## **УТВЕРЖДАЮ**

Дир	ектор М	БОУ СОШ № 2	2
им. ]	П.И. Арч	накова	
ст. С	Старощеј	рбиновская	
	O	.А. Сапотько	
<b>~</b>	<b>&gt;&gt;</b>	2024 год	

## ПРИМЕРНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ

для организации питания обучающихся в общеобразовательной организации для возрастной группы 7-11 лет на период зима-весна

День: первый				
Неделя: первая				
Сезон: зима - весна				
Возрастая категория:	от 7 до 11 лет			

№ Рецептуры	Прием пищи	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	
	Наименование блюда						
		(Γ)	(г)			$\neg$	
			Б	ж	У	(ккал)	
	ЗАВТРАК						
173	Каша вязкая молочная (овсяная)	200	8,6	12,8	38,2	302,9	
382	Какао с молоком	200	4,1	3,5	17,6	118,6	
пром	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,5	70,5	
7	Бутерброд горячий с сыром	50	5,6	8,3	14,8	157	
пром	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	0,2	0,3	22,6	92	
	Итого за завтрак	680	20,9	25,2	92,9	584	
	обед						
пром	Икра кабачковая	60	0,50	4,20	4,20	56,00	
88	Щи со свежей капустой с картофелем	200	1,40	4,00	6,30	72,00	
260	Гуляш	100	10,60	28,20	2,90	309,00	
203	Макаронные изделия отварные с маслом	190	6,90	7,30	38,60	248,00	
пром	Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	70,50	
пром	Хлеб ржаной	30	1,70	0,30	14,80	69,00	
389	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	85,00	
	Итого за обед	810	24,50	44,30	101,50	909,50	

День: второй								
Неделя: первая								
Сезон: зима - весна								
Возрастная категори	ıя: от 7 до 11 лет							
№ Рецептуры	Прием пищи	Масса порции	Пищевые вещества	Пищевые вещества				
	Наименование блюда							
		(Γ)		(r)				
			Б	Ж	У	(ккал)		
	ЗАВТРАК							
45	Салат из белокачанной капусты	60	0,8	1,9	3,9	36,2		
291	Плов из птицы	200	16,9	10,5	35,7	305,3		
377	Чай с лимоном	200	0,1	0	15,2	62		
пром	Хлеб пшеничный	40	3,20	0,40	19,30	94		
пром	Шоколад	19	1,20	7,00	11,00	112		
	Итого за завтрак	519	22,2	19,8	85,1	609,5		
	ОБЕД							
75	Икра свекольная	60	1,4	0,1	13,7	111,2		
108	Суп картофельный с клецками	200	2,9	3,7	15	115,4		
229	Рыба тушеная в томате с овощами	100	11,4	4,9	3,8	105		
312	Пюре картофельное	150	3,1	4,8	20,4	137,3		
пром	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	19,3	94		
пром	Хлеб ржаной	30	1,7	0,3	14,8	69		
517	Кисель из концентрата	200	1,4	0	29,0	122		
338	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,8	47		
	Итого за обед	880	25,5	14,6	125,8	800,9		

<b>День: третий</b>				1		
_	+				+	
Неделя: первая Сезон: зима - весна	+				+	_
	711					
Возрастная категори	я: от 7 до 11 лет					
№ Рецептуры	Прием пищи	Масса порции	Пищевые вещества	Энергетическая ценность		
№ 1 сцентуры	Наименование блюда	масса порции	пищевые вещеетва	энергетическая ценноств		
	паименование олюда	( )				
		(г)	-	(г)		
			Б	Ж	У	(ккал)
	ЗАВТРАК					
223	Запеканка из творога со сгущенным молоком	210	30,7	23,2	58,8	567
376	Чай с сахаром	200	0,1	0	15	60
пром	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,5	70,5
пром	Коктейль молочный в упаковке	200	5	6	4,7	95
	Итого за завтрак	640	38,2	29,5	93	792,5
	ОБЕД					
50	Салат из свеклы с сыром и чесноком	60	2,80	5,6	4,3	79,1
96	Рассольник Ленинградский	200	1,6	4,1	9,6	85,8
295	Котлеты из бройлеров-цыплят	100	10,1	11,3	11,9	190
302	Каша рассыпчатая (гречневая) с маслом	160	9,2	6,5	41,2	260
пром	Хлеб пшеничный	40	3,20	0,4	19,3	94
пром	Хлеб ржаной	30	1,7	0,3	14,8	69
пром	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	0,2	0,3	22,6	92
•	Итого за обед	790	28,8	28,5	123,7	869,9

