

Согласовано

Директор МБОУ СОШ №

МО Калининского района



Сверждено
"Бриз"
ООО «Бриз»
Директор
Граченко Т.В.

Примерное циклическое меню школьного питания

(возрастная категория: с 12 лет и старше)

2024-2025

227M	Рыба припущенная с молочным соусом	148	124	100/50	17,09	5,8	0,26	217	0,08	1,68	235,6	114,67	114,68	45,8	0,08
	минтай	6	4												
	лук репчатый	6	4												
	петрушка корень	6	4												
	масло сливочное	10	10												
312M	Соус: молоко	15	15		0,8	2,37	2,96	39,96	0,01	0,09	14,58	20,07	17,45	3,5	0,09
	масло сливочное	3,3	3,3												
	мука пшеничная	3,3	3,3												
312M	Пиоре картофельное	195	143,8	180	3,67	5,76	24,51	164,7	0,162	21,78	0	44,37	10,4	3,33	0,12
	картофель	28,4	27												
	молоко	6,3	6,3												
	масло сливочное	32	30	200	0,5	0	19,8	81	0	0,02	15	50	4,3	2,1	0,09
34-1M	Компот из сухофруктов	7	7												
	сухофрукты	190	190												
	сахар	70	70	70	5,52	0,7	33,8	163,66	0,07	0	0	16,1	60,9	23,1	0,78
	вода 170	40	40	40	2,24	0,44	19,76	91,96	0,04	0	0	9,2	42,4	10	1,24
пром.	Хлеб пшеничный	970	970	970	33,01	17,87	124,68	925,73	0,512	38,37	265,18	306,86	358,87	93,7	3,13
пром.	Хлеб ржано-пшеничный	1550	1550	1550	56,77	40,01	227,78	1604,73	0,702	46,5	412,34	618,14	708,19	168,04	8,849
	Всего за день:														

ПОЛДНИК

№	рсл.	Наименование блюд	брутто	нетто	Выход (г)	Пищевые вещества (г)			Витамины (мг)			Минералы (мг)				
						Б	Ж	У	В1	С	Са	Р	Мг	Fe		
294M		Котлеты рубленные из птицы	100/5	100/5	100/5	17,44	16,76	16,28	286	0,2	0,9	53,8	59,78	80	22,2	1,74
321M		Капуста тушенная	100	100	100	2,07	3,23	9,43	75,1	0,03	1,71	0	55,45	40,14	20,65	0,81
		капусты белокачанная	142	114												
		масло сливочное	3,5	3,5												
		морковь	2,5	2												
		лук репчатый	4,8	4												
		томат	6	6												
		мука пшеничная	1,2	1,2												
ПРОМ.		Напиток витаминизированный	200	200	200	0	0	23	29,7	0,4	20	0	0	6,4	0	0
		смесь на татуралн. основе	20	20												
ПРОМ.		Хлеб ржано-пшеничный	20	20	20	1,12	0,22	9,88	45,98	0,02	0	0	4,6	21,2	5	0,62
		Всего полдник	425	425	425	20,63	20,21	58,29	499,08	0,65	22,61	53,8	119,87	147,74	47,85	3,17

256м	Масло растительное	5	5	110	16,2	18,38	2,76	315	0,35	1,4697	135,1	146,98	147,37	28	0,88
	Масло говяжье	140	121												
	Масло растительное	5	5												
	томатное пюре	7	7												
	Мука пшеничная	2	2												
	лук репчатый	5	4												
	соль пищевая йодированная	0,5	0,5												
	морковь	5	4												
206м	Макаронь отварные			160/5	11,28	12,07	31,97	282,06	0,07	0	86,4	223,63	158,89	16,96	1,1
	Макаронь	61,2	61,2												
	масло сливочное	5	5												
389 м	Сок	200	200	200	1	0	14,6	62,4	0,02	17,1	0	80	40	7	0,8
пром	Хлеб ржано-пшеничный	40	40	40	2,24	0,44	19,76	91,96	0,04	0	0	9,2	42,4	10	1,24
пром	Хлеб пшеничный	35	35	35	2,76	0,35	16,9	81,83	0,035	0	0	8,05	30,45	11,55	0,39
	Всего в общ:			930	42,23	39,04	107,16	1016,47	0,585	19,61	345,83	531,03	512,48	117,81	5,83
	Всего за день:			1620	63,4	56,89	220,72	1697,01	0,768	21,15	436,73	829,68	805,19	173,56	8,62

