

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ «Шостьенская СШ»



С.Н.Сапелшина

2025г.

**ПРИМЕРНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ
ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ
В МБОУ "ШОСТЬЕНСКАЯ СШ" (74-10)**

№ рецепта Сборнику 2022г	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции,г	Пищевые вещества(г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины(мг)				Минеральные вещества(мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1-й день понедельник														
Завтрак														
Пром	Салат из белокачанной капусты с морковью ¹	60	0,6	2,94	3,6	45,6	0,02	8,10	19,8	1,26	30,6	0	9,6	0,72
54-4г	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,0	6,3	32,1	234	0,15	0	55	0,05	234	276,4	6,06	0,91
54-25м	Птица тушеная с овощами	80	5,0	5,86	1,2	203	0,08	0,13	145	0,03	347,13	268,31	1,24	0,31
54-1хн	Компот из смеси сухофруктов с пониженным содержанием сахара	200	0,5	0	16,3	81	0	14,83	50	0	0,35	0	20,6	0,05
Пром	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5	0,04	0	0	0,5	8,76	33,14	12,58	0,42
Пром	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7	0,05	0	0	0,36	9,2	42,4	10	1,24
	Итого		19,2	15,8	83,7	711,8	0,22	24,13	58,39	0,86	75,26	265,14	57,18	4,88

Сборник технических нормативов–Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 –х классов в общеобразовательных организациях: Пособие.-М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022.-275с.

№ рецепта Сборнику 2022г	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции,г	Пищевые вещества(г)			Энергетическая ценность	Витамины(мг)				Минеральные вещества(мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
2-й день вторник														
Завтрак														
54-3з	Овощи в нарезке (помидор)*	30	0,35	0,05	1,15	6,4	0,02	7,5	39,9	0	4,2	7,8	6,0	0,27
54-1г	Макаронны отварные	150	5,4	4,9	32,0	196,8	0,06	0	18,4	0	12,0	41,0	7,2	0,73
54-4м	Котлета мясная	75	8,0	11,21	4,9	221,3	0,05	16,6	0,09	0	30,0	138,0	20,0	1,94
54-2гн	Чай с пониженным содержанием сахара	200	0,07	0,02	6,4	60	0	0,03	0	0	11,1	2,8	1,4	0,28
Пром	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5	0,04	0	0	0,5	8,76	33,14	12,58	0,42
Пром	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7	0,05	0	0	0,36	9,2	42,4	10	1,24
	Итого		18,92	16,88	74,95	632,7	0,34	23,06	269,8	2,2	630,04	620,25	60,08	3,65

Сборник технических нормативов–Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 –х классов в общеобразовательных организациях: Пособие.-М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022.-275с.

№ рецепта Сборнику 2022г	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции,г	Пищевые вещества(г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины(мг)				Минеральные вещества(мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
3-й день среда															
Завтрак															
Пром	Фрукт **	100	0,4	0,4	9,8	47,0	0,03	10	0	0,2	16	11	9	2,2	
54-11р	Рыба тушеная в томате с овощами (минтай)	70	9,6	5,2	4,4	103,0	0,06	1,91	221,0	0	31,0	146,0	39,0	0,74	
54-6г	Рис отварной	150	3,55	12,62	23,85	275,7	0,03	0	0	0,39	3,77	63,95	16,34	0,55	
54-13хн	Напиток из плодов шиповника с пониженным содержанием сахара	200	0,6	0,2	15,2	65,3	0,01	80,0	98,0	0	11,0	3,0	3,0	0,54	
Пром	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5	0,04	0	0	0,5	8,76	33,14	12,58	0,42	
Пром	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7	0,05	0	0	0,36	9,2	42,4	10	1,24	
	Итого		19,25	19,12	83,75	639,2	0,22	91,91	319,0	1,45	79,73	299,49	89,92	5,69	

Сборник технических нормативов–Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 –х классов в общеобразовательных организациях: Посobie.-М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022.-275с.