<b>Цень: четвертый</b>			_		†	
Неделя: первая						
Сезон: зима - весна						
Возрастная категор	оия: от 7 до 11 лет					
№ Рецептуры	Прием пищи	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
	Наименование блюда					_
		(Γ)		(г)		
			Б	Ж	y	(ккал)
	ЗАВТРАК					
47	Салат из квашеной капусты	60	1	3	5,1	51,4
265	Плов из говядины	200	22	22,5	34,7	429,3
376	Чай с сахаром	200	0,1	0	15	60
пром	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	19,3	94
338	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,8	47
	Итого за завтрак	600	26,7	26,3	83,9	681,7
	ОБЕД					
70	Овощи соленые (огурцы)	60	0,5	0,1	1	7
103	Суп картофельный с макаронами	200	2,2	2,3	14	94,6
284	Запеканка картофельная с печенью	250	26,4	21,3	32,5	441,4
пром	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	19,3	94
пром	Хлеб ржаной	30	1,7	0,3	14,8	69
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,7	0,1	32	132,8
	Итого за обед	780	34,7	24,50	113,60	838,80

<b>Цень: пятый</b>						
Неделя: первая						
Сезон: зима - весна						
Возрастная категор	рия: от 7 до 11 лет					
№ Рецептуры	Прием пищи	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
	Наименование блюда					
		(г)		(r)		
			Б	Ж	У	(ккал)
	ЗАВТРАК					
229	Рыба тушеная с овощами	100	11,40	4,90	3,80	105,00
312	Пюре карофельное	150	3,10	4,80	20,40	137,30
379	Кофейный напиток с молоком	200	3,2	2,7	15,9	101
пром	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	19,3	94
пром	Зефир	50	0	0	50,8	208,3
	Итого за завтрак	540	20,9	12,8	110,2	645,6
	ОБЕД				+	
54-213	Кукуруза сахарная (консервир)	60	1,2	0,2	6,2	32
82	Борщ с капустой и картофелем	200	1,4	3,9	8,8	83
266	Бифштекс рубленный	90	17,2	21,3	0	261,5
302	Каша рассыпчатая (пшеничная)	160	6,7	4,8	41,4	236
пром	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	19,3	94
пром	Хлеб ржаной	30	1,7	0,3	14,8	69
389	Сок фруктовый	200	1	0	20,2	85
	Итого за обед	780	32,4	30,9	110,7	860,5

<b>Цень: шестой</b>						
Іеделя: вторая						
Сезон: зима - весна						
Возрастная категори	ıя: от 7 до 11 лет					
№ Рецептуры	Прием пищи	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
	Наименование блюда					
		(r)		<b>(r)</b>		
			Б	Ж	У	(ккал)
	ЗАВТРАК					
15	Сыр	15	3,5	4,4	0	54
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом и сахаром	210	5,8	10,7	41,5	286
379	Кофейный напиток с молоком	200	3,2	2,7	15,9	101
пром	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,5	70,5
пром	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	0,2	0,3	22,6	92
	Итого за завтрак	655	15,1	18,4	94,5	603,5
	ОБЕД					
50	Салат из свеклы с сыром и чесноком	60	2,8	5,6	4,3	79,1
101	Суп картофельный с крупой(перловой)	200	1,6	2,2	9,7	68,6
290	Птица тушеная в соусе	100	13,3	10,8	2,9	162
203	Макаронные изделия отварные с маслом	190	6,9	7,3	38,6	248
пром	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,5	70,5
пром	Хлеб ржаной	30	1,7	0,3	14,8	69
517	Кисель из концентрата	200	1,4	0	29	122
	Итого за обед	810	30,1	26,5	113,8	819,2

<b>День: седьмой</b>							
Неделя: вторая							
Сезон: зима - весна							
Возрастная категор							
№ Рецептуры	Прием пищи	Масса порции	Пищевые вещества	Пищевые вещества			
	Наименование блюда						
		(г)		(г)			
			Б	Ж	У	(ккал)	
	ЗАВТРАК						
54-3м	Голубцы ленивые	150	12,6	11,9	9,6	196,1	
377	Чай с лимоном	200	0,1	0	15,2	62	
пром	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	19,3	94	
пром	Иогурт в индивидуальной упаковке	200	6	5	22	160	
	Итого за завтрак	590	21,9	17,3	66,1	512,1	
	ОБЕД						
пром	Икра кабачковая	60	0,5	4,2	4,2	56	
84	Борщ с картофелем и фасолью	200	2,8	4,1	11,3	102,2	
229	Рыба тушеная в томате с овощами	100	11,4	4,9	3,8	105	
312	Пюре картофельное	150	3,1	4,8	20,4	137,3	
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,7	0,1	32	132,8	
пром	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,5	70,5	
пром	Хлеб ржаной	30	1,7	0,3	14,8	69	
пром	Зефир	50	0	0	50,8	208,3	
	Итого за обед	820	22,6	18,7	151,8	881,1	