ПОЛДНИК

№ п/п.	Наименование блюд	брутто	нетто	Выход (г) н	Пищевые вещества (г)			Витамины (мг)							Минералы (мг)		
					Б	Ж	У	В1	С	А	Са	Р	Мг	Fe			
181 м	Каша жидкая молочная из манной крупы	150	150	150	4,58	8,03	24,28	188,24	0,06	8,8	143,5	100,3	10,36	15,23	0,34		
	крупа манная	23,2	23,2														
	молоко	75	75														
	сахар	4,5	4,5														
386м	Ряженка	180	180	180	5,22	4,5	7,56	91,8	0,03	0,54	36	123,2	165,6	25,2	0,18		
пром	Хлеб пшеничный	35	35	35	2,76	0,35	16,9	81,83	0,035	0	0	8,05	30,45	11,55	0,39		
	Всего полдник			365	12,56	12,88	48,74	361,87	0,125	9,34	179,5	231,55	206,4	51,98	0,91		

	макаронны	12	10																	
	масло растительное	2,5	2,5																	
294м	Котлеты рубленные из птицы с молочным соусом			95/30	10,53	12,66	15,38	242	0,19	8,5	33,11	155,71	174,65	21	3,44					
	курица	146,3	70																	
	Хлеб пшеничный	30	30																	
	молоко паст.2,5%	24,7	24,7																	
	мука пшеничная	12,4	12,4																	
	масло растительное	5,7	5,7																	
	масло сливочное	7,3	7,3																	
	нутренний жир	3,8	3,8																	
328м	Соус: молоко	15	15		0,8	2,76	2,96	39,96	0,01	0,09	145,8	20,07	17,45	3	0,09					
	масло сливочное	3,3	3,3																	
	мука пшеничная	3,3	3,3																	
174м	Каша пшеничная вязкая			180	9,95	10,74	44,83	265,5	0,018	0	45	29,69	16,64	16,4	0,52					
	крупа пшеничная	40,5	40,5																	
	масло сливочное	11,1	11,1																	
71м	Огурцы свежие	100	100		0,7	0,1	1,9	12	0,04	4,9	0,12	17	30	14	0,58					
379м	Кофейный напиток			200	3,16	2,67	15,94	100,6	0,04	3	20	125,78	9	14	0,13					
	Кофейный напиток	5	5																	
	молоко паст.2,5%	150	150																	
	сахар песок	20	20																	
пром.	Хлеб пшеничный	35	35		2,76	0,35	16,9	81,83	0,035	0	0	8,05	30,45	11,55	0,39					
пром.	Хлеб ржанно-пшеничный	40	40		2,24	0,44	19,76	91,96	0,04	0	0	9,2	42,4	10	1,24					
	Всего в обед:			930	32,84	32,57	135,12	952,1	0,498	24,74	244,03	394,7	348,16	117,15	7,51					
	Всего за день:			1615	58,01	54,61	217,79	1584,95	0,792	50,16	416,03	729,99	618,8	184,97	11,018					

ПОЛДНИК

№ рещ.	Наименование	Блюда	Брутто	нетто	Выход	Пищев						Витами								
						Б	Ж	У				В1	С	А	Минер	Р	Mg	Fe		
174м	Каша пшеничная вязкая		95	95	95	5,25	5,67	23,66	141,71	0,009	0	232,8	15,66	61,56	0,87	0,27				
	крупа пшеничная		23,75	23,75																
	масло сливочное		5,8	5,8																
пром.	Хлеб пшеничный		35	35	35	2,76	0,35	16,9	81,83	0,035	0	0	8,05	30,45	11,55	0,39				
пром.	Хлеб ржанно-пшеничный		20	20	20	1,12	0,22	9,88	45,98	0,02	0	0	4,6	21,2	5	0,62				
338м	Фрукты свежие: яблоко		112	100	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03	10	0	16	11	9	0,22				
54-22гн	Какао с молоком		200	200	200	4,6	3,6	12,6	100,4	0,04	0,68	17,3	143	130	34	0,1				
	какао		4	4																
	молоко		130	130																
	сахар		7	7																
	Всего полдник				450	14,13	10,2	72,84	416,92	0,124	10,68	250	187	254,2	60,42	1,6				