№ рецепта Сборнику 2022г	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции,г	Пищевые вещества(г)			Энергетическая ценность(к кал)	Витамины(мг)				Минеральные вещества(мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
4-й день четверг															
Завтрак															
Пром	Йогурт	125	1,05	1,05	28,5	91,0	0	0	0	0	0	0	0	0	
54-1о	Омлет натуральный	150	12,7	18,0	3,3	225,5	0,06	0,3	183	0	110	203	17	2,1	
54-2гн	Чай с пониженным содержанием сахара	200	0,2	0	6,4	26,8	0	0,04	0,3	0	4,5	7,2	3,8	0,73	
Пром	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5	0,04	0	0	0,5	8,76	33,14	12,58	0,42	
Пром	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7	0,05	0	0	0,36	9,2	42,4	10	1,24	
	Итого		19,25	19,75	69,45	495,75	0,16	3,34	186,3	0,86	136,36	298,74	47,58	4,67	

Сборник технических нормативов–Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 –х классов в общеобразовательных организациях: Посobie.-М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022.-275с.

№ журналу 2022г	1	2	3	Прием пищи, наименование блюда			Масса порции,г	Пищевые вещества(г)			Энергетическая ценность(ккал)	Витамины(мг)				Минеральные вещества(мг)			
				Б	Ж	У		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
				4	5	6					7	8	9	10	11	12	13	14	15
5-й день питания																			
Завтрак																			
54-11г		Картофельное пюре	150	3,2	7,85	19,8				139,4	0,12	10,2	23,8	0	139,0	84,0	28,0	1,03	
		Куриное филе в панировке	80	10,89	7,45	7,0				112,8	0,11	337,85	11,43	0	12,53	230,14	30,55	1,79	
		Напиток лимонный	200	0,06	0	24,15				93,0	0,01	0,5	0	0	5,35	2,37	1,53	0,08	
Пром		Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1				105,5	0,04	0	0	0,5	8,76	33,14	12,58	0,42	
Пром		Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4				42,7	0,05	0	0	0,36	9,2	42,4	10	1,24	
		Итого		19,25	16,0	81,45				493,4	0,33	348,55	35,23	0,86	174,84	392,05	82,66	4,56	

Сборник технических нормативов-Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 –х классов в общеобразовательных организациях: Пособие.-М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022.-275с.

№ рецепту Сборнику 2022г	1	2	3	Прием пищи, наименование блюда			Масса порции,г	Пищевые вещества(г)			Энергетическая ценность	Витамины(мг)				Минеральные вещества(мг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А		Е	Ca	P	Mg	Fe			
				4	5	6					7	8	9	10	11	12	13	14	15
6-й день недели																			
Завтрак																			
Пром		Фрукт **	100	0,4	0,4	9,8				47,0	0,03	10	0	0,2	16	11	9	2,2	
54-3з		Овощи в нарезке (помидор)*	30	0,35	0,05	1,15				6,4	0,02	7,5	39,9	0	4,2	8,0	6,0	0,27	
54-12м		Плов из курицы	175	13,32	18,58	35,9				459	0,23	1,62	240	0	441,04	356,17	6,78	0,16	
54-2гн		Чай с пониженным содержанием сахара	200	0,07	0	6,4				60	0	0,03	0	0	11,1	2,8	1,4	0,28	
Пром		Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1				105,5	0,04	0	0	0,5	8,76	33,14	12,58	0,42	
Пром		Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4				42,7	0,05	0	0	0,36	9,2	42,4	10	1,24	
		Итого		19,24	19,73	83,75				720,7	0,37	19,15	279,9	1,06	490,3	453,51	45,76	4,57	

Сборник технических нормативов-Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 –х классов в общеобразовательных организациях: Пособие.-М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022.-275с.

№ рецепта Сборнику 2022г	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества(г)			Энергетическая ценность	Витамины(мг)				Минеральные вещества(мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
7-й день вторник															
Завтрак															
54-1м	Бефстроганов из филе куриного	80	4,85	7,68	2,24	176	0,04	0,73	0,03	1,14	32,82	82,83	17,16	1,14	
54-1г	Макароны отварные	150	5,4	4,9	32,0	196,8	0,06	0	18,4	0	12,0	41,0	7,2	0,73	
54-23гн	Кофейный напиток на молоке с пониженным содержанием сахара	200	3,9	2,9	11,2	86,0	0,4	0,7	18	0,05	165,4	133	32,8	1,7	
Пром	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5	0,04	0	0	0,5	8,76	33,14	12,58	0,42	
Пром	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7	0,05	0	0	0,36	9,2	42,4	10	1,24	
	Итого		19,25	16,18	75,94	607,0	0,59	1,43	36,43	2,05	228,18	332,37	79,74	5,23	

Сборник технических нормативов–Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 –х классов в общеобразовательных организациях: Посobie.-М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022.-275с.

