

Утверждаю
Директор МКОУ МСОШ №2
Гапеева Е.Н.



Примерное меню на две учебные недели
МКОУ МСОШ №2 2024-2025 уч. год
(завтраки и обеды 12-18 лет)

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порци и	Пищевые вещества (г)			Энерге тически я ценнос ть (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В_1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
			4	5	6		8	9	10	11	12	13	14	15
309	Завтрак 1 день понед-к Каша гречневая с сах.пес и сл. Маслом	200/5/5	5.5	1.4	36.0	181	0.09	3.59	0.03	0.13	26.64	58.7	18.55	0.67
685	Чай	200	0.12	0	12.04	48.64	0	0	0	0	3.45	2.0	1.5	0.25
	Хлеб пшенич	20	3.06	1.2	19.9	104.8	0.06	0	0	0	14.8	87.2	26.0	1.1
	итого		9.28	9.3	85.84	462.44	0.14	6.00	0.04	0.72	26.05	103.76	43.1	1.77
639	Обед С-т изсезон.овощ	150	0.34	3.5	0.9	36	0.15	3.32	-	-	1.35	14.31	6.5	0.24
685	Макароны с биточками	250/100	11.7	11.1	33.2	267	0.02	0	0	0.12	1.12	416	8.56	0.63
	Чай	200	0.12	0	12.04	48.64	0	0	0	0	3.45	2.0	1.5	0.25
	Хлеб пшеничный	40	3.06	1.2	19.9	104.8	0.06	0	0	0	14.8	87.2	26.0	1.1
	Хлеб ржаной	40	1.65	4.46	15.84	99.09	0.03	0	0	0	8.4	37.92	11.28	0.93

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В_1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
			4	5	6		7	8	9	10	11	12	13	14
311	Завтрак 2 день вторник Каша молочная геркулесовая с слив маслом и сах. песком	250/5/5	9.80	13.94	41.73	331.58	0.06	1.91	0.04	0.62	84.23	102.24	16.2	0.54
685	Чай	200	0.12	0	12.04	48.64	0	0	0	0	3.45	2.0	1.5	0.25
П-з	Хлеб пшеничный	30	3.06	1.2	19.9	104.8	0.06	0	0	0	14.8	87.2	26	1.1
	итого		12.98	15.14	73.67	485.02	0.12	1.91	0.04	0.62	102.48	191.44	43.7	1.89
332	Обед Салат из сезон.овощей(свекла)с	150	0.34	3.5	0.9	36	0.15	3.32	-	-	1.35	14.31	6.5	0.24
638	Голубцы/с рисом	200/160	37.2	45.33	41.05	747.09	0.17	2.10	1.16	1.66	54.10	396.06	96.06	3.58
	Компот	200	0.56	0	27.89	113.79	0.03	0.22	0.18	1.68	49.5	44.53	32.03	1.02
	Хлеб пшеничный	40	3.06	1.2	19.9	104.8	0.06	0	0	0	14.8	87.2	26	1.1
	Хлеб ржаной	40	1.65	4.46	15.84	99.09	0.03	0	0	0	8.4	37.92	11.28	0.93

N реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В_1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
			4	5	6		7	8	9	10	11	12	13	14
311	Завтрак 3 день Среда 1.Каша молочная рисовая слив. Маслом сах.песком	250/5/5	9.27	5.325	36.87	231.78	0.09	3.59	0.03	0.13	26.64	58.7	18.55	0.67
685	2. Чай	200	0.12	0	12.04	48.64	0	0	0	0	3.45	2.0	1.5	0.25
	Хлеб пшеничный	30	3.06	1.2	19.9	104.8	0.06	0	0	0	14.8	87.2	26	1.1
	итого		12.45	6.525	68.81	385.22	0.15	3.59	0.03	0.13	44.89	147.9	46.05	2.02
51	Обед 1.огурец/ салат из сез.овощей	100	1.43	5.09	9.50	73.35	0.01	1.90	0	2.30	31.65	36.88	18.82	1.20
124	2. Гречка с подливой из мяса	250/150	37.2	45.33	41.05	747.09	0.09	3.59	0.03	0.13	26.64	58.70	18.55	0.67
	кур	200	14.52	13.47	5.61	205.32	0.11	2.50	0.51	4.20	34.50	209.76	37.84	0.93
	Чай	40	0.12	0	12.04	48.64	0	0	0	0	3.45	2.0	1.5	0.25
	Хлеб пшеничный	40	3.06	1.2	19.9	104.8	0.06	0	0	0	14.8	87.2	26	1.1
	Хлеб ржаной	200	1.65	4.46	15.84	99.09	0.03	0	0	0	8.4	37.92	11.28	0.93

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В_1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
			4	5	6		7	8	9	10	11	12	13	14
6	Завтрак 4 день четверг каша молочная пшеничная	250	9.27	12.4	36.87	231.78	0.09	3.59	0.043	0.13	26.64	58.7	18.55	0.67
685	Чай	250	0.12	1.2	12.04	48.64	0	0	0	0	3.45	2.0	1.5	0.25
П-з	Хлеб пшеничный	30	3.06		19.9	104.8	0.06				14.8	87.2	26	1.1
	итого		12.45	13.6	68.81	398.36	0.15	0.91	0.04	0.72	112.48	191.44	45.32	1.89
371	Обед 1. С-т из сезон.овощей	150	0.84	5.06	5.32	70.02	0.03	38.3	0.20	4.52	43.17	31.74	17.24	0.59
594/377	2. Плов с мясом кур	200	8.73	5.43	45.0	263.805	0.09	3.59	0.03	0.13	26.64	58.7	18.55	0.67
639	3. чай	/120	10.68	11.72	5.74	176.75	0.08	0	0.05	0.65	13.12	136.42	21.07	2.15
	4. Хлеб пшеничный	200	0.14	0	16.47	189.20	0.03	1.22	0.18	1.68	49.50	44.53	32.03	1.02
	5. Хлеб ржаной	40	3.06	1.2	19.9	104.8	0.06	0	0	0	14.8	87.2	26	1.1
		40	1.65	4.46	15.84	99.09	0.03	0	0	0	8.4	37.92	11.28	0.93

