



Утверждено:
Директор МБОУ СОШИ
О.В.Шатунова
31 августа 2023г

Основное меню
День первый (понедельник)
Неделя: первая
Сезон: Осенне-зимний

Возрастная категория: с 12 до 18 лет (проживающие)

Возрастная категория: с 12 до 18 лет (пожилая)						
Наименование блюد	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетиче- ская ценность (ккал)	№ рецептуры
Завтрак:		Б	Ж	У		
Каша гречневая	250	3,3	6,0	17	152	248
Масло сливочное	10	0,0	4,2	0,1	65	478
Сыр	20	3,9	3,9	0,3	52	101
Чай	200	0,1	0,0	15,0	60	493
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,8	49,2	205	108
Итого за завтрак		20,3	20,6	89,5	555	
Обед:						
Салат из свеклы с соленым огурцом	100	1,5	5,8	8,6	70	53
Суп гороховый	300	2,7	5,1	18,3	155	144
Кура отварная	100	6,1	7,9	0,5	217	404
Рожки с маслом	200	7,4	8,6	20,7	230	291
Подлив	40	0,4	1,4	2,7	26	453
Компот из с/фруктов	200	0,5	0,2	22,2	93	510
Хлеб ржаной	100	6,6	1,2	33,4	154	109
Итого за обед		25,2	30,2	106,4	951	
Полдник						
Сок яблочный	200	1,0	0,2	0,2	92	518
Булочка «Веснушка»	100	6,2	5,5	51,3	316	559
Итого за полдник		7,2	5,7	51,5		
Ужин:						
Салат из свежей капусты	100	3,1	5,1	10,9	74	1
Рыба в омлете	100	8,9	7,8	3,2	239	337
Картофельное пюре	180	1,9	7,9	19,6	102	429
Какао с молоком	200	3,6	3,3	25	144	496
Хлеб пшеничный	75	3,8	0,6	32,1	120	108
Итого за ужин		21,3	24,7	90,8		
2-ой ужин						
Яблоко	200	2,9	2,5	4,0	136	112
Итого за день		76,9	83,7	342,2	2717	

Основное меню
День второй (вторник)

Неделя: первая

Сезон: Осенне-зимний

Возрастная категория: с 12 до 18 лет

Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетиче- ская ценность (ккал)	№ рецептуры
Завтрак:		Б	Ж	У		
Салат из моркови	100	1,1	10,1	9,1	70	7
Запеканка творожная со сгущенным молоком	250	10,6	4,8	21,5	280	313
Масло сливочное	10	0,0	4,2	0,1	65	478
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,8	49,2	205	108
Какао с молоком	200	3,6	3,3	25	104	496
Итого за завтрак		22,9	23,2	104,9	724	
Обед:						
Свекла отварная	100	1,0	2,8	9,8	96	50
Щи из свежей капусты	300	2,1	6,0	9,4	151	142
Плов рисовый из отварной курицы	250	14,9	6,6	22	112	370
Компот из с/фруктов	200	0,5	0,0	27,0	110	508
Хлеб ржаной	100	6,6	1,2	33,4	154	109
Итого за обед		25,8	24,1	90,0	1011	
Полдник :						
Чай с лимоном	200	0,1	0,0	15,2	61	494
Булочка домашняя	90	6,7	11,7	50,3	350	590
Итого за полдник		7,7	6,9	63,6	433	
Ужин:						
Салат картофельный с кукурузой	100	3,1	6,9	21,9	162	73
Сосиска	100	8,6	4,4	0,0	230	395
Рожки с маслом	180	3,8	4,7	17,5	140	291
Чай с молоком	200	1,5	1,3	15,9	81	495
Хлеб пшеничный	75	3,8	0,6	32,1	120	108
Итого за ужин		22,3	20,3	85,5	722	
2 – ой ужин:						
Яблоко	200	0,8	0,8	19,6	94	112
Итого за день		79,5	75,3	363,6	2984	

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации.

ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им.акад. Е.А. Вагнера» Пермь 2013г.