№ рецепта Сборнику 2022г	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества(г)			Энергетическая ценность	Витамины(мг)				Минеральные вещества(мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
8-й день среда															
Завтрак															
Пром	Икра кабачковая (консервированная)	60	1,14	5,34	4,62	71,4	0	4,2	91,8	1,86	24,6	22,2	9	0,42	
54-4г	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,0	6,3	35,9	233,7	0,21	0	19,2	0	15,0	181,0	120,0	4,04	
	Печень тушенная с овощами	80	4,94	7,39	3,76	87,2	0,24	16,8	2761,6	0,32	7,2	277,6	16,8	16,16	
54-2гн	Чай с пониженным содержанием сахара	200	0,07	0	6,4	60	0	0,03	0	0	11,1	2,8	1,4	0,28	
Пром	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5	0,04	0	0	0,5	8,76	33,14	12,58	0,42	
Пром	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7	0,05	0	0	0,36	9,2	42,4	10	1,24	
	Итого		19,25	19,73	81,18	600,5	0,54	21,03	387,16	3,04	75,86	559,14	169,78	22,56	

Сборник технических нормативов–Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 –х классов в общеобразовательных организациях: Посobie.-М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022.-275с.

№ рецпо Сборнику 2022г	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции,г	Пищевые вещества(г)			Энергетическая ценность	Витамины(мг)				Минеральные вещества(мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
9-й день четверг															
Завтрак															
Пром	Фрукт **	100	0,4	0,4	9,8	47,0	0,03	10,0	0	0,2	16,0	11,0	9,0	2,2	
54-6к	Каша вязкая молочная пшеничная	200	8,3	11,3	30,85	274,9	0,18	0,54	41,6	0	127,0	186,0	49,0	1,32	
54-21гн	Какао с молоком с пониженным содержанием сахара	200	4,6	3,5	12,5	100,4	0,04	0,68	17,3	0	143,0	130,0	34,0	1,09	
Пром	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5	0,04	0	0	0,5	8,76	33,14	12,58	0,42	
Пром	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7	0,05	0	0	0,36	9,2	42,4	10,0	1,24	
	Итого		16,14	19,7	83,65	624,3	0,34	11,22	58,9	1,06	303,96	402,54	114,58	6,27	

Сборник технических нормативов—Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 –х классов в общеобразовательных организациях: Пособие.-М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022.-275с.

№ рецпо Сборнику 2022г	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции,г	Пищевые вещества(г)			Энергетическая ценность	Витамины(мг)				Минеральные вещества(мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
10-й день пятница															
Завтрак															
Пром	Салаг из белокочанной капусты с морковью ¹	60	0,6	2,94	3,6	45,6	0,02	8,10	19,8	1,26	30,6	0	9,6	0,72	
54-4м	Котлета мясная	75	8,0	11,21	4,9	221,3	0,05	16,6	0,09	0	30,0	138,0	20,0	1,94	
54-1г	Макаронны отварные	150	5,4	4,9	32,0	196,8	0,06	0	18,4	0	12,0	41,0	7,2	0,73	
54-2гн	Чай с пониженным содержанием сахара	200	0,07	0	6,4	60	0	0,03	0	0	11,1	2,8	1,4	0,28	
Пром	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,5	0,04	0	0	0,5	8,76	33,14	12,58	0,42	
Пром	Хлеб ржаной	25	1,7	0,3	8,4	42,7	0,05	0	0	0,36	9,2	42,4	10	1,24	
	Итого		19,17	19,75	77,4	671,9	0,22	24,73	38,29	2,12	101,66	257,34	60,78	5,33	

Сборник технических нормативов—Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 –х классов в общеобразовательных организациях: Пособие.-М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022.-275с.

Примечание:

¹ С 01.03 – заменяется на блюдо «Капуста квашеная»;

Овощи в нарезке*, зеленый горошек* -допускается выдача иных овощей, в том числе отварных, консервированных на лимонной кислоте

Фрукт**.- допускается выдача иных фруктов