



Циклическое меню горячих обедов для 5-11 классов, в том числе с дотационной составляющей (60 рублей) на 2025 год.

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	В том числе дотационная составляющая (вес блюда)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Номер по сборнику рецептур
				Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1								
День 1								
Обед	Щи из свежей капусты с картофелем с мясом говядины	250	200	4,72	9,49	7,58	134,30	54-1с-2022/СР
	Голубец ленивый запеченный в соусе	120	90	7,60	6,90	5,80	115,50	54-3м-2022/ТПП
	Каша гречневая рассыпчатая	180	150	8,20	6,30	35,90	233,70	54-4г-2022/СР
	Хлеб ржано-пшеничный	80	30	5,30	1,00	31,70	156,50	Пром.
	Компот из яблок с лимоном	200		0,20	0,20	11,00	46,70	54-34хн-
Чай черный с сахаром			200					
Итого за Обед:		830	670	26,02	23,89	91,98	686,70	
		100 руб	60 руб					
День 2								
Обед	Суп с крупой и фрикадельками мясными	250	200	14,00	6,10	9,10	147,10	№ 117/2011
	Печень по-строгановски	100	90	15,07	14,28	5,99	232,90	№ 54-18м/СР
	Рис отварной	180	150	3,60	4,80	36,40	203,50	54-6г-2022/СР
	Хлеб ржано-пшеничный	80	30	5,30	1,00	31,70	156,50	Пром.
	Компот из смеси сухофруктов	200		0,40	0,00	19,80	80,80	54-35хн-
Чай черный с сахаром			200					
Итого за Обед:		810	670	38,37	26,18	102,99	820,80	
		100 руб	60 руб					
День 3								
Обед	Свекольник с мясом птицы	250	200	4,20	6,00	8,16	103,20	54-18с-2022/СР
	Тефтели рыбные запеченные в соусе	120	90	21,20	9,50	12,70	220,90	ТПП/СР
	Картофельное пюре	180	150	3,10	5,30	19,80	139,40	54-11г-2022/СР
	Хлеб ржано-пшеничный	80	30	5,30	1,00	31,70	156,50	Пром.
	Напиток из шиповника	200		0,60	0,20	15,10	65,40	54-13хн-
Чай черный с сахаром			200					
Итого за Обед:		830	670	34,40	22,00	87,46	685,40	
		100 руб	60 руб					
День 4								
Обед	Суп из овощей с мясом говядины	250	200	5,70	7,10	8,20	119,40	54-17с-2022/СР
	Котлета (биточек) из курицы запеченная в соусе	120	90	15,07	14,28	5,99	232,90	54-5м-2022/ТПП
	Макароны отварные	180	150	5,30	4,90	32,80	196,80	54-1г-2022/СР
	Хлеб ржано-пшеничный	50	30	3,30	0,60	19,80	97,80	Пром.
	Напиток из citrusовых плодов	200		1,00	0,10	15,60	66,90	54-33хн-2022/СР
Чай черный с сахаром			200					
Итого за Обед:		800	670	30,37	26,98	82,39	713,80	
		100 руб	60 руб					
День 5								
Обед	Рассольник Ленинградский с мясом птицы	250	200	7,55	8,10	13,74	157,60	54-3с-2022/СР
	Мясо тушеное	100	90	13,50	14,50	2,30	194,00	256/2011/СР
	Каша гречневая рассыпчатая	180	150	8,20	6,30	35,90	233,70	54-4г-2022/СР
	Хлеб ржано-пшеничный	80	30	5,30	1,00	31,70	156,50	Пром.
	Компот из смеси сухофруктов	200		0,50	0,00	19,80	81,00	54-1хн-2022/СР
Чай черный с сахаром			200					
Итого за Обед:		810	670	35,05	29,90	103,44	822,80	
		100 руб	60 руб					
Неделя 2								
День 1								
Обед	Суп гороховый с мясом говядины	250	200	9,50	6,90	16,38	165,10	54-8с-2022/СР
	Тефтели запеченные в соусе	120	90	11,40	16,10	10,90	234,30	54-16м-2022/ТПП
	Макароны отварные	180	150	5,30	4,90	32,80	196,80	54-1г-2022/СР
	Хлеб ржано-пшеничный	50	30	3,30	0,60	19,80	97,80	Пром.
	Компот из смеси сухофруктов	200		0,50	0,00	19,80	81,00	54-1хн-2022/СР
Чай черный с сахаром			200					
Итого за Обед:		800	670	30,00	28,50	99,68	775,00	
		100 руб	60 руб					
День 2								
Обед	Суп картофельный с макаронными изделиями с мясом птицы	250	200	11,30	3,82	23,29	172,70	54-7с-2022/СР
	Жаркое по-домашнему	250	200	31,01	7,78	21,98	292,10	54-28м-2022/СР
	Хлеб ржано-пшеничный	80	30	5,30	1,00	31,70	156,50	Пром.
	Холодный чай фруктовый с сахаром	200		0,31	0,10	1,63	28,60	54-19хн-2022/СР
	Чай черный с сахаром		200					
Итого за Обед:		780	630	47,92	12,70	78,60	649,90	
		100 руб	60 руб					
День 3								
Обед	Борщ с капустой и картофелем с мясом говядины	200	200	7,51	7,96	10,24	142,50	54-2с-2022/СР