Основное меню
 День третий (среда)
 Неделя: первая
 Сезон: Осенне-зимний

Возрастная категория: с 12 до 18 лет

Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетиче- ская ценность (ккал)	№ рецептуры
Завтрак:		Б	Ж	У		
Сыр	20	3,9	3,9	0,3	52	101
Каша пять злаков	250	7,0	6,5	12,1	129	264
Масло сливочное	10	0,0	4,2	0,1	65	478
Чай с лимоном	200	0,1	0,0	15,2	61	494
Хлеб пшеничный	75	3,8	0,6	32,1	120	108
Итого за завтрак		14,8	15,2	59,8	427	
Обед:						
Солянка из птицы со сметаной	300	9,0	10,4	3,6	152	136
Рыба, тушённая с овощами	100	13,2	3,9	8,7	272	343
Салат из белокочанной капусты с морковью	100	2,4	15,1	14,4	180	4
Рис отварной	180	4,4	5,2	40,5	128	414
Компот из с/фруктов	200	0,5	0,0	27,0	110	508
Хлеб ржаной	100	6,6	1,2	33,4	154	109
Итого за обед		36,1	30,6	127,6	996	
Полдник:						
Чай	200	0,1	0,0	15,0	60	493
Печенье	50	1,4	1,6	38	367	590
Итого за полдник		1,5	1,6	53,0	427	
Ужин:						
Салат из свеклы с солёным огурцом	100	1,2	4,4	6,5	124	53
Жаркое по-домашнему	250	18,6	15,5	18,2	417	369
Кисель	200	1,4	0,0	29,0	122	503
Хлеб пшеничный	75	3,8	0,6	32,1	120	108
Сыр	20	3,9	3,9	0,3	52	101
Итого за ужин		28,9	24,4	86,1	835	
2-ой ужин						
Йогурт	200	7,0	4,2	9,5	141	517
Итого за день		88,3	76	336	2826	

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации. ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им.акад. Е.А. Вагнера» Пермь 2013г.

Основное меню
День четвертый (четверг)

Неделя: первая

Сезон: Осенне-зимний

Возрастная категория: с 12 до 18 лет

Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетиче- ская ценность (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Завтрак:						
Каша боярская	250	2,3	3,4	22,1	208	261
Масло сливочное	10	0,0	4,2	0,1	65	478
Морковь с сахаром	100	2,1	5,2	3,5	80	7
Чай	200	0,1	0,0	15,0	60	493
Хлеб пшеничный	75	3,8	0,6	32,1	120	108
Итого за завтрак		15,3	19,6	82,8	537	
Обед:						
Винегрет овощной	100	2,0	1,1	4,0	100	2
Суп картофельный с фрикадельками	300	2,6	3,5	17,4	113	149
Котлета мясная	100	22,0	19,0	1,9	267	387
Картофельное пюре	180	1,9	7,9	19,6	102	429
Компот из с/фруктов	200	1,4	0,0	29,0	122	503
Хлеб ржаной	100	6,6	1,2	33,4	154	109
Итого за обед		36,5	34,5	82,8	858	
Полдник:						
Чай	200	0,1	0,0	15,0	60	493
Ватрушка с повидлом	100	5,6	3,9	60	364	540
Итого за полдник		5,7	3,9	75,0	424	
Ужин:						
Салат картофельный с зелёным горошком	100	3,1	11,4	9,8	154	65
Запеканка рисовая с творогом	250	20,5	13,3	25	353	316
Какао с молоком	200	3,6	3,3	25	104	496
Хлеб пшеничный	75	3,8	0,6	32,1	120	108
Сыр	20	3,9	3,9	0,3	52	101
Итого за ужин		34,9	32,5	92,2	783	
2-ой ужин						
Кефир	200	2,9	2,5	4,0	143	516
Итого за день		95,3	93	336,8	2745	

Основное меню
День пятый (пятница)

Неделя: первая

Сезон: Осенне-зимний

Возрастная категория: с 12 до 18 лет

Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
Завтрак:		Б	Ж	У		
Яйцо	1	5,1	4,6	0,3	63	300
Суп молочный рисовый	300	3,6	3,9	12,7	136	164
Масло сливочное	10	0,0	4,2	0,1	65	478
Кофейный напиток с молоком	200	3,6	3,3	15	103	501
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,8	49,2	205	108
Итого за завтрак		19,9	16,8	77,3	572	
Обед:						
Салат из капусты	100	1,5	8,5	10,3	89	1
Рассольник ленинградский	300	2,4	2,3	19,6	147	134
Котлета куриная	100	7,9	10,7	6,5	263	412
Греча с маслом	180	7,5	3,3	8	168	237
Подлив	40	0,4	1,4	2,7	26	453
Чай	200	0,1	0,0	15,0	60	493
Хлеб ржаной	100	6,6	1,2	33,4	154	109
Итого за обед		22,3	30,8	111,4	1025	
Полдник:						
Чай	200	0,1	0,0	15,0	60	493
Булочка домашняя	100	7,7	12,7	60,3	380	590
Итого за полдник		7,8	12,7	75,3	440	
Ужин:						
Салат картофельный с солёным огурцом	100	1,6	3,5	10,1	50	99
Печень, тушённая в соусе	100/40	9,4	5,1	3,1	116	401
Картофель отварной	180	2,0	5,5	15,7	80	237
Кисель	200	1,4	0,0	29,0	122	503
Хлеб пшеничный	75	3,8	0,6	32,1	120	108
Сыр	20	3,9	3,9	0,3	52	101
Итого за ужин		28,8	18,8	93,2	733	
2 – ой ужин:						
Кефир	200	6,0	6,0	9	147	516
Итого за день		84,8	85,1	366,2	2917	

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации. ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им.акад. Е.А. Вагнера» Пермь 2013г.