День: восьмой							
Неделя: вторая							
Сезон: зима - весна							
Возрастная категори	ія: от 7 до 11 лет						
<b>№ Рецептуры</b>	Прием пищи	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	
	Наименование блюда						
		(r)		(r)			
			Б	ж	У	(ккал)	
	ЗАВТРАК						
284	Запеканка картофельная с печенью	200	21,1	17,1	26	353,1	
382	Какао с молоком	200	4,1	3,5	17,6	118,6	
пром	Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	70,50	
пром	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	0,2	0,3	22,6	92	
	Итого за завтрак	630	27,8	21,2	80,7	634,2	
	ОБЕД						
45	Салат из белокачанной капусты	60	0,8	1,9	3,9	36,2	
102	Суп картофельный с горохом	200	4,4	4,2	13,2	118,6	
269	Котлеты, биточки (особые)	100	10,2	13,4	10,3	203,8	
302	Каша рассыпчатая (пшенная)	160	7	6,1	40,4	244,8	
пром	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	19,3	94	
пром	Хлеб ржаной	30	1,7	0,3	14,8	69	
пром	Коктейль молочный в упаковке	200	5	6	4,7	95	
	Итого за обед	790	32,3	32,3	106,6	861,4	

TT v	+		+			+
День: девятый						
Неделя: вторая						
Сезон: зима - весна						
Возрастная категор	ия: от 7 до 11 лет					
№ Рецептуры	Прием пищи	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
	Наименование блюда					
		(г)		(r)		
			Б	ж	У	(ккал)
	ЗАВТРАК					
291	Плов из птицы	200	16,9	10,5	35,7	305,3
376	Чай с сахаром	200	0,1	0	15	60
пром	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	19,3	94
338	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00
	Итого за завтрак	540	20,6	11,3	79,8	506,3
	ОБЕД					
47	Салат из квашеной капусты	60	1	3	5,1	51,4
108	Суп картофельный с клецками	200	2,9	3,7	15	115,4
279	Тефтели	110	7	16,1	11,6	223
302	Каша рассыпчатая (гречневая)	160	9,2	6,5	41,2	260
пром	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	19,3	94
пром	Хлеб ржаной	30	1,7	0,3	14,8	69
пром	Йогурт в индивидуальной упаковке	200	6	5	22	160
	Итого за обед	800	31	35	129	972,8

п								
<b>Цень:</b> десятый								
Неделя:вторая								
Сезон: зима - весна								
Возрастная категор	рия: от 7 до 11 лет							
						Энергетическая ценность		
№ Рецептуры	Прием пищи	Масса порции	Пищевые вещества	Пищевые вещества				
	Наименование блюда							
		(Γ)		(r)				
			Б	Ж	y	(ккал)		
	ЗАВТРАК							
211	Омлет с сыром	200	23,9	39,2	3,4	463,3		
382	Какао с молоком	200	4,1	3,5	17,6	118,6		
пром	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,5	70,5		
пром	Коктейль молочный в упаковке	200	5	6	4,7	95		
	Итого за завтрак	630	35,4	49	40,2	747,4		
	ОБЕД							
50	Салат из свеклы с сыром и чесноком	60	2,8	5,6	4,3	79,1		
104	Суп картофельный с фрикадельками	200	1,8	2,2	12,3	84,8		
262	Сердце в соусе	100	13,1	9,2	2,9	152		
312	Пюре картофельное	150	3,1	4,8	20,4	137,3		
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,7	0,1	32	132,8		
пром	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	19,3	94		
пром	Хлеб ржаной	30	1,7	0,3	14,8	69		
пром	Шоколад	19	1,2	7	11	112		
	Итого за обед	799	27,6	29,6	117	861		

## Утверждаю

## ПРИМЕРНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ

для организации питания детей в образовательных учреждениях для возрастной группы от 7 до 11 лет на зимне-весенний период