#### Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

Рацион: **Меню СОШ 12-18** (март 2024)

День: понедельник

**Сезон:** 01.01-12.31 (Все) **Возраст:** Меню СОШ 12-18 (март 2024)

	Неделя: 1									
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)				
			Б	Ж	У					
1	2	3	4	5	6	7				
Завт	Завтрак									
382,02	Бутерброд с повидлом	60	0,58	0,6	8,02	39,8				
311,04	Каша молочная пшенная с маслом (жидкая.)	250/5	10,7	14,1	25,7	272,47				
112,16	Яблоко (вит)	200	0,8		22,6	93,6				
501,13	Кофейный напиток с молоком	200	2	2,5	14,5	88,62				
108,13	Хлеб пшеничный.	50	3,8	0,6	23,9	116				
Итого	за Завтрак	765	18	18	95	610				
Обед	1									
1 122,0	Салат "Столичный" б/к с солёным огурцом	100	7,27	7,46	5,42	117,9				
37,08	Борщ из свежей капусты с картофелем.	250	1,84	3,67	13,95	96,19				
32,21	Котлета мясная из куриного филе с морковью с соусом томатным	100	7,91	7,89	8,96	138,49				
85,21	Рис "Светофор" с морковью и горошком	200	5,71	12,9	38,7	293,73				
283,08	Компот из сухофруктов	200	0,46	0,12	29,24	119,88				
108,13	Хлеб пшеничный.	25	1,9	0,3	11,9	58,02				
	Хлеб ржано- пшеничный.	25	1,93	0,2	12,25	58,52				
Итого	за Обед	900	27	33	120	883				
Полд	•									
462,12	Булочка с повидлом и помадкой	60	8,66	9,29	22,1	206,77				
112,16	Яблоко	150	0,8		11,2	47,84				
293,08	Сок фруктовый	200	0,2	0,26	22,6	93,54				
Итого	за Полдник	410	10	10	56	348				
Итого	за день		55	60	271	1841				

## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 2)

Рацион: Меню СОШ 12-18 (март 2024) Де

**День:** вторник **Неделя:** 1

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завт						
545,23	Котлета рыбная из горбуши "Школьная" с соусом	100	11,5	10,6	13,7	196,8
239.08	Картофель отварной	180/5	3,87	9,87	31,35	229,71
	Сушки	20	1,76	0,32	11,2	54,72
783,22	Чай фруктовый	200	0,02	,	7,56	30,32
	Хлеб пшеничный.	60	4,56	0,72	28,6	139,2
Итого	Итого за Завтрак		22	22	92	651
Обед	<u> </u>					
63,13	Салат из моркови припущенной	100	1,33	8,43	15,6	143,39
45,07	Суп гороховый	250	5,97	2	19	117,88
551,04	Гренки из пш. хлеба	15	1,14	0,12	7,35	35,04
	Азу по-татарски	100	11,4	12,8	7,66	191,48
237,13	Каша гречневая (рассыпчатая)	180	6,79	6,52	37,6	236,24
293,08	Сок фруктовый	200	0,2	0,26	22,6	93,54
109,13	Хлеб ржано- пшеничный.	30	2,31	0,24	14,7	70,2
Итого	за Обед	875	29	30	124	888
Полд	<b>цник</b>					
487,22	Кекс "Столичный" с изюмом	100	7,86	9,15	51,5	319,79
	Печенье сахарное	51	3,83	4,69	8,7	92,33
300,08	Чай б/с	200				0
Итого	за Полдник	351	12	14	60	412
Итого	за день		63	66	277	1951

#### Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3)

Рацион: Меню СОШ 12-18 (март 2024)

