СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ «Кугесьский лицей»

/Григорьева А.И. 2024г.

Утверждаю

Директов 1000 "Центр" Мишина Н.В.

"26" августа 2024 года
Основное (организованное) двухнедельное меню для обучающихся общеобразовательных учреждений

Сезон: осень - зима

Возрастная категория: 7-11 дет

Наименование блюда		выход	ыход Пищевая ценность				
паименование олюда	по СР	(rp)	Белки	Жиры	Углеводы	Калл	
Первый день (понедельник)							
завтрак							
Каша молочная пшеничная с маслом	302*	245/5	15,09	13,92	38,82	340	
Чай с фруктовым соком	79**	200	0,34	0,02	24,53	95	
Хлеб пшеничный		50	3,80	0,40	24,30	119	
итого:		500	19,23	14,34	87,65	554,00	
обед	40*		0.60	6.07	2.70	60	
Салат из свежих помидоров	19*	60	0,63	6,07	2,70	68	
Суп картофельный с горохом с птицей	139*	200/5	5,9	3,11	15,98	118	
Птица (филе) тушенная в сметанном соусе	493*	90(40/50)	11,62	16,26	7,2	221	
Макароны отварные	516*	150	5,1	9,15	34,2	244	
Чай с лимоном	686*	200	0,26	0,06	15,22	59	
Хлеб ржано - пшеничный		60	4,5	0,9	25,8	126	
итого:		765	28,01	35,55	101,10	836,00	
всего			47,24	49,89	188,75	1390,00	
Наименование блюда		выход	Пищевая ценность				
Паименование олюда	по СР	(rp)	Белки	Жиры	Углеводы	Калл	
Второй день (вторник)							
завтрак .							
Каша молочная овсяная с маслом	302*	245/5	13,96	12,12	32,09	294	
Чай с сахаром	685*	200	0,2	0,05	15,01	57	
Хлеб пшеничный		50	3,80	0,40	24,30	119	
итого:	*	500	17,96	12,57	71,40	470,00	
обед							
Салат из белокочанной капусты	43*	60	0,93	3,05	5,65	53	
Борщ из св капусты и картофеля с птицей со сметаной	110*	200/5/5	3,56	5,82	10,67	109	
Тефтели рубленые с соусом	462*	90(50/40)	11,5	13,7	10,3	206	
Каша гречневая вязкая	510*	150	4,61	5,53	22,63	161	
Напиток лимонный	699*	200	0,14	0,02	24,43	96	
Хлеб ржано - пшеничный		60	4,5	0,9	25,8	126	
итого:		770	25,24	29,02	99,48	751,00	

			0	Пищева	я ценность	енность	
Наименование блюда	номер по СР	выход (гр)	Белки	Жиры	Углеводы	Калл	
Третий день (среда)							
завтрак							
Каша молочная рисовая с маслом	302*	245/5	12,16	13,93	36,62	321	
Чай с лимоном	686*	200	0,26	0,06	15,22	59	
Хлеб пшеничный		50	3,80	0,40	24,30	119	
итого:		500	16,22	14,39	76,14	499,00	
обед							
Салат из свеклы	88**	60	0,78	5,46	6,10	76,7	
Щи из св капусты с картофелем с птицей со сметаной	124*	250/12,5/5	6,04	6,07	8,30	111,9	
Котлеты рыбные с соусом	388*	90(50/40)	7,93	6,66	12,49	141,62	
Пюре картофельное	520*	150	3,7	6,7	22,9	166,7	
Напиток апельсиновый	699*	200	0,2	0,04	25,73	100	
Хлеб ржано - пшеничный		60	4,5	0,9	25,8	126	
			To the same				
итого:		827,5	23,15	25,83	101,32	722,92	
всего						1221,92	
	номер	выход	Пищевая ценность				
Наименование блюда	по СР	(гр)	Белки	Жиры	Углеводы	Калл	
Четвертый день (четверг)							
завтрак							
Каша молочная пшенная с маслом	302*	245/5	13,72	13,91	33,66	314	
Чай с фруктовым соком	79**	200	0,34	0,02	24,53	95	
Хлеб пшеничный		50	3,80	0,40	24,30	119	
итого:		500	17,86	14,33	82,49	528,00	
обед							
	20*	60	0.50	6.07	2.10		
Салат из свежих помидоров и огурцов Суп картофельный с макаронными изделиями с птицей	20*	60 250/5	0,58 3,98	6,07 3,16	2,19	66 128	
Биточки руб. из филе птицы с соусом	498*	90(50/40)	11,51	9,12	11,38	174	
Каша рисовая вязкая	510*	150	2,25	6	23,7	164	
Компот из св. плодов	631*	200	0,2	1,16	27,88	115	
Хлеб ржано - пшеничный		60	4,5	0,9	25,8	126	
итого:		815	23,02	26,41	111,99	773	
всего			40,88	40,74	194,48	1301,00	

