



Примерное меню питания школьников 12-18 лет. для детей в социально опасном положении

Период: Осенне-зимний

№ рецеп- туры*	Название блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
		г	г	г	г	Ккал
	Понедельник, 1 неделя					
	Обед					
54-11з*	Салат из моркови с яблок	100	0,8	10,2	7,2	123,8
54-2с*	Борщ с капустой и картофелем	250	5,6	4,5	12,2	120,3
54-12г*	Каша пшенная рассыпчатая	180	7,7	7,74	42,6	270,9
268с/б 2017***	Биточки с соусом	100(70/30)	9,2	21,2	11,8	276,7
54-7хн*	Компот из с/м ягод	200	0,8	0,3	8	38
110с/б 2013**	Хлеб ржано-пшеничный	80	5,3	0,9	27,2	144,8
	Итого за Обед	910	29,4	44,84	109	974,5
	Вторник, 1 неделя					
	Обед					
54-8з*	Салат из белокочанной капу- сты с морковью ²	100	1,7	10,2	9,7	135,8
54-8с*	Суп гороховый	250	8,4	5,6	20,4	166,4
54-11г*	Картофельное пюре	180	3,7	6,4	23,8	167,3
234с/б 2017***	Котлета рыбная любительская (минтай) с соусом	100(70/30)	9,8	3,9	5,6	97,3
54-1хн	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81
110с/б 2013**	Хлеб ржано-пшеничный	95	6,3	1,1	32,3	171,9
	Итого за Обед	925	30,4	27,2	111,6	819,7
	Среда, 1 неделя					
	Обед					
25 с/б 2004***	Салат «Степной» из разных овощей	100	2,8	8,8	3,8	105
54-13с*	Щи из свежей капусты	250	5,45	5,4	6,8	97,6
54-4г*	Каша гречневая рассыпчатая	180	9,8	7,6	43,08	280,44
279 с/б 2017***	Тефтели с соусом	100(70/30)	7,3	17,7	12,27	242,45
503 с/б 2013**	Кисель из концентрата	200	0,1	0	32,1	125,7
110с/б 2013**	Хлеб ржано-пшеничный	80	5,3	0,9	27,2	144,8
	Итого за Обед	910	30,75	40,4	125,25	995,99

№ рецеп- туры*	Название блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
		г	г	г	г	Ккал
	Четверг, 1 неделя					
	Обед					
54-28з*	Свекла отварная дольками	100	1,5	0,2	8,7	42,0
54-7с*	Суп картофельный с макарон- ными изделиями	250	6,5	3,5	23,1	149,5
259с/б 2017***	Жаркое по-домашнему	250	25,1	23,5	21,5	397,7
54-1хн	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81
110с/б 2013**	Хлеб ржано-пшеничный	95	6,3	1,1	32,3	171,9
	Итого за Обед	895	39,9	28,3	105,4	842,1
	Пятница, 1 неделя					
	Обед					
54-16з*	Винегрет с растительным маслом	100	1,0	8,3	6,8	111,8
54-3с*	Рассольник ленинградский	250	5,9	7,3	17	156,9
54-12г*	Каша пшенная рассыпчатая	180	7,7	7,74	42,6	270,9
54-23м*	Биточек из курицы с соусом	100(70/30)	14,4	4,1	9,5	139,9
54-7хн*	Компот из с/м ягод	200	0,8	0,3	8	38
110с/б 2013**	Хлеб ржано-пшеничный	80	5,3	0,9	27,2	144,8
	Итого за Обед	910	35,1	28,64	111,1	862,3
	Понедельник, 2 неделя					
	Обед					
54-8з*	Салат из белокочанной капус- ты с морковью ²	100	1,7	10,2	9,7	135,8
54-8с*	Суп гороховый	250	8,4	5,6	20,4	166,4
54-4г*	Каша гречневая рассыпчатая	180	9,8	7,6	43,08	280,44
260 с/б 2017***	Гуляш	100	10,6	28,2	2,9	309
54-1хн	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81
110с/б 2013**	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	17	90,5
	Итого за Обед	880	34,3	52,2	112,88	1063,14

№ рецеп- туры*	Название блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
		г	г	г	г	Ккал
	Вторник, 2 неделя					
	Обед					
60 с/б 2013**	Салат из свеклы отварной с яблоками	100	1,2	5,3	11,3	99
54-13с*	Щи из свежей капусты	250	5,45	5,4	6,8	97,6
492с/б 2004	Плов из птицы	200	15,2	13,07	36,3	435,2
54-2гн*	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8
110с/б 2013**	Хлеб ржано-пшеничный	100	6,6	1,2	34	181
	Итого за Обед	850	28,65	24,97	94,8	839,6
	Среда, 2 неделя					
	Обед					
54-11з*	Салат из моркови с яблок	100	0,8	10,2	7,2	123,8
54-2с*	Борщ с капустой и картофелем	250	5,6	4,5	12,2	120,3
279 с/б 2017***	Тефтели с соусом	100(70/30)	7,3	17,7	12,27	242,45
54-1г*	Макароны отварные	180	6,6	6,1	41,0	246
54-7хн*	Компот из с/м ягод	200	0,8	0,3	8	38
110с/б 2013**	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	17	90,5
	Итого за Обед	880	24,4	39,4	97,67	861,05
	Четверг, 2 неделя					
	Обед					
54-16з*	Винегрет с растительным маслом	100	1,0	8,3	6,8	111,8
54-7с*	Суп картофельный с макарон-ными изделиями	250	6,5	3,5	23,1	149,5
54-6г*	Рис отварной	180	6,5	5,8	43,7	244,2
268с/б 2017***	Шницель с соусом	100(70/30)	9,2	21,2	11,8	276,7
54-1хн	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81
110с/б 2013**	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	17	90,5
	Итого за Обед	880	27	39,4	122,2	953,7
	Пятница, 2 неделя					
	Обед					
54-8з*	Салат из белокочанной капус-ты с морковью ²	100	1,7	10,2	9,7	135,8
54-8с*	Суп гороховый	250	8,4	5,6	20,4	166,4
54-11г*	Картофельное пюре	180	3,7	6,4	23,8	167,3
268с/б 2017***	Котлета рубленая с соусом	100(70/30)	9,2	21,2	11,8	276,7
54-7хн*	Компот из с/м ягод	200	0,8	0,3	8	38
110с/б 2013**	Хлеб ржано-пшеничный	100	6,6	1,2	34	181
	Итого за Обед	930	30,4	44,9	107,7	965,2

Примечание:

№ рецептуры* – номера рецептур из перечня

* Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов в общеобразовательных организациях: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022.

**Сборник технологических нормативов,рецептур блюд и кулинарных изделий для школ,школ-интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социальной реабилитации. Издание 5-е с дополнениями,2013г.Уральский региональный центр питания,2013г.

***Сборник технологических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва Дели плюс 2017г.

блюд; Фрукт** – допускается выдача иных фруктов;

Овощи в нарезке*** – допускается выдача иных овощей;

Джем фруктовый**** – допускается выдача различных фруктовых джемов.