Обед	Котлета (биточек) из курицы запеченная в соусе	120	90	15,07	14,28	5,99	232,90	54-5м-2022/ТПП
	Каша гречневая рассыпчатая	150	150	8,20	6,30	35,90	233,70	54-4г-2022/СР
	Хлеб ржано-пшеничный	80	30	5,30	1,00	31,70	156,50	Пром.
	Напиток лимонный	200		0,10	0,00	6,80	27,80	1008/2010
	Чай черный с сахаром		200					
Итого за Обед:		750	670	36,18	29,54	90,63	793,40	
		100 руб	60 руб					
День 4								
Обед	Суп из овощей с фрикадельками мясными	250	200	8,60	6,10	13,90	144,90	54-5с-2022/СР
	Рыба, запеченная в сметанном соусе	100	90	17,09	19,76	4,95	266,10	54-9р-2022/СР
	Рис отварной	180	150	3,60	4,80	36,40	203,50	54-6г-2022/СР
	Хлеб ржано-пшеничный	80	30	5,30	1,00	31,70	156,50	Пром.
	Напиток из цитрусовых плодов	200		1,00	0,10	15,60	66,90	54-33хн-2022/СР
	Чай черный с сахаром		200					
Итого за Обед:		810	670	35,59	31,76	102,55	837,90	
		100 руб	60 руб					
День 5								
Обед	Рассольник домашний с мясом птицы	250	200	9,39	6,07	11,76	139,20	54-4с-2022/СР
	Плов с мясом птицы	280	200	15,32	14,73	38,58	348,30	54-12м/СР
	Хлеб ржано-пшеничный	80	30	5,30	1,00	31,70	156,50	Пром.
	Компот из ягод***	200		0,10	0,00	7,00	28,80	54-12хн-2022/СР
Итого за Обед:		810	630	30,11	21,80	89,04	672,80	
		100 руб	60 руб					

Примечание:

*Используется крупа пшеница, пшеничная, ячневая, овсяная, кукурузная, рисовая, гречневая и т.д.

**Фрукты свежие: яблоки, малина, апельсины. Не допускается выдача режанных фруктов. Допускается увеличение: выхода фруктов. Допускается замена фруктов в соответствии с сезонностью.

***Допускается замена ягод в напитках в соответствии с сезонностью.

****Нарезка овощей(свежий огурец, помидор), закуски овощные с консервированными овощами (горошек, кукуруза), свекла, морковь, капуста с перцем болгарским, с сыром, чесноком, с яблоками, грушами, ягодами, на растительном масле (салаты в зависимости от санитарно-технических возможностей пищеблока).

Закуски (масло сливочное, сыр, помидор) подаются в виде бутербродов.

Литература (сборники рецептов):

- Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Издательство "ФБУП «Новосибирский НИИ гигиены Роспотребнадзора», Новосибирск, 2022.

- Сборник рецептов на производство для обучающихся во всех общеобразовательных учреждениях /Дети принт/Москва 2011 г.

- Сборник рецептов на производство для обучающихся во всех общеобразовательных учреждениях /Дети принт/Москва 2016 г.

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий/ "Издательство Арий"/Москва, 2010 г.

- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений/Пермь, 2011 г.