	номер	выход	. Пищевая ценность			
Наименование блюда	по СР	(rp)	Белки	Жиры Углеводы		Калл
Пятый день (пятница)						
завтрак						
Каша молочная гречневая с маслом	302*	245/5	11,41	14	36,86	320
Чай с сахаром	685*	200	0,2	0,05	15,01	57
Хлеб пшеничный		50	3,80	0,40	24,30	119
итого:		500	15,41	14,45	76,17	496,00
обед						
Салат из белокочанной капусты с яблоками	46***	60	0,73	3,06	6,7	54
Суп картофельный с крупой с птицей	138*	200/5	3,08	3,03	14,6	98
Котлеты особые с соусом	452*	90(50/40)	9,54	12,99	9,28	191
Макароны отварные	516*	150	5,1	9,15	34,2	241
Компот из изюма	638*	200	0,4	0,08	29,85	122
Хлеб ржано - пшеничный		60	4,5	0,9	25,8	126
итого:		765	23,35	29,21	120,43	832,00
всего			38,76	43,66	196,60	1328,00
	uomen	выход		Пищевая ценность		
Наименование блюда	номер по СР	(гр)	Белки	Жиры	Углеводы	Калл
Шестой день (понедельник)						
завтрак						
Каша молочная пшеничная с маслом	302*	245/5	15,09	13,92	38,82	340
Чай с фруктовым соком	79**	200	0,34	0,02	24,53	95
Хлеб пшеничный		50	3,80	0,40	24,30	119
итого:	c	500	19,23	14,34	87,65	554,00
обед						
Салат из свежих помидоров	19*	60	0,63	6,07	2,70	68
Суп картофельный с горохом с птицей	139*	200/5	5,9	3,11	15,98	118
Птица (филе) тушенная в сметанном соусе	493*	90(40/50)	11,62	16,26	7,2	221
Каша рисовая вязкая	510*	150	2,25	6	23,7	158
Чай с сахаром	685*	200	0,2	0,05	15,01	57
Хлеб ржано - пшеничный		60	4,5	0,9	25,8	126
итого:		765	25,10	32,39	90,39	748,00
всего			44,33	46,73	178,04	1302,00

