

Согласовано:
Директор МАОУ СОШ № 146
Дурнов Д.А



Утверждено:
Директор ООО «Комбинат питания «Школьно-базовый»
Шехерев М.С



Примерное двухнедельное меню горячих обедов для группы продленного дня

Возрастная категория: 7-11 лет

Сезон: осень/зима/весна 2025-2026

День: понедельник

Неделя: 1

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)		Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	Са	Мg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	12	14	15	
Обед 1-4 классы												
58,22	Суп из овощей со сметаной, курой	210	6	8,3	7,7	126,5	0,1	17,3	62,7	22,5	1	
280,18	Индейка по-мексикански	100	11,5	7,1	8	145,6	0,1	14	145,7	34,7	1,4	
150	Макаронные изделия отварные/Овощная подгариновка	150/30	5	4,9	32,4	195,1	0,1		95,7	7,7	0,8	
82,03	Кисель "Витолка"	200			24	95	0,3	25	0			
299,39	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	30	2,3	0,2	14,6	71,4	0,1		6	4,2	0,3	
299,12	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	20	1,5	0,2	10	49,6			7	9,4	0,8	
Итого за день		740	26,7	21,1	106,5	773,2	0,7	62,5	317,1	87,5	6,5	

День: вторник

Неделя: 1

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)		Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	Са	Мg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	12	14	15	
Обед 1-4 классы												
58,3	Суп сливочный с рыбой	200	7,5	6,9	9,5	131	0,1	4,9	35,4	23	0,7	
318,72	Ежки мясные	90	11,2	18,7	10,9	258,4	0,1	1,1	21,2	20,1	1,2	
472,62	Картофельное пюре/Овощная подгариновка	150/20	3,2	4,8	20,5	140,4	0,1	11,2	53	31,3	1,2	
211,12	Напиток из сухфруктов	200	0,3		19,7	78		0,1	33,6	3,9	0,8	
299,08	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	30	2,3	0,2	14,6	71,4	0,1		6	4,2	0,3	
299,12	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	20	1,5	0,2	10	49,6			7	9,4	0,8	
Итого за день		710	26	30,8	85,2	728,8	0,4	17,3	156,2	91,9	5	

День: среда

Неделя: 1

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)		Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	Са	Мg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	12	14	15	
Обед 1-4 классы												
71,38	Суп картофельный с макаронными изделиями, курой	210	5,5	4,2	16,8	126	0,1	6,6	121,4	22,2	1	
184,12	Кура запеченная	90	19,4	13,3	10,0	186,6			69,7	15,5	1	
232,28	Рис припущенный	170	3,8	5,5	37,7	219,4	0,1	2	85,7	28,8	0,6	
213,01	Напиток из шиповника	200	0,7	3	19,3	78,9		130	65,4	3,4	5,1	
351,03	Фрукт	100	0,4	0,4	9,8	90		6,2	16	9	2,2	
299,08	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	30	2,3	0,2	14,6	71,4	0,1		6	4,2	0,3	
299,12	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	20	1,5	0,2	10	49,6			7	9,4	0,8	
Итого за день		820	33,2	26,8	118,2	731,9	0,3		138,6	37,1	8,8	

День: четверг
Неделя: 1

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)		Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	Са	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	12	14	15	
Обед 1-4 классы												
49,32	Борщ с морской капустой и картофелем со сметаной, кудой	210	1,3	4,5	9	83,1		10,4	35	35,7	2,7	
168,05	Бефстроганов из филе индейки	100	16,5	17,6	5,6	247,7	0,1	3	142,4	21,2	1,5	
917	Каша гречневая рассыпчатая	150	7,5	10,6	35,6	270,9	0,2	0	89,4	109,8	3,7	
211,11	Напиток из кураги	200	0,4		26,7	81,8		6,0	66,4	12	0,4	
299,08	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	30	2,3	0,2	14,6	71,4	0,1		6	4,2	0,3	
299,12	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	20	1,5	0,2	10	49,6		0	7	9,4	0,8	
Итого за день		710	29,5	33,1	101,5	804,5	0,4	19,4	346,2	192,3	9,4	