Возрастная категория: с 12 лет и старше

№ рецепта	Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход (г) на 1 порцию	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минералы (мг)					
					Б	Ж	У		В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe		
238M	Шиндель, рыбный натуральный с молоч. соусом			100/30	1,36	8,1	8,86	163,63	0,06	4,1	16,11	68,97	27,8	3,87	0,306		
	минтай	103,2	88														
	лук репчатый	20	18														
	масло растительное	7,1	7,1														
	молоко	29	29														
328M	яйца столовые	шт	2,8														
	мука пшеничная	12	12														
	зелень	3,8	2														
	Соус: молоко	15	15		0,8	2,76	2,86	39,96	0,01	0,09	14,58	20,07	17,45	3,5	0,09		
	мука пшеничная	3,3	3,3														
54-8г	масло сливочное	3,3	3,3														
	Капуста тушеная			150	4,44	5,27	17,51	136,2	0,03	32,28	150	98,4	75,6	38,39	1,47		
	капуста Белокочанная свежая	213	189														
	масло сливочное	8,1	8,1														
	морковь	9	7,2														
	лук репчатый	12,2	10,8														
	томат	14,4	14,4														
	соль пищевая йодированная	0,5	0,5														
	мука пшеничная	2,1	2,1														
	сахар	5,34	5,4														
	петрушка	4	3,6														
	15M	Сыр Российский	10	10	10	2,32	2,95	0	36	0,003	0,07	26	88	50	3,5	0,1	
	54-2M	Чай с сахаром			200	0,2	0	6,5	26,8	0	0,04	0,3	4,5	7,2	3,8	0,73	
		Чай	1	1													
		сахар	7	7													
14M	Масло сливочное	10	10	10	0,08	7,25	0,13	66	0	0	40	2,4	3	0	0,02		
пром	Хлеб пшеничный	35	35	35	2,76	0,35	16,9	81,83	0,035	0	0	8,05	30,45	11,55	0,39		
ком	Хлеб ржано-пшеничный	40	40	40	2,24	0,44	19,76	91,96	0,04	0	0	9,2	42,4	10	1,24		

	сахар	5	5																		
	морковь	12,5	10																		
	масло растительное	5	5																		
	кислота лимонная	0,18	0,18																		
259м	Жаркое по-домашнему			200	17,13	19,12	17,5	311,85	0,12	0,71	99,5	32,24	21,7	4,489	0,4						
	говядина	113	83,5																		
	картофель:	133	100																		
	томат	6	6																		
	лук репчатый	7	5																		
	масло сливочное	6,3	6,3																		
	соль пищевая йодированная	0,68	0,68																		
54-100	Компот из сухофруктов			200	0,5	0	19,8	81	0	15	0,02	50	4,3	2,1	0,09						
	сухофрукты	32	30																		
	вода питьевая	190	190																		
	сахар	7	7																		
338м	Фрукты:	168	150	150	0,6	0,45	15,45	70,5	0,04	7,5	0	10,98	41,52	15,75	0,427						
проем.	Хлеб пшеничный	70	70	70	5,52	0,7	33,8	163,66	0,07	0	0	16,1	60,9	23,1	0,78						
проем.	Хлеб grano-пшеничный	40	40	40	2,24	0,44	19,76	91,96	0,04	0	0	9,2	42,4	10	1,24						
	Всего в обл:			1010	32,79	29,23	129,3	927,62	0,51	23,96	145,12	186,16	287,22	74,076	5,457						
	Всего за день:			1665	53,19	49,23	230,9	1595,66	0,67	25,91	246,42	559,9	657,01	158,246	8,127						

53M	Сладит из свежесл с зел горошком	100	100	100	0,15	4,1	7,27	72,9	0,05	6,85	0	28,32	41,6	18,37	0,12
	свежая	64,1	50												
	зеленый горошек	25	15												
	дуж репчатый	6	5,25												
	масло растительное	4	4												
	яблоки	30	25												
223M	Запеканка из творога со ступенным молоком			200/20	26,66	27,96	45,28	539,48	0,16	8,57	167	357,44	265,04	53,69	1,8
	творог	188	184												
	мука пшеничная	16	16												
	сахар песок	16	16												
	яйца столовые куриные II категории	1/20шт	7,2												
	масло сливочное	8	8												
	мука пшеничная	8	8												
	сметана	8	8												
	молоко ступенное	20	20												
54-32XII	Компот из свежих яблок	200	200	200	0,15	0,14	9,93	41,5	0,01	1,6	1,2	58	3,8	3,1	0,79
	яблоки	45,2	40												
	сахар песок	7	7												
пром	Хлеб ржано-пшеничный	40	40	40	2,24	0,44	19,76	91,96	0,04	0	0	9,02	42,4	10	1,24
пром	Хлеб пшеничный	35	35	35	2,76	0,35	16,9	81,83	0,035	0	0	8,05	30,45	11,55	0,39
	Всего в обл:			845	32,53	36,29	112,71	934,89	0,345	23,77	291,2	492,33	440,04	122,71	5,64
	Всего за день:			1505	60,62	53,54	210,21	1623,63	0,775	53,06	955,9	672,16	719,14	217,56	10,81