0

	номер выход	Пищевая ценность				
Наименование блюда	по СР	(гр)	Белки	Жиры	Углеводы	Калл
Седьмой день (вторник)				-		
завтрак						
Каша молочная овсяная с маслом	302*	245/5	13,96	12,12	32,09	294
Чай с лимоном	686*	200	0,26	0,06	15,22	59
Хлеб пшеничный		50	3,80	0,40	24,30	119
итого:		500	18,02	12,58	71,61	472,00
обед						
Салат из белокочанной капусты	43*	60	0,93	3,05	5,65	53
Борщ из св капусты и картофеля с птицей со сметаной	110*	200/5/5	3,56	5,82	10,67	109
Котлеты рубленые с соусом	451*	90(50/40)	9,25	9,6	12,2	184
Каша гречневая вязкая	510*	150	4,61	5,53	22,63	161
Компот из св. плодов	631*	200	0,2	1,16	27,88	115
Хлеб ржано - пшеничный	- /	60	4,5	0,9	25,8	126
итого:		770	23,05	26,06	104,83	748,00
всего			41,07	38,64	176,44	1220,00
	номер	выход			я ценность	
Наименование блюда	по СР	(rp)	Белки	Жиры	Углеводы	Калл
Восьмой день (среда)						
завтрак						
Каша молочная пшенная с маслом	302*	245/5	13,72	13,91	33,66	314
Чай с сахаром	685*	200	0,2	0,05	15,01	57
Хлеб пшеничный		50	3,80	0,40	24,30	119
итого:		500	17,72	14,36	72,97	490,00
обед	,					
Салат из свеклы	88**	60	0,78	5,46	6,10	76,7
Щи из св капусты с картофелем с птицей со сметаной	124*	250/12,5/5	6,04	6,07	8,30	111,9
Биточки рыбные с соусом	388*	90(50/40)	7,93	6,66	12,49	141,62
Пюре картофельное	520*	150	3,7	6,7	22,9	166,7
Напиток лимонный	699*	200	0,14	0,02	24,43	96
Хлеб ржано - пшеничный		60	4,5	0,9	25,8	126
итого:		827,5	23,09	25,81	100,02	719,00
всего			40,81	40,17	172,99	1209,00

			0			
	номер выход по СР (гр)	. Пищевая ценность				
Наименование блюда		выход (гр)	Белки	Жиры	Углеводы	Калл
Девятый день (четверг)						
завтрак						
Каша молочная рисовая с маслом	302*	245/5	12,16	13,93	36,62	321
Чай с фруктовым соком	79**	200	0,34	0,02	24,53	95
Хлеб пшеничный		50	3,80	0,40	24,30	119
итого:		500	16,30	14,35	85,45	535,00
обед						
Помидоры свежие порциями	71*	60	0,48	0,12	3,12	12
Суп картофельный с крупой с птицей	138*	200/5	3,08	3,03	14,6	98
Кнели из цыплят с рисом с соусом	218**	90(50/40)	10,59	8,87	6,76	150
Макароны отварные	516*	150	5,1	9,15	34,2	241
Напиток апельсиновый	699*	200	0,2	0,04	25,73	100
Хлеб ржано - пшеничный		60	4,5	0,9	25,8	126
итого:		765	23,95	22,11	110,21	727
всего			40,25	36,46	195,66	1262,00
			Пищевая ценность			
Наименование блюда	номер по СР	выход (гр)	Белки	Жиры	Углеводы	Калл
Десятый день (пятница)						
завтрак						
Каша молочная манная с маслом	302*	245/7	11,03	15,48	27,73	294
Чай с лимоном	686*	200	0,26	0,06	15,22	59
Хлеб пшеничный		50	3,80	0,40	24,30	119
итого:		502	15,09	15,94	67,25	472,00
обед						
Салат из белокочанной капусты с яблоками	46***	60	0,73	3,06	6,7	54
Суп картофельный с макаронными изделиями с птицей	140*	250/5	3,98	3,16	21,04	128
Котлеты рубленые из филе птицы с соусом	498*	90(50/40)	11,51	9,12	11,38	174
Каша рисовая вязкая	510*	150	2,25	6	23,7	158
Компот из св. яблок	631*	200	0,2	1,16	27,88	115
Хлеб ржано - пшеничный	*	60	4,5	0,9	25,8	126
итого:		765	23,17	23,4	116,5	755
всего			38,26	39,34	183,75	1227,00

При составлении меню использовались:

Технико - Технологическая карта

^{*} Сборник рецептур блюд и кул. изделий для предприятий ОП при общеобразовательных школах изд. 2004 год

^{**} Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания для предприятий ОП изд. 2002 год

^{***} Сборник рецептур блюд и кул. изделий для предприятий ОП в общеобразовательных учреждениях изд. 2017 год

^{****} Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изд. для предприятий ОП. 2001 год