Основное меню
День шестой (понедельник)

Неделя: вторая

Сезон: Осенне-зимний

Возрастная категория: с 12 до 18 лет

Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
Завтрак:		Б	Ж	У		
Салат из белокочанной капусты с яблоком	100	1,2	4,2	4,4	112	2
Каша пять злаков	250	5,6	5,8	15	73	266
Кофейный напиток с молоком	200	3,6	3,3	15	103	501
Хлеб пшеничный	75	3,8	0,6	32,1	120	108
Масло сливочное	10	0,0	4,2	0,1	65	478
Итого за завтрак		17,2	19,1	67,6	576	
Обед:						
Салат из свеклы с чесноком	100	1,5	10,1	8,5	131	59
Суп картофельный с макаронными изделиями	300	3,2	7,4	22,8	135	165
Бигус	250	2,7	0,7	9,8	165	423
Чай с лимоном	200	0,1	0,0	15,2	61	494
Хлеб ржаной	100	6,6	1,2	33,4	154	109
Итого за обед		28,3	23,7	91,9	1008	
Полдник :						
Чай	200	0,1	0,0	15,0	60	493
Булочка «Веснушка»	100	6,2	5,5	51,3	372	559
Итого за полдник		6,3	5,5	66,3	432	
Ужин:						
Салат из свеклы с солёным огурцом	100	1,2	4,4	6,5	124	53
Омлет	180	7,2	5,6	7,8	215	301
Котлета куриная	100	12,5	5,5	17,5	217	412
Чай с молоком	200	1,5	1,3	15,9	81	495
Хлеб пшеничный	75	3,8	0,6	32,1	120	108
Итого за ужин		26,2	17,4	78,7	719	
2 – ой ужин:						
Кефир	200	6,0	6,0	9	143	516
Итого за день:		84	71,7	313,5	2878	

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации.

ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им.акад. Е.А. Вагнера» Пермь 2013г.

Основное меню
День седьмой (вторник)

Неделя: вторая

Сезон: Осенне-зимний

Возрастная категория: с 12 до 18 лет

Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
Завтрак:		Б	Ж	У		
Сыр	1	5,1	4,6	0,3	63	101
Каша рисовая	250	5,1	6,6	21,9	178	268
Масло сливочное	10	0,0	4,2	0,1	65	478
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,8	49,2	205	108
Чай	200	0,1	0,0	15,0	60	493
Итого за завтрак		20,2	19,2	90,5	575	
Обед:						
Свекла отварная	100	1,0	2,8	9,8	96	50
Суп крестьянский	300	2,5	5,1	11,4	136	154
Котлета мясная	100	16,8	11,5	14,3	286	381
Рожки с маслом	180	4,4	9,6	16,5	150	291
Подлив	40	0,4	1,4	2,7	26	453
Компот из с/фруктов	200	0,5	0,2	22,2	93	510
Хлеб ржаной	100	6,6	1,2	33,4	154	109
Итого за обед		32,2	31,8	110,3	941	
Полдник:						
Сок яблочный	200	1,0	0,2	0,2	93	518
Булочка «Веснушка»	90	6,2	5,5	51,3	260	559
Итого за полдник		12,0	10,8	39,8	431	
Ужин:						
Салат витаминный	100	1,1	5,2	10,3	138	2
Сельдь солёная	100	13,4	4,1	0,0	251	103
Картофель отварной с маслом	180	2,0	5,5	15,7	80	173
Хлеб пшеничный	75	3,8	0,6	32,1	120	108
Чай	200	0,1	0,0	15,0	60	493
Итого за ужин		23,5	18,3	76,3	719	
2 – ой ужин:						
Яблоко	200	7,0	4,2	9,5	141	517
Итого за день		94,9	84,3	327	2807	

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации.

ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им.акад. Е.А. Вагнера» Пермь 2013г.