День: пятница
Неделя: 1

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)		Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	Са	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	12	14	15	
Обед 1-4 классы												
82,19	Суп-пюре гороховый с грекскими	210	2,6	3,1	12,8	90,2	0,1	11,4	89,7	15	0,6	
316,36	Котлета из филе кур	90	17,3	2,3	12,3	130,7	0,1		67	20,6	1,6	
482,16	Капуста тушеная	150	2,6	9,0	10,9	88,4	0,1	104,5	120,4	23,6	1,2	
788,04	Чай черный с вишней	200	0,3	0,1	16	62,1		1,6	9	7	0,9	
401,12	Мучное изделие	45	2,9	9,9	23,4	220,4	0,1	0,1	40,7	5,8	0,4	
299,08	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	30	2,3	0,2	14,6	71,4	0,1		6	4,2	0,3	
299,12	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	20	1,5	0,2	10	49,6			7	9,4	0,8	
Итого за день		745	29,5	24,8	100	713	0,5	117,6	340	85,6	5,8	

День: понедельник

Неделя: 2

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)		Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	Са	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	12	14	15	
Обед 1-4 классы												
56,32	Соланка по - студенчески с кудой.	210	6,5	10,4	10,6	154	0,1	14,5	122,7	23	1,1	
171,12	Филе кур тушеное в молочном соусе	100	16,5	8,5	4,8	161,1	0,1	0,1	40,9	19,6	1,1	
255,49	Греча рассыпчатая с овощами	150	6,3	7,7	30,8	221,6	0,2	1	17,2	100,8	3,4	
213,05	Напиток витаминизированный "Витолка"	200			19,4	91	2,3	20	123,4			
351,03	Фрукт	100	0,4	0,4	9,8	90		6,2	16	9	2,2	
299,39	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	30	2,3	0,2	14,6	71,4	0,1		6	4,2	0,3	
299,12	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	20	1,5	0,2	10	49,6			7	9,4	0,8	
Итого за день		810	33,5	27,4	100	838,7	2,8	41,8	333,2	166	8,9	

День: вторник
Неделя: 2

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)		Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	Са	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	12	14	15	
Обед 1-4 классы												
71,48	Суп лапша на курином бульоне	210	5,9	4,8	19,1	142	0,1	6,6	63,7	23,5	1	
307,25	Шницель мясной из филе кури и свинины	90	14,3	13,4	13,5	233	0,2		35,7	18,7	1,6	
472,62	Картофельное пюре/Овощная подгарнировка	150/20	3,2	4,8	20,5	140,4	0,1	11,2	133	31,3	1,2	
212,01	Компот из смеси сухофруктов	200	0,4		28,9	115,6		0,4	89,4	6	1,3	
299,08	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	30	2,3	0,2	14,6	71,4	0,1		6	4,2	0,3	
299,12	Хлеб "Чуовской" с йодоказеином	20	1,5	0,2	10	49,6			7	9,4	0,8	
Итого за день		720	27,6	23,4	106,6	752	0,5	18,2	334,8	93,1	6,2	

День: среда
Неделя: 2

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)		Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	Са	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	12	14	15	
Обед 1-4 классы												
49,33	Борщ "Сибирский" со сметаной, курой	210	5,9	7,5	7	110,7	0,1	10,4	74,0	19	1	
141,64	Филе из рыбы	90	8,1	5	15,8	169,7	0,1	6,9	166,7	27,1	1,1	
232,64	Рис припущенный/Светофор/Овощная подгарнировка	150/20	3,5	5,7	30,1	188,1		1,5	66,0	28,2	0,6	
213,01	Напиток из шиповника	200	0,7	5	19,3	119,7		130	12,3	3,4	5,1	
299,08	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	30	3,4	0,2	14,6	71,4	0,1		6	4,2	0,3	
299,12	Хлеб "Чуовской" с йодоказеином	20	1,5	0,2	10	49,6			7	9,4	0,8	
Итого за день		720	23	23,6	96,8	709,2	0,3	148,8	332,0	91,3	8,9	