**День:** среда **Неделя:** 1

**Сезон:** 01.01-12.31 (Все) **Возраст:** Меню СОШ 12-18 (март 2024)

	Неделя: 1						
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	
			Б	Ж	У		
1	2	3	4	5	6	7	
Завт	•						
1 156,0	Плов из свинины	270	18,1	21,9	22,9	361,14	
589,22	Пряник	50	2,5	1,5	38	175,5	
294,08	Чай с лимоном	200/5	0,05	0,01	10,2	40,89	
108,13	Хлеб пшеничный.	50	2,43	0,49	19,6	92,37	
Итого	за Завтрак	575	23	24	91	670	
Обед	1						
53,17	Салат из свеклы с зеленым горошком	100	2,2	5,54	9,8	97,86	
23,22	Суп гречневый с овощами	250	2,49	5,43	18,75	133,83	
842,02	Котлеты по-хлыновски с соусом	100	11,8	10,3	8,73	174,44	
227,08	Макароны отварные с маслом	200	4,67	5,07	29,6	182,71	
284,03	Компот из свежих яблок с лимоном	200	0,22	0,17	24,13	98,93	
108,13	Хлеб пшеничный.	40	3,04	0,48	19,08	92,8	
109,13	Хлеб ржано- пшеничный.	40	3,08	0,32	19,6	93,6	
Итого	за Обед	930	27	27	130	874	
Полд	<b>дник</b>						
579,22	Корж молочный	100	6,7	8,84	20,5	188,32	
590,23	Печенье "Мария"	60	4,92	3,42	10,8	93,74	
274,08	Кисель из к/ц плодового или ягодного	200			19	75,88	
Итого	за Полдник	360	12	12	50	358	
Итого	за день		62	63	271	1902	
_							

#### Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 4)

Рацион: Меню СОШ 12-18 (март 2024)

**День**: четверг **Неделя**: 1

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

			доли.			
Nº		Macca	п	Іищевь	ıe	Энерге- тическая
рец.	Прием пищи, наименование блюда	порции		щества		ценность
роц.		порции	50.	доогва	(,)	(ккал)
<u></u>			БЖУ			(1.1.631)
1	2	3	4	5	6	7
Завт	=	Ü	•		U	,
	Шницель домашний с соусом	130	12,2	15,7	12,9	241,49
237,1	Каша гречневая (рассыпчатая)	200	7,45	7,24	41,7	261,76
	Чай с вареньем из черной	200	0,09		5,01	20,4
	смородины					
108,13	Хлеб пшеничный.	50	3,8	0,6	18,9	96
Итого	за Завтрак	580	23	24	78	620
Обед	1					
1,2	Винегрет овощной	100	1,74	10,04	9,57	135,6
153,03	Суп рыбный	250	1,78	0,43	21,98	98,91
,23 /26	Митболы с соусом	100	10,6	10,8	12	187,03
129,08	Гороховое пюре	200	13,3	5,84	50,1	305,92
280,08	Компот из кураги	200	1,04	0,06	15,01	64,74
108,13	Хлеб пшеничный.	30	2,28	0,36	14,3	69,6
109,13	Хлеб ржано- пшеничный.	30	2,31	0,24	14,7	70,2
Итого	за Обед	910	33	28	138	932
Полд	•					
	Булочка с посыпкой и изюмом	60	8,66	9,29	22,1	206,77
	Яблоко	200	0,8		22,6	93,6
	Чай с сахаром	200			15	60
Итого	за Полдник	460	9	9	60	360
Итого	за день		65	61	276	1912

## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 5)

Рацион: Меню СОШ 12-18 (март 2024) Де

День: пятница

Неделя: 1

	неделя:							
№ Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)			
		Б	Ж	У				
1 2	3	4	5	6	7			
Завтрак								
210,05 Гуляш из филе кур	120	10,9	12	4,41	168,97			
689,2 Спагетти отварные с маслом.	200	5,47	4,4	39,2	218,4			
590,13 Печенье сахарное	34	2,55	6,46	13,8	123,54			
300,08 Чай с сахаром	200			15	60			
108,13 Хлеб пшеничный.	50	3,8	0,8	18,85	97,8			
Итого за Завтрак	604	23	24	91	669			
Обед								
57,04 Салат из красной фасоли	100	7,5	7,8	14,9	159,96			
43,08 Свекольник.	250	2,36	3,68	19,05	118,76			
479,13 Сметана к I блюдам.	10	0,26	1,5	0,36	15,98			
178,08 Голубцы ленивые	110	9,8	7,32	8,12	137,56			
241,08 Картофельное пюре	180	3,91	6,73	31,25	201,21			
283,08 Компот из сухофруктов	200	0,46	0,12	29,24	119,88			
108,13 Хлеб пшеничный.	30	2,28	0,36	14,3	69,6			
109,13 Хлеб ржано- пшеничный.	30	2,31	0,24	14,7	70,2			
Итого за Обед	910	29	28	132	893			
Полдник								
315,08 Булочка Российская	100	8,82	8,16	13,5	162,8			
4 618,2 Печенье Овсяное	58	3,13	4	23	140,52			
232,1 Напиток апельсиновый	200	0,2	0,04	15	61,16			
Итого за Полдник	358	12	12	52	364			
Итого за день		64	64	275	1926			