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В_1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
			4	5	6		8	9	10	11	12	13	14	15
311	Завтрак 7 день вторник 1.Лапша молочная с слив. Маслом сах.песком	250/5/5	9.27	5.325	36.87	231.78	0.09	3.59	0.03	0.13	26.64	58.7	18.55	0.67
685	2. Чай Хлеб пшеничный	200 30	0.12 3.06	0 1.2	12.04 19.9	48.64 104.8	0 0.06	0 0	0 0	0 0	3.45 14.8	2.0 87.2	1.5 26	0.25 1.1
	Итого		12.45	6.525	68.81	385.22	0.15	3.59	0.03	0.13	44.89	147.9	46.05	2.02
203 пф	Обед Салат из сезонных овощей Картофельное пюре с котлетой чай Хлеб пшеничный Хлеб ржаной	150 300 120 200 40 40	0.38 17.4 0.3 3.06 1.65	3.78 20.30 0 1.2 4.46	4.44 24.5 59.28 35.4 19.9 15.84	59 215 294.06 141 104.8 99.09	0.15 0.1 0.09 0.7 0.06 0.03	3.32 2.8 3.59 1.4 0	- 20.6 0.03 0.2 0	- 0.1 0.13 0 0	1.35 8.4 26.64 13.45 14.8	14.31 12.6 58.70 12.0 87.2	6.5 4.7 18.55 10.5 26 11.28	0.24 0.2 0.67 0.25 1.1 0.93

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В_1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
			4	5	6		8	9	10	11	12	13	14	15
357	Завтрак 9 день четверг Каша геркулесовая молоч	250	10.9	8.9	26.2	233	0.09	3.59	0.03	0.13	26.64	58.70	18.55	0.67
685	Чай	200	0.12	0	12.04	48.64	0	0	0	0	3.45	2.0	1.5	0.25
П-з	Хлеб пшеничный	30	3.06	1.2	19.9	104.8	0.06	0	0	0	14.8	87.2	26	1.1
	Итого		11.91	6.63	36.44	417.245	0.15	3.59	0.03	0.13	44.89	147.9	46.05	2.02
333	Обед С-т из капусты рас.мас	150	0.86	3.65	5	56.2	0.02	8	-	-	2.2	31.13	17.7	1.52
685	Гречка с биточками	250/150	7.12	8.44	45.09	273.99	0.09	1.25	0.03	0.13	10.44	58.70	8.56	0.63
	Чай	200	9.60	15.28	12.04	176.00	0.12	0	0.05	0.65	5.60	136.42	0	1.44
	Хлеб пшеничный	40	0.12	0	19.9	104.8	0	0	0	0	3.45	2.0	1.5	0.25
	Хлеб ржаной	40	3.06	1.2	15.84	104.8	0.06	0	0	0	14.8	87.2	26	1.1
			1.65	4.46		99.09	0.03	0	0	0	8.4	37.92	11.28	0.93

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В_1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
			4	5	6		8	9	10	11	12	13	14	15
311	Завтрак 10 день пятница 1 Лапшас слив. Маслом сах.песком	250/5/5	9.27	5.325	36.87	231.78	0.09	3.59	0.03	0.13	26.64	58.7	18.55	0.67
685	2. Чай	200	0.12	0	12.04	48.64	0	0	0	0	3.45	2.0	1.5	0.25
	Хлеб пшеничный	30	3.06	1.2	19.9	104.8	0.06	0	0	0	14.8	87.2	26	1.1
	Итого		12.45	6.525	68.81	385.22	0.15	3.59	0.03	0.13	44.89	147.9	46.05	2.02
719	Обед С-т из сез.ов.свеклы/огур.доль	100	0.85	3.05	5.41	52.44	0.02	24.43	-	-	1.15	14.15	8	0.26
638	Плов с мяс кур	250	37.2	45.33	41.05	747.09	0.17	2.10	0.24	1.66	54.10	396.06	96.06	3.58
	Компот	200	0.12	0	12.04	114	0.03	1.22	0.18	1.68	49.5	44.53	21.07	2.15
	Хлеб пшеничный	40	3.06	1.2	19.9	104.8	0.3	0	0	0	14.8	87.2	26	1.1
	Хлеб Ржаной	40	1.65	1.65	15.84	99.09	0.03	0	0	0	8.4	37.92	11.28	0.93
	Яблоко	200	0.52	0.34	27.62	104								

*Примерное меню приготовляемых блюд школьных завтраков и обедов МКОУМСОШ№2 на 2024-25у.г. разработано на основании Сборника рецептов и кулинарных изделий для предприятий общепита при общеобразовательных школах и в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования у организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего общего образования».

Меню разработано по возрастным группам 7-11 лет и 12-18 лет.

Сезонность предусматривает с 01.03.2025г отсутствие в меню салатов из свежей свеклы и моркови. Данные продукты с 01.03.2025г обязательно проходят тепловую обработку.