День: четверг

Неделя: 2

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)		Минеральные вещества (мг)		
			Б	Ж	У		В1	С	Са	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	12	14	15
Обед 1-4 классы											
56.3	Рассольник "Ленинградский" со сметаной, курой	210	6,4	8,4	12,6	144,6	0,1	9,7	95,8	22,8	1
280.05	Гуляш из филе индейки	100	13,9	11,3	5,1	183		1,5	145,7	18,7	1,3
150	Макаронные изделия отварные	150	5	4,9	32,4	195,1	0,1		60,7	7,7	0,8
625	Напиток "Здоровье" из яблок и вишни	200	0,1	0,1	22,4	87,4		2	5,5	3,1	0,5
524.01	Мучное изделие	45	2,9	9,9	23,4	192,6	0,1	0,1	17,1	9,7	0,4
299.39	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	30	2,3	0,2	14,6	71,4	0,1	0	6	4,2	0,3
299.12	Хлеб "Чусовской" с йодказеином	20	1,5	0,2	10	49,6		0	7	9,4	0,8
Итого за день		755	32,1	35	120,5	923,7	0,4	13	337,8	75,6	5,1

День: пятница

Неделя: 2

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)		Минеральные вещества (мг)		
			Б	Ж	У		В1	С	Са	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	12	14	15
Обед 1-4 классы											
82.19	Суп-пюре из разных овощей с гренками	200/10	2,6	3,1	12,8	90,2	0,1	11,4	154,0	15	0,6
2.29	Фрикадельки мясные	90	13,1	15,3	6,6	217,9	0,2		95,8	15	1,3
68.6	Бульон с овощами/Овощная подгарнировка	150/30	5,3	4,7	25,5	166,8	0,1	0,9	69,3	84,3	2,6
211.11	Напиток из кураги	200	0,4		21,1	81,8		0,3	17,6	12	0,4
299.08	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	30	2,3	0,2	14,6	71,4	0,1		6	4,2	0,3
299.12	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	20	1,5	0,2	10	49,6			7	9,4	0,8
Итого за день		700	25,6	23,9	100,4	767,7	0,5	18,8	349,7	148,9	8,2

Приложение №1

1. Рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий - в соответствии со «Сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» 2011г., Дели принт, Москва, "Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах" 2004 года, "Хлебпродинформ", г.Москва.; "Сборником технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений" 2001, 2006, 2018 года, г. Пермь, Сборники рецептов для ПОП 1994, 1996 и 1997 года, другие нормативные и технические документы, регламентирующие производство кулинарной продукции.
2. Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
3. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
4. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приёма пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, а также меню дополнительного питания с указанием наименования блюд, массы порции, калорийности порции.
5. Овощи свежие порциями возможно взаимозаменять между собой: - отуры свежие на помидоры свежие, и наоборот; - морковь свежую на капусту белокочанную с морковью или капусту белокочанную с отуром свежим и т.д., и наоборот.
6. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и пр.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

7. Фрукты свежие возможно взаимозаменить между собой и заменять на фруктовые и фруктово-ягодные соки согласно приложению № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

8. В примерном утвержденном двухнедельном меню указано расчетное значение порции фруктов (100, 150, 200 гр.). Для фактического расчета веса фруктов, при составлении ежедневного меню, учитывается то, что фрукты относятся к капибруему товару, и поэтому в меню указывается фактический вес фрукта. При этом фактический вес порции фруктов не может быть меньше указанного в требованиях СанПиН - менее 100 гр. (приложение 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Масса порций для детей в зависимости от возраста в граммах). При этом должны соблюдаться требования, установленные по КБЖУ (таб.1 прил.Ю СанПиН 2.3/2.4.3590-20) каждого приема пищи и минимальному суммарному объему блюд по приемам пищи (Таб.3 прилож.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Рекомендуемый ассортимент свежих фруктов для организации питания учащихся: яблоки, апельсины, мандарины.

9. По данному двухнедельному меню произведен расчет пищевой ценности блюд.

- расчет пищевой ценности блюда по яблоку допускается замена на (апельсин, мандарин, груша). *При сахарном диабете важно избегать продуктов с большим количеством глюкозы: банан, манго, виноград, дыня, переспелые груши и сливы, а также засахаренные фрукты и цукаты. Они содержат много сахара, имеют высокую калорийность, соответственно эти фрукты значительно повышают уровень сахара в крови.*

- расчет пищевой ценности по огурцу свежему, допускается замена на овощи свежие порционные (ТТК№ 10), капуста квашенная (ТТК № 13); овощи отварные порционные (ТТК№14); морская капуста (ТТК№15), салаты из овощей (№ 77,78,79,81,83,84 сборник 1994)