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 6)

Рацион: Меню СОШ 12-18 (март 2024)

**День**: суббота **Неделя**: 1

суббота **Сезон:** 01.01-12.31 (Все) **Возраст:** Меню СОШ 12-18 (март 2024)

	педеля.						
<b>№</b> рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	
			Б	Ж	У		
1	2	3	4	5	6	7	
Завт							
271,21	Чиполлетти из говядины с соусом	100	9,08	8,19	9,45	147,83	
225,08	Рис припущенный	200	5,82	7,5	41,93	258,5	
l 111,12	Чай с молоком	200	1,45	1,25	12,4	66,65	
108,13	Хлеб пшеничный.	50	3,8	0,6	23,9	116	
Итого	за Завтрак	550	20	18	88	589	
Обед	1						
19,06	Салат Здоровье	100	2,15	6,33	9,71	104,41	
154,13	Суп крестьянский с крупой	250	2,53	5,32	15,12	118,48	
209,08	Биточек припущенный из птицы	110	13,19	2,49	10,8	118,29	
166,12	Каша перловая рассыпчатая с овощами	200	5,82	11,97	27,9	242,69	
280,03	Компот из изюма	200	0,58	0,12	15,01	63,44	
108,13	Хлеб пшеничный.	40	3,04	0,48	19,08	92,8	
109,13	Хлеб ржано- пшеничный.	40	3,08	0,32	19,6	93,6	
Итого	за Обед	940	30	27	117	834	
Полд	<b>дник</b>						
428,07	Булочка школьная	100	5,82	2,9	42,6	219,9	
589,22	Пряник	50	1,76	5,66	9,67	96,66	
272,08	Варенец	200	6	5	8	101	
Итого	за Полдник	350	14	14	60	418	
Итого	за день		64	58	265	1840	

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 7) Рацион: Меню COШ 12-18 (март 2024) **День:** понедельник **Неделя:** 2

Сезон: 01.01-12.31 (Все) Возраст: Меню СОШ 12-18 (март 2024)

<b>№</b> рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)
-					У	
1	2	3	4	5	6	7
Завт	рак					
377,08	Бутерброд с сыром	10/20	3,91	3,53	10,21	88,25
253,13	Каша молочная рисовая (вязкая)	250/5	10,4	12,6	39,8	314,17
112,16	Яблоко	190	0,8		22,6	93,6
382,1	Какао с молоком	200	0,3	1,7	13,54	70,66
108,13	Хлеб пшеничный.	30	2,28	0,36	14,3	69,6
Итого	за Завтрак	705	18	18	100	636
Обед	1					
037,0	Огурцы соленые	100	2,8		1,3	16,4
56,05	Суп с домашней лапшой	250	2,1	10	8	130,4
	Говядина тушеная с картофелем	250	23,4	20	63,1	525,92
293,08	Сок фруктовый	200	0,2	0,26	22,6	93,54
	Хлеб пшеничный.	30	2,28	0,36	14,3	69,6
109,13	Хлеб ржано- пшеничный.	30	2,31	0,24	14,7	70,2
Итого	за Обед	860	33	31	124	906
Полд						
487,22	Кекс "Столичный" с изюмом	100	7,86	9,15	51,5	319,79
	Печенье сахарное	51	3,83	4,69	8,7	92,33
300,08	Чай б/с	200				0
Итого	за Полдник	351	12	14	60	412
Итого	за день		63	63	285	1954

## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 8)

Рацион: Меню СОШ 12-18 (март 2024)