ПОЛДНИК

№ рец.	Наименование блюда	брутто, г	нетто, г	Выход (г)	Пищевые вещества (г)			Витамины (мг)			Минералы (мг)				
					Б	Ж	У	В1	С	А	Са	Р	Мg	Fe	
260M	Гуляши	100	100	100	14,55	16,79	2,89	221	0,12	0,57	40	30,5	20,75	12,48	3,86
	говядина	107	79												
	масло растительное	5	5												
	дуж репчатый	12	10												
	томат	8	8												
	мука пшеничная	2	2												
174M	Каша пшеничка вязкая	100	100	100	5,53	5,97	24,91	149,17	0,13	0	25	16,4	14,8	11,6	0,29
	крупа пшеничная	25	25												
	масло сливочное	6,2	6,2												
пром	Хлеб ржано-пшеничный	20	20	20	1,12	0,22	9,88	45,98	0,02	0	0	4,6	21,2	5	0,62
пром	Кисель плодово-ягод. витаминизиров.	200	200	200	0	0	23	92	0	20	0	0	6,4	0	0
	Итого полдник:			420	21,2	22,98	60,68	508,15	0,27	20,67	65	51,5	63,15	29,08	4,77

№	Наименование блюда	брутто, г	нетто, г	Выход (г) на	Пищевые вещества (г)			Витамины (мг)							Минералы (мг)					
рец.				Б	Ж	У	В1	С	А	Са	Р	Мg	Fe							
	томат	3	3																	
	сахар	2,5	2,5																	
71м	Огурцы свежие	100	100	100	0,7	0,1	1,9			12	0,04	4,9	0,12	17	30	14	0,58			
265м	Плов			200	12,58	20,26	31,23			386,4	0,07	1,53	0	17,08	24,17	4,69	3,06			
	говядина	127	94,5																	
	крупа рисовая	40,7	40,7																	
	масло растительное	6	6																	
	лук репчатый	6	5																	
	морковь	5	3																	
	томат	2	2																	
379м	Кофейный напиток	200	200	200	3,16	2,67	15,94	0,04	1,3	20	125,78	90	14	0,13						
	Кофейный напиток	5	5																	
	сахар	20	20																	
	молоко	150	150																	
	молоко	200	200	200	5,8	5	9,6	0,08	2,6	44	240	180	28	0,2						
	Хлеб ржаной-пшеничный	20	20	20	1,12	0,22	9,88	0,02	0	0	4,6	21,2	5	0,62						
	Хлеб пшеничный	70	70	70	5,52	0,7	33,8	0,07	0	0	16,1	60,9	23,1	0,78						
338м	Ковалитер-дизелесне: печенье	20	20	20	1,66	0,78	15,41	0,02	0	1,6	5,78	21,49	4,4	0,36						
	Всего в общ:			1060	32,34	34,65	128,68	0,39	21	65,72	476,06	482,36	119,31	6,95						
	Всего за день:			1625	50,29	50,35	225,73	0,988	24,31	294,12	625,76	713,05	172,43	9,13						

ПОЛДНИК

№	Наименование блюда	брутто, г	нетто, г	Выход (г) на	Пищевые вещества (г)			Витамины (мг)							Минералы (мг)					
рец.				Б	Ж	У	В1	С	А	Са	Р	Мg	Fe							
261м	Печень, тушенная в сметан. соусе			40/30	4,56	5	0,7	0,14	13,06	44,3	9,57	16,54	0,97	0,36						
330м	Соус: сметана	7,5	7,5		0,42	1,49	1,76	0,006	0,01	10,14	8,19	6,81	1,58	0,06						
	мука пшеничная	2,25	2,25																	
312м	Пюре картофельное			100	0,14	2,03	13,62	0,09	1,2	0	24,65	27,72	1,85	0,07						
	картофель :	114	85,4																	
	молоко	15,7	15																	
	масло сливочное	3,5	3,5																	
	Хлеб пшеничный	35	35	35	2,76	0,35	16,9	0,035	0	0	8,05	30,45	11,55	0,39						
389м	Сок фруктовый	150	150	150	4,35	3,75	6	0,06	1,05	30	180	135	21	0,15						
	Всего полдник			355	12,23	12,62	38,96	0,185	15,32	84,44	230,51	216,52	36,95	1,03						

В пояснении к меню отмечено, что при его разработке использовались:

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях,

под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна, М: Делта принт, 2007г.

Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся

1-4 классов в общеобразовательных организациях:

Пособие-М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиол