

Согласовано разработчик \* 62747723  
Директор общеобразовательного учреждения



Утверждало:  
ООО «РВЕ»  
Плужников



**Примерное двухнедельное меню горячего питания (обед)  
для обучающихся возрастной категории 7-11 лет  
образовательных учреждений г. Первоуральск**

Разработано в соответствии с:

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

Стоимость питания 1 день 117,00 руб.

2024 год

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
<b>1 день 1 недели</b>							
<b>Обед</b>							
Овощи свежие порционно (огурец), масло растительное	60	2017	21	0,31	3,14	0,94	49
Суп картофельный с рисом и птицей, со сметаной	210	2017	101	3,44	4,04	17,32	119
Виточки рубленые мясные	90	2016	302	13,83	11,75	11,28	206
Пюре картофельное	150	2008	335	3,33	5,48	26,02	180
Кисель из кураги	200	2008	406	1,04	0,06	36,56	150
Хлеб крестьянский	25	АКП	1	1,16	0,45	7,52	39
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный витаминным комплексом	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>775</b>			<b>25,75</b>	<b>25,40</b>	<b>115,44</b>	<b>821</b>

2 день 1 недели									
Обед									
Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологический карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.		
Салат из моркови с яблоками	60	2008	59	0,70	3,21	3,93	61		
Суп из овощей с птицей и сметаной	210	2017	99	3,79	6,13	9,05	113		
Гуляш	90	2016	281	12,84	9,50	10,84	167		
Каша гречневая рассыпчатая	150	2008	326	5,72	4,41	39,44	209		
Сок фруктовый	200	2016	484	0,20	0	19,00	80		
Хлеб крестьянский	25	АКП	1	1,16	0,45	7,52	39		
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный витаминным комплексом	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>770</b>			<b>27,05</b>	<b>24,18</b>	<b>105,58</b>	<b>747</b>		

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Обед							
Салат из свеклы отварной	60	2017	52	0,88	3,65	5,17	57
Борщ с капустой и картофелем, говядиной и сметаной	210	2017	82	3,12	5,95	10,10	106
Филе пылленка тушеное в соусе овощном	90	2017	262	13,64	10,88	3,06	177
Макаронные изделия отварные	150	2008	331	2,64	4,80	28,00	184
Компот из фруктов свежих	200	2016	484	0,20	0	19,00	80
Хлеб крестьянский	25	АКТ	1	1,16	0,45	7,52	39
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный витаминным комплексом	40	АКТ	2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>775</b>			<b>24,28</b>	<b>26,21</b>	<b>88,65</b>	<b>721</b>

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Обед							
Овощи свежие порционно (Томаты) с маслом растительным	60	2008/2017	41/71	0,68	3,11	6,53	57
Рассолыник "Ленинградский" с мясом, сметаной	210	2017	96	3,48	5,59	15,90	119
Суфле из рыбы	90	АКП	45	12,46	9,16	2,37	168
Картофель отварной, масло сливочное	150	2008	333	3,03	5,48	26,90	186
Компот из изюма	200	2008	401	0,16	0,10	28,14	101
Хлеб крестьянский	25	АКП	1	1,16	0,45	7,52	39
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный витаминным комплексом	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>770</b>			<b>23,61</b>	<b>24,37</b>	<b>103,16</b>	<b>748</b>

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация	№ рецептуры	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
<b>5 день 1 недели</b>							
<b>Обед</b>							
Салат из капусты белокочанной	60	2017	21	0,32	4,04	0,94	42
Суп с макаронными изделиями и картофелем с птицей, сметаной	210	2017	112	3,66	5,23	15,67	113
Рагу из мяса птицы ( филе цыпленка)	240	2016	334	13,97	13,80	38,82	334
Напиток из плодов шиповника	200	2008	441	0,68	0,28	21,62	124
Хлеб крестьянский	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный витаминным комплексом	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>775</b>			<b>23,20</b>	<b>24,58</b>	<b>105,38</b>	<b>756</b>

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация	№ рецептуры	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Обед							
Овощи порционно (Томаты свежие), масло растит.	60	2008	41	0,68	3,11	3,93	61
Щи из свежей капусты с картофелем и птицей, сметаной	210	2017	88	2,79	5,33	13,28	108
Мясо тушеное	90	2017	615	12,80	9,78	3,02	136
Рис припущенный	150	2008	181	3,03	4,74	33,50	209
Компот из свежих фруктов	200	2008	484	0,20	0,00	24,04	96
Хлеб крестьянский	25	АКП	1	1,16	0,45	7,52	39
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный витаминным комплексом	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>775</b>			<b>23,30</b>	<b>23,89</b>	<b>101,09</b>	<b>727</b>

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация	№ рецептуры	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Обед							
Овощи свежие порционно (отурец), масло растительное	60	2008	21	0,52	4,06	5,57	52
Суп картофельный с макаронами, сметаной и грибами	210	2008	112	4,34	5,11	15,88	131
Фрикадельки тушеные в соусе сметанном	90	2017	288	10,17	11,14	15,75	162
Каша гречневая рассыпчатая	150	2008	181	4,41	3,36	33,13	176
Компот из фруктов	200	2008	439	0,08	0,04	21,10	87
Хлеб пшеничный	25	АКП	1	1,16	0,45	7,52	39
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный витаминным комплексом	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>775</b>			<b>23,32</b>	<b>24,64</b>	<b>114,75</b>	<b>725</b>



Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация	№ рецептуры	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
<b>2 день 2 недели</b>							
<b>Обед</b>							
Салат из свеклы с яблоками	60	2017	54	0,88	3,65	5,17	57
Суп из овощей с пшеницей и сметаной	210	2017	99	2,94	6,13	11,65	103
Гуляш	90	2017	260	12,80	10,02	3,02	156
Макаронные изделия отварные	150	2008	331	2,64	4,80	28,00	184
Компот из фруктов свежих	200	2008	402	0,44	0	29,56	120
Хлеб крестьянский	25	АКП	1	1,16	0,45	7,52	39
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный витаминным комплексом	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>775</b>			<b>23,50</b>	<b>25,53</b>	<b>100,72</b>	<b>737</b>

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
<b>3 день 2 недели</b>							
<b>Обед</b>							
Салат из свежих огурцов и томатов	60	2017	71	0,42	4,30	3,14	52
Борщ с капустой и картофелем, говядиной и сметаной	210	2017	82	3,12	5,95	10,10	106
Жаркое по-домашнему (говядина)	240	2017	259	15,64	13,50	37,46	344
Компот из свежих яблок	200	2008	394	0,16	0,16	27,88	114
Хлеб крестьянский	25	АКП	1	1,16	0,45	7,52	39
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный витаминным комплексом	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>775</b>			<b>23,14</b>	<b>24,84</b>	<b>101,90</b>	<b>733</b>

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
--------------	----------	---	-------------	----------	---------	-------------	--------------------------------

**4 день 2 недели**

**Обед**

Овощи свежие порционно (огурцы)	60	2008	51	0,48	0,06	1,62	9
Рассольник "Ленинградский" с мясом, сметаной	210	2017	96	3,38	5,06	13,71	134
Фрикассе из мяса птицы	90	2017	331	12,80	9,40	16,93	162
Рагу овощное	150	2016	287	2,51	11,00	28,36	206
Компот из свежих яблок	200	2008	394	0,16	0,06	19,00	80
Хлеб крестьянский	25	АКП	1	1,16	0,45	7,52	39
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный витаминным комплексом	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>770</b>			<b>23,13</b>	<b>26,51</b>	<b>102,94</b>	<b>708</b>

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация	№ рецептуры	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
<b>5 день 2 недели</b>							
<b>Обед</b>							
Салат из капусты белокочанной	60	2008	44	0,73	4,10	3,90	36
Суп картофельный с рыбными консервами	200	2017	87	3,89	6,92	12,38	133
Плов куриный	240	2016	331	16,12	11,83	42,95	349
Напиток из плодов шиповника	200	2016	484	0,20	0	19,00	80
Хлеб крестьянский	25	АКП	1	1,16	0,45	7,52	39
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный витаминами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>765</b>			<b>24,74</b>	<b>23,78</b>	<b>101,55</b>	<b>715</b>

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация		№ рецептуры	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
		2017	2016					
<b>Обед</b>								
<b>6 день 2 недели</b>								
Овощи свежие порционно (томаты), масло растительное	60	2017		70	0,73	5,10	4,40	76
Суп картофельный с горохом, птицей, сметаной	210	2017		102	5,36	3,85	15,08	104
Рыба тушеная с овощами	90	2016		254	9,46	6,72	4,83	124
Картофель запеченый	150	2016		133	4,35	7,37	35,46	207
Сок фруктовый	200	2016		484	0,20	0	22,00	86
Хлеб крестьянский	25	АКП		1	1,16	0,45	7,52	39
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный витаминным комплексом	40	АКП		2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>775</b>				<b>23,90</b>	<b>23,97</b>	<b>105,09</b>	<b>714</b>

Сборники рецептов:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций.  
СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ. ФГАУ НИЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, НИИ ГИОЗДИП, НП СРО «АПСПСОЗ» — М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. — \_\_\_ с. Под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы.

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с., под редакцией Куткиной М.Н.

Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. -М.: Делта плюс, 2017.-544 с.

АКП - Реестр технологических карт на блюда и кулинарные изделия, составленные на основании Акта контрольной проработки.

Выход порций готовых блюд соответствует СанПиН 2.3-2.4.3590-20.

Допускаются отклонения в случае сбоев поставки в наименованиях по фруктам, джемам, напиткам, сезонные замены овощей и фруктов.