СОГЛАСОВАНО: Директор МБОУ СОШ № 1 _______В.В. Мешуров Приказ МБОУ СОШ № 1 № от 10.03.2025 г. № 30-х



10-дневное меню для обучающихся 1-4 классов (усиленный завтрак)

СЕЗОН: осенне-зимний

ДЕНЬ: понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пище	вые вещест	Энергети	No	
			Б	Ж	У	ческая	рецептуры
ЗАВТРАК	Огурцы маринованные с лимон. кислотой	60	0,48	0,06	1,02	3,6	149/2021
	Котлета из говядины (говядина 81; хлеб пшен. 13; масло слив. 5; соль)	90	13,7	15	7,3	227,2	189
	Макароны отварные с маслом слив. (макароны 51; масло слив. 6,75; соль йодированная)	150	5,52	5,29	35,23	211,09	227
	Сок фруктовый	200	1	0,2	22	88	293
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,3	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3	0,44	19,8	90,62	· · ·
ИТОГО ЗА ЗА	ABTPAK:	560	26,88	21,29	105,42	714,59	

СЕЗОН: осенне-зимний

ДЕНЬ: вторник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пище	вые вещест	гва (г)	Энергети	N ₂
			Б	Ж	У	ческая	рецептуры
BABTPAK	Помидор свежий нарезка	60	0,66	1,02	2,76	23	246
	Тефтели из говядины в молочном соусе (говядина 67, хлеб пшен. 9,4, масло слив. 2,3 лук репчатый 2,7, соус молочный 30, соль йодированная) 90/40	130	16,52	18,77	11,24	280,07	200
	Картофельное пюре (картофель 126, молоко 24, масло слив. 6,75, соль йодированная)	150	3,19	5,43	23,29	160,41	241
	Компот из свежих яблок(с витамином «С») (яблоки свежие 45,4; сахар 15; к-та лимонная 0,2; витамин «С» 0,1)	200	0,16	0,16	27,87	114,56	282
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,3	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3	0,44	19,8	90,62	•
итого за з	ABTPAK:	600	26,71	26,12	105,03	762,74	

СЕЗОН: осенне-зимний

ДЕНЬ: среда

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пище	вые вещест	гва (г)	Энергети	№ рецептуры
			Б	Ж	У	ческая	
ЗАВТРАК	Огурцы свежие в нарезке	60	0,48	0,06	1,98	29	246
	Мясо тушеное (говядина 83, морковь, лук репчатый, масло раст., томат – пюре 7, мука пшеничная 2, соль йодированная) 50/50	100	17,5	6,1	2,99	136,51	191
	Каша гречневая рассыпчатая(крупа гречневая 69; масло слив. 6,75; соль йодированная)	150	8,73	5,43	45	263,8	219
	Компот из смеси сухофруктов(смесь сухофруктов 25; сахар 15)	200	0,56	-	27,89	113,79	283
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,3	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3	0,44	19,8	90,62	
ИТОГО ЗА 3.	ABTPAK:	570	33,45	12,33	117,73	727,8	

СЕЗОН: осенне-зимний

ДЕНЬ: четверг КАТЕГОРИЯ: 7-11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пище	вые вещест	гва (г)	Энергети	№
			Б	Ж	У	ческая	рецептуры
	Салат из белокачанной капусты с морковью (капуста белокачанная 53, морковь 6,5, масло раст. 5, сахар 2,5, лим. кислота 0,05, вода для развед. лим. кислоты 2,5, соль йодированная)	60	0,5	3,03	3,19	49,5	4
	Плов из отварной птицы (курица 207,5, масло раст. 11,0, лук репчатый 22, морковь 14,0, крупа рисовая 49,0, соль йодированная) 70/140	240	42,5	51,8	46,9	853,81	211
	Компот из кураги (курага 20; сахар 15)	200	0,33	0	22,66	91,98	280
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,3	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3	0,44	19,8	90,62	
ИТОГО ЗА 3.	ABTPAK:	560	49,51	55,57	112,62	1179,99	

СЕЗОН: осенне-зимний

ДЕНЬ: пятница КАТЕГОРИЯ: 7-11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пище	вые вещест	гва (г)	Энергети	No
			Б	Ж	У	ческая	рецептуры
ЗАВТРАК	Зеленый горошек консервированный отварной для подгарнировки (зел.горошек 32,7)	60	1,88	1,98	4,2	38	229
	Котлеты «Школьные» (говядина 36, филе куры 34,2, молоко 18, хлеб 15,3, сухари 9, масло раст., 3,6, соль йодированная)	1 1	13,77	9,9	11,97	191,7	347 /2021
	Картофельное пюре (картофель 126, молоко 24, масло слив. 6,75, соль йодированная)	150	3,19	6,06	23,29	160,41	241
	Напиток из шиповника (шиповник 20; сахар 15)	200	0,68	0	21,01	80	289
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,3	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3	0,44	19,8	90,62	
ИТОГО ЗА З	ABTPAK:	560	25,7	18,68	100,34	654,81	

СЕЗОН: осенне-зимний

ДЕНЬ: понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пище	вые вещест	гва (г)	Энергети	N₂
			В	Ж	У	ческая	рецептуры
ВАВТРАК	Салат из св. помидоров (помидоры 554, масло	60	0,6	6,09	2,76	68,28	22
	раст.5)						
	Нагтетсы "Курочка" (масло подс - 3,8, сольй	90	20,2	10,2	7,4	202	TTK
	йодированная - 0,4. филе куры - 80, сухари паниров -	-					
	12, масло слив - 5, яйцо куриное-5)						
	Рис отварной (крупа рис 54; масло слив. 6,75; соль	150	3,38	5,08	40,27	225,18	224
	йодированная)						
	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов	200	0,56		27,89	113,79	283
	25; caxap 15)						
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,3	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3	0,44	19,8	90,62	
ИТОГО ЗА 3.	ABTPAK:	560	30,92	22,11	118,19	793,95	

СЕЗОН: осенне-зимний

ДЕНЬ: вторник КАТЕГОРИЯ: 7-11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пище	вые вещес	гва (г)	Энергеги	No
			Б	Ж	У	ческая	рецептуры
ЗАВТРАК	Салат из моркови и яблок (морковь 61, яблоки 43, масло раст. 10)	60	0,54	6,09	4,94	75,36	11
	Биточки из говядины (говядина 81; хлеб пшен. 13; сухари 7,5; масло слив. 5; соль йодированная)	90	13,7	15	7,3	227,2	189
	Макароны отварные с маслом слив. (макароны 51, масло слив. 6,75,соль йодированная)	150	5,52	5,29	35,23	211,09	227
	Чай с лимоном (чай 0,25; сахар 15; лимон 8)	200	0,07	0,01	15,31	61,62	294
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,3	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3	0,44	19,8	90,62	
ИТОГО ЗА 3	ABTPAK:	560	26,01	27,13	102,65	759,97	

СЕЗОН: осенне-зимний

ДЕНЬ: среда

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пище	Пищевые вещества (г)			N₂
			Б	Ж	У	ческая	рецептуры
Завтрак	Тефтели из говядины с рисом (ёжики) (говядина 78,5, крупа рисовая 7,7, лук репчатый 31,5, масло слив. 5, мука пшенич. 6,4, масло слив 7,7, соус 30, соль йодированная) 90/30	120	11,78	17,4	12,14	252,18	202
	Пюре картофельное с маслом(картофель; молоко 16; масло слив. 4,5; соль йодированная)	150	3,195	6,06	23,29	160,45	241
	Капуста тушеная (капуста белок. 65,65; масло раст. 2,25; морковь 2,5; лук репчатый 3,55; томат-пюре 4; мука пшен. 0,6; сахар 1,5; соль йодированная)	100	3,61	3,12	13,7	65,37	235
	Сок фруктовый	200	1	0,2	22	88	293
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,3	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3	0,44	19,8	90,62	
ИТОГО ЗА З	ABTPAK:	630	25,765	27,52	111	750,7	

СЕЗОН: осенне-зимний

ДЕНЬ: четверг

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пище	вые вещест	гва (г)	Энергети	N2
			Б	Ж	У	ческая	рецептуры
ЗАВТРАК	Помидор свежий нарезка	60	0,66	1,02	2,76	23	246
	Котлета «Пермская» (говядина 67, молоко. 11,7, хлеб	90	14,4	13,95	10,8	227,7	341 (сборник
_1	10,8, яйцо куриное 9, сухари 9, лук репчат. 6,75,						т. н. 2021г)
	чеснок 0,9, соль, масло раст д/см 1,8, соль						
	йодированная)						
	Макароны отварные с маслом слив. (макароны 51,	150	5,52	5,29	35,23	211,09	227
	масло слив.6,75, соль йодированная)						
	Компот из замороженных ягод (ягоды	200	0,2	0,1	10,7	44	491 (2021г,)
	замороженные 20; сахар 15)						
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,3	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3	0,44	19,8	90,62	
ИТОГО ЗА 3	ABTPAK:	560	26,96	21,1	99,36	690,49	

СЕЗОН: осенне-зимний

ДЕНЬ: пятница

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергети	No
			Б	Ж	У	ческая	рецептуры
	Салат из капусты белокочанной и огурцов (капуста белокоч. 25, огурцы св. неочищ.е 19,5, масло раст. 3, лим. Кисл., соль йодированная)	60	0,6	3,6	1,86	44	5 (сборник т. н. 2021г)
	Наггетсы"Рыбка" (масло подс - 3,8, сольй йодир - 0,4. филе минтая- 80, сухари паниров - 12, масло слив - 5, яйцо куриное-5)	90	20,2	10,2	7,4	202	TTK
	Картофельное пюре (Картофель, молоко 24, масло слив. 6,75,соль йодированная)	150	3,19	6,06	23,29	160,41	241
	Компот из свежих яблок (с вит.С)(яблоки св. 45,4; сахар 15; к-та лимон. 0,2; вит.«С» 0,1)	200	0,16	0,16	27,87	114,56	282
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,3	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3	0,44	19,8	90,62	
ИТОГО ЗА 3.	ABTPAK:	560	30,33	20,76	100,29	705,67	