**День:** вторник **Неделя:** 2

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

	педеля: 2						
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	
		Б	Ж	У			
1	2	3	4	5	6	7	
Завт	рак						
271,17	Шницель домашний с соусом	130	12,2	15,7	12,9	241,49	
227,08	Макароны отварные.	180	3,71	4,16	11,1	96,76	
589,22	Пряник 50	50	2,5	1,5	38	175,5	
294,1	Чай с лимоном	200/5	0,05	0,01	10,15	40,89	
108,13	Хлеб пшеничный.	40	3,04	0,48	19,1	92,8	
Итого	за Завтрак	605	22	22	91	647	
Обед	1						
57,04	Салат из красной фасоли	100	6,11	7,8	14,9	154,4	
42,08	Рассольник ленинградский .	250	2,63	3,99	16,7	113,23	
255,17	Печень по-строгановски	120	11,9	11,2	7,68	178,65	
237,13	Каша гречневая (рассыпчатая)	200	7,55	6,72	41,66	257,32	
636,02	Компот из апельсинов	200	0,27	0,06	15	61,62	
108,13	Хлеб пшеничный.	30	2,28	0,36	14,3	69,6	
109,13	Хлеб ржано- пшеничный.	30	2,31	0,24	14,7	70,2	
Итого	за Обед	940	33	30	125	905	
Полд	<b>цник</b>	·					
315,08	Булочка Российская	100	8,82	8,16	13,5	162,8	
4 618,2	Печенье Овсяное	58	3,13	4	23	140,52	
232,13	Напиток апельсиновый	200	0,2	0,04	15	61,16	
Итого	за Полдник	358	12	12	52	364	
Итого	за день		67	64	268	1917	

#### Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 9)

**Рацион: Меню СОШ 12-18 (март 2024)**День:

**День:** среда **Неделя:** 2

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завт	рак					
,23 /26	Митболы с соусом	100	13,5	7,8	13,1	176,52
239,08	Картофель отварной	180/5	3,85	11,1	30,2	235,66
589,22	Печенье Овсяное	58	3,13	4	23	140,5
	Чай с сахаром	200			15	60
108,13	Хлеб пшеничный.	40	2,94	0,48	18,9	91,48
Итого	за Завтрак	573	23	23	100	704
Обед	1					
63,13	Салат из моркови припущенной	100	1,33	8,43	15,6	143,39
37,08	Борщ из свежей капусты с картофелем.	250	1,84	3,67	13,95	96,19
479,13	Сметана к I блюдам.	10	0,26	1,5	0,36	15,98
	Плов из говядины	230	24,3	17,3	44,9	431,85
293,08	Сок фруктовый	200	0,2	0,26	22,6	93,54
108,1	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,36	14,3	69,6
109,13	Хлеб ржано- пшеничный.	30	2,31	0,24	14,7	70,2
Итого	за Обед	850	33	32	126	921
Полд	<b>дник</b>	-				
462,12	Булочка с повидлом и помадкой	60	8,66	9,29	22,1	206,77
112,16	Яблоко	200	0,8		22,6	93,6
300,08	Чай с сахаром	200			15	60
Итого	за Полдник	460	9	9	60	360
Итого	за день		65	64	286	1985

# Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 10)

День: четверг Неделя: 2 Рацион: Меню СОШ 12-18 (март 2024)

Неделя: 2						
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завт	рак					
271	Котлета домашняя с соусом	130	11,7	12,1	13,5	209,48
86,21	Рис "Светофор" с морковью и кукурузой	200	6,28	9,56	37,9	262,68
783,2	Чай фруктовый	200	0,02		7,56	30,32
108,13	Хлеб пшеничный.	40	3,04	0,48	19,1	92,8
Итого	за Завтрак	570	21	22	78	595
Обед	1					
1,2	Винегрет овощной	100	1,74	9,04	9,57	126,6
45,07	Суп гороховый	250	5,97	2	19	117,88
551,04	Гренки из пш. хлеба	20	1,14	0,12	8,8	40,84
260,1	Гуляш из свинины	110	14,1	11,3	3,9	173,78
227,1	Макароны отварные с маслом.	200	4,67	9,73	29,6	224,65
289, 06	Напиток из шиповника	200	0,88	0,2	19,92	85
108,1	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,36	14,3	92,8
109,13	Хлеб ржано- пшеничный.	30	2,31	0,24	14,7	70,2
Итого	за Обед	940	33	33	120	932
Полд	<b>дник</b>					
428,07	Булочка школьная	100	5,82	2,9	42,6	219,9
589,22	Пряник	50	1,76	5,66	9,8	97,18
272,08	Варенец	200	6	5	8	101
Итого	за Полдник	350	14	14	60	418
Итого	за день		68	69	258	1945

