	139,69	58,77	7,14	190,84	284,26	162,73	9,38

День 4														
			_			Эн.		Вита	мины, мг		Ми	перальны	е веществ	a
№ рецепт.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ценность , ккал	Ві	С	А, мкг	PP	_Ca_	P	Mg	Fe
234	Котлеты, биточки рыбные	90	7,74	4,16	10,82	130,50	0,05	0,34	14,80	0,52	44,13	99,55	22,33	0,79
528	Соус красный основной	30	0,58	1,76	2,38	27,69	0,00	0,69	10,35	0,06	10,10	11,39	3,60	0,16
312	Пюре картофельное (картофель отварной) с маслом сливочным	150/5	3,06	4,80	20,44	137,25	0,11	0,00		1,39	8,44	108,87	72,03	2,40
389	Сок фруктовый, ягодный, овощной	200	3,31	0,45	16,07	132,00	0,02	5,00	0,00	0,25	14,00	14,00	8,00	2,80
пр	Хлеб ржано- пшеничный	30	2,52	0,63	16,20	74,25	0,00	0,00	_	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
пр	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,20	0,00	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Итого	535	19,58	12,10	80,40	571,89	0,18	6,03	25,15	2,22	76,67	233,81	105,96	6,15

День 5														
		_	_			Эн.		Вита	мины, мг		Mii	неральные	веществ	.a
№ рецепт.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ценность, ккал	Bi	_ C_	А, мкг	PP	Ca	Р	Mg	Fe
291	Плов из птицы	240(90/150)	22,26	14,88	43,74	379,20	0,19	8,47	36,40	6,89	48,00	246,12	70,10	2,43
	Овощи по сезону в нарезке. (помидоры, огурцы, капуста													
70-71	квашеная)	60-100	0,55	0,05	0,95	6,00	0,02	2,45	0,00	0,10	8,50	15,00	7,00	0,25
342	Компот из ягод и плодов свежемороженных	200	0,52	0,18	28,86	122,60	0,07	138,10		0,80	118,50	92,00	67,12	3,56
пр	Хлеб ржано- пшеничный	30	0,49	0,50	118,93	74,25	0,00	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
пр	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,20	0,00	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Итого	560	26,19	15,91	206,97	652,25	0,28	149,02	36,40	7,79	175,00	353,12	144,22	6,24

День 6														
						Эн.		Вита	мины, мг		Ми	неральны	е веществ	32
№ рецепт.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		1 1							
			-			, ккал	B1	_ <u>C</u>	А, мкг	PP	Ca	P	Mg	Fe
	Каша вязкая молочная рисовая с													
174	маслом сливочным	200/5	7,55	3,85	60,63	308,00	0,16	1,31	52,16	1,39	147,10	196,60	79,38	2,32
	Бутерброт с маслом сливочным и сыром	30/10/15	7,52	10,03	19,65	199,65	0,05	0,13	70,80	0,36	167,04	115,20	11,34	0,58
382	Какао с молоком	200	5,09	4,43	21,98	148,25	0,00	2,83	0,00	0,03	14,20	4,40	2,40	0,36
пр	Фрукты по сезону (яблоки)	150	1,00	0,00	20,20	84,40	0,02	5,00	0,00	0,25	14,00	14,00	8,00	2,80
	Итого	610	21,16	18,31	122,46	740,3	0,228	9,27	122,96	2,03	342,34	_330,2	101,12	6,06

День 7

№ рецепт.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. ценност		Вита	мины, мг		Миі	неральны	е веществ	а
•			,			ь, ккал	В1	C	А, мкг	PP	Са	P	Mg	Fe
п/п	Котлета школьная	90	12,89	12,47	7,00	208,80	0,09	1,01	8,68	1,62	22,26	136,91	23,97	1,35
528	Соус красный основной	30	0,58	1,76	2,38	27,69	0,00	0,69	10,35	0,06	10,10	11,39	3,60	0,16
203	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	150/5	5,73	6,08	31,98	205,50	0,06	0,00	33,30	0,58	14,17	43,83	8,45	0,95
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15,00	60,00	0,00	2,83	0,00	0,03	14,20	4,40	2,40	0,36
пр	Хлеб ржано- пшеничный	30	2,52	0,63	16,20	74,25	0,00	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
пр	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,20	0,00	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Итого	535	24,16	21,26	87,05	646,44	0,15	4,53	52,33	2,29	60,73	196,53	38,42	2,82

День 8

						Эн.		Вита	мины, мг		Ми	неральны	е веществ	а
№ рецепт.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ценност ь, ккал	B1	C	А, мкг	PP	Ca	P	Mg	Fe
294	Котлеты рубленые из мяса птицы	90	17,44	16,76	16,28	286,00	0,20	0,90	48,42	4,89	53,80	72,00	19,98	3,26
202	Каша рассыпчатая гречневая с маслом сливочным	150/5	4,58	4,99	20,53	145,50	0,11	0,00		1,39	8,44	108,87	72,03	2,40
528	Соус красный основной	30	0,58	1,76	2,38	27,69	0,00	0,69	10,35	0,06	10,10	11,39	3,60	0,16
1	Компот из ягод и плодов свежемороженных	200	0,52	0,18	28,86	122,60	0,07	138,10		0,80	118,50	92,00	67,12	3,56
пр	Хлеб ржано- пшеничный	30	2,52	0,63	16,20	74,25	0,00	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
пр	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,20	0,00	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Итого	535	28,01	24,62	98,74	726,24	0,38	139,69	58,77	7,14	190,84	284,26	162,73	9,38

День 9

						Эн.		Вита	мины, мг		Ми	неральны	е веществ	a
№ рецепт.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ценност ь, ккал	B1	С	А, мкг	PP	Ca	P	Mg	Fe
	Запеканка рисовая с творогом и													
188	молоком сгущенным	150/30	18,80	16,87	107,61	642,44	0,08	0,52	52,80	4,04	181,88	241,63	46,38	1,18
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15,00	60,00	0,00	2,83	0,00	0,03	14,20	4,40	2,40	0,36
1	Бутерброд с маслом сливочным	30/10	2,36	7,49	14,89	136,00	0,04		45,00	0,31	9,45	25,31	4,72	0,39
	Итого	420	21,23	24,38	137,5	838,44	0,118	3,35	97,8	4,38	205,53	271,34	53,5	1,93

День 10

						Эн.		Вита	мины, мг		Ми	неральны	е веществ	a
№ рецепт.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ценност ь, ккал	В1	С	А, мкг	PP	Ca	P	Mg	Fe
289	Рагу из пицы	240(150/90)	18,23	19,08	20,85	297,60	0,15	8,88		6,30	40,08	270,40	55,82	5,06
	Овощи по сезону в нарезке.(помидоры, огурцы, капуста квашеная)	60-100	0,55	0,05	0,95	6,00	0,02	2,45	0,00	0,10	8,50	15,00	7,00	0,25
249	Компот из смеси сухофруктов	200	3,31	0,45	16,07	132,00		5,00	0,00	0,25	14,00	14,00		2,80
np	Хлеб ржано- пшеничный	30	3,36	0,84	21,60	99,00	0,00	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
пр	Хлеб ишеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,20	0,00	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Итого	560	27,82	20,72	73,96	604,80	0,19	16,33	0,00	6,65	62,58	299,40	70,82	8,11

Итого за перпод	5435,00	239,70	197,51	1109,42	6877,09	2,31	483,88	627,47	44,18	1707,40	2789,25	1039,52	61,39
Среднесуточные показатели	543,50	23,97	19,75	110,94	687,71	0,23	48,39	62,75	4,42	170,74	278,93	103,95	6,14