Основное меню
 День восьмой (среда)
 Неделя: вторая
 Сезон: Осенне-зимний

Возрастная категория: с 12 до 18 лет

Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
Завтрак:		Б	Ж	У		
Морковь с сахаром	100	2,1	5,2	3,5	80	7
Капша пшённая	250	6,1	3,3	9,8	114	267
Масло сливочное	10	0,0	4,2	0,1	65	478
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,8	49,2	205	108
Какао с молоком	200	3,6	3,3	25	144	496
Итого за завтрак		19,4	18,7	90,1	576	
Обед:						
Салат витаминный	100	1,1	5,2	10,3	138	2
Борщ из свежей капусты	300	2,2	6,0	12,9	203	126
Котлета рыбная	100	12,6	2,1	9,6	113	345
Картофельное пюре	180	1,9	0,6	8,8	128	429
Кисель	200	1,4	0,0	29,0	122	503
Хлеб ржаной	100	6,6	1,2	33,4	154	109
Итого за обед		32,9	31,9	108	1008	
Полдник :						
Чай с лимоном	200	0,1	0,0	15,2	61	494
Булочка школьная	100	7,6	4,2	57	371	574
Итого за полдник		7,7	4,2	72,2	432	
Ужин:						
Винегрет овощной	100	1,3	10,8	6,8	130	76
Сосиска	100	8,6	4,4	0,0	230	395
Рожки с маслом	180	3,5	6,6	15,5	197	291
Компот из с/фруктов	200	0,5	0,0	27,0	110	508
Хлеб пшеничный	75	3,8	0,6	32,1	120	108
Итого за ужин		23,8	14,6	82	720	
2 – ой ужин:						
Яблоко	200	0,8	0,8	19,6	94	112
Итого за день		88,3	84,4	372,9	2830	

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации.

ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им.акад. Е.А. Вагнера» Пермь 2013г.

Основное меню
День девятый (четверг)

Неделя: вторая

Сезон: Осенне-зимний

Возрастная категория: с 12 до 18 лет

Наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
Завтрак:		Б	Ж	У		
Салат из свежей капусты	100	1,5	4,5	10,3	70	1
Каша «Дружба»	250	5,1	3,5	17,5	145	260
Масло сливочное	10	0,0	4,2	0,1	65	478
Хлеб пшеничный	75	3,8	0,6	32,1	120	108
Кофейный напиток с молоком	200	3,6	3,3	25	144	501
Итого за завтрак		18,1	17,7	89,5	547	
Обед:						
Морковь	100	0,8	5,8	4,3	76	7
Суп с рыбными консервами	300	11,1	8,7	19,4	210	153
Картофельная запеканка с мясом	270	15,8	11,5	15,7	264	377
Хлеб ржаной	100	6,6	1,2	33,4	154	109
Компот из с/фруктов	200	0,5	0,0	27,0	110	508
Итого за обед		34,8	27,2	99,8	814	
Полдник:						
Сок яблочный	200	1,0	0,2	0,2	92	112
Булочка «Веснушка»	100	7,2	6,5	61,3	318	559
Итого за полдник		8,2	6,7	61,5	410	
Ужин:						
Салат картофельный с солёным огурцом	100	1,8	3,5	10,1	99	75
Запеканка морковная с творогом и сгущённым молоком	250	16,8	8,6	24,7	327	299
Какао с молоком	200	3,6	3,3	25	144	496
Хлеб пшеничный	75	3,8	0,6	32,1	120	108
Итого за ужин		26	16	91,9	690	
2 – ой ужин:						
Кефир	200	6,0	6,0	9	143	516
Итого за день		93,1	73,6	351,7	2604	

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации.

ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им.акад. Е.А. Вагнера»Пермь 2013г.

Основное меню
День десятый (пятница)

Неделя: вторая

Сезон: Осенне-зимний

Возрастная категория: с 12 до 18 лет

Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
Завтрак:		Б	Ж	У		
Яйцо	1	5,1	4,6	0,3	63	300
Суп молочный вермишелевый	300	3,6	3,9	12,7	136	165
Чай с молоком	200	1,5	1,3	10,9	82	495
Сыр	10	1,9	1,9	0,3	52	101
Масло сливочное	10	0,0	4,2	0,1	65	478
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,6	22,1	100	108
Итого за завтрак		18,9	19,1	64,2	577	
Обед:						
Салат из свежей капусты	100	1,5	12,5	10,3	136	1
Суп лапша домашняя	300	3	6	16,6	133	156
Плов рисовый из отварной курицы	250	14,6	5,2	20,1	471	370
Чай	200	0,1	0,0	15,0	60	493
Хлеб ржаной	100	6,6	1,2	33,4	154	109
Итого за обед		25,8	24,9	95,4	954	
Полдник:						
Чай	200	0,1	0,0	15,0	60	493
Ватрушка с повидлом	100	5,6	3,9	60	373	541
Итого за полдник		5,7	3,9	75,0	433	
Ужин:						
Свекольный джем	100	1,2	5,2	11,3	99	60
Картофельное пюре	180	2,7	0,7	9,8	165	429
Котлета рыбная	100	10,2	2,1	9,6	113	345
Чай с молоком	200	1,5	1,3	15,9	81	495
Хлеб пшеничный	75	3,8	0,6	32,1	120	108
Итого за ужин		19,4	9,9	78,7	578	
2 – ой ужин:						
Яблоко	200	0,8	0,8	19,6	94	112
Итого за день		70,6	68,6	332,9	2636	

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации.

ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им.акад. Е.А. Вагнера» Пермь 2013г.