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 11)

Рацион: Меню COШ 12-18 (март 2024) **День:** пятница **Неделя:** 2

Сезон: 01.01-12.31 (Все) Возраст: Меню СОШ 12-18 (март 2024)

<b>№</b> рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завт				1		
	Котлета рыбная из минтая с соусом	100	11,7	11,3	8,13	181
241,08	Картофельное пюре	200	4,35	7,49	34,72	223,69
294,1	Чай с лимоном	200/5	0,05	0,01	10,15	40,89
108,13	Хлеб пшеничный.	50	3,08	0,6	23,9	113,12
Итого	за Завтрак	555	19	19	77	559
Обед	1					_
25,04	Салат "Степной"	100	2,37	5,08	12,4	104,8
154,13	Суп крестьянский с крупой	250	2,54	5,32	15,13	118,56
204,08	Фрикадельки из говядины в соусе	100	8,48	10,8	12,3	180,03
129,08	Гороховое пюре	200	13,3	5,84	49,1	301,92
282,08	Компот из свежих яблок	200	0,14		12,3	49,68
108,13	Хлеб пшеничный.	40	3,04	0,48	19,1	92,8
109,13	Хлеб ржано- пшеничный.	40	3,08	0,32	19,6	93,6
Итого	за Обед	930	33	28	140	941
Полд	<b>цник</b>					
324,2	Булочка с корицей	60	8,7	9,47	20,8	203,07
112,16	Яблоко	150	0,8		11,2	47,84
293,08	Сок фруктовый	200	0,2	0,26	22,6	93,54
Итого	за Полдник	500	10	10	55	344
Итого	за день		62	57	271	1845

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 12)

**День:** суббота **Неделя:** 2 Рацион: Меню СОШ 12-18 (март 2024)

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

			Пост						
<b>№</b> рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)			
				Ж	У				
1	2	3	4	5	6	7			
Завт	рак								
23,06	Салат из свеклы отварной	100	1,62	8,33	10,3	122,53			
443,04	Плов из говядины	240	19,6	15,6	46,8	406,04			
300,08	Чай с сахаром	200			15	60			
108,13	Хлеб пшеничный.	30	2,28	0,36	14,3	69,6			
Итого	за Завтрак	570	23	24	86	658			
Обед	Обед								
10,37,0	Огурцы соленые	100	2,8		1,3	16,4			
56,05	Суп с домашней лапшой	250	2,1	10	8	130,4			
209,08	Биточек припущенный из птицы	100	11,99	3,27	9,8	116,59			
5,15	Перловка с овощами	180	5,89	13,8	38,05	299,78			
293,08	Сок фруктовый	200	0,2	0,26	22,6	93,54			
108,13	Хлеб пшеничный.	40	3,04	0,48	19,08	92,8			
109,13	Хлеб ржано- пшеничный.	30	2,31	0,24	14,7	70,2			
Итого	за Обед	900	28	28	114	820			
Полд	<b>цник</b>								
579,22	Корж молочный	100	6,7	8,84	20,5	188,32			
590,23	Печенье "Мария"	60	4,92	3,42	10,8	93,74			
116,1	Отвар шиповника с сахаром	200	0,88	0,2	15	65,36			
Итого	за Полдник	360	13	12	46	347			
Итого	за день		64	65	246	1825			
Итого	за период		761	753	3249	22844			
Среднее значение за период			63,4	62,8	270,7	1903,7			

Составил технолог	_ В.А. Нетаева	Утвердил генеральный директор	_ Д.А. Затонский
		М.П.	