

Согласовано:

Директор

/ *Подпись*

расшифровка

2026г.

Утверждаю:

ИП Чекунков О.А.

/О.А.Чекунков/

расшифровка

2026г.

подпись

Меню (свободный выбор) горячего питания (обед) для детей, обучающихся в муниципальном общеобразовательном учреждении.

1 день

1 день								
№ рецептуры	Раздел	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г.	Стоимость блюд, руб.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
					Белки	Жиры	Углеводы	
		Обед						
т.24/1996	закуска	Овощи сезонные порционно (свежие или соленые огурцы или помидоры; квашеная капуста, вареные морковь или свекла)	30	8,00	0,5	0,1	2,6	13
81/2011	1 блюдо	Суп картофельный с бобовыми	200	27,00	5,0	4,5	17,8	134
543/2022	2 блюдо	Митболы с томатным соусом	90	75,00	12,4	14,8	11,8	231
516/2004	гарнир	Макаронные изделия отварные	150	20,00	5,3	6,2	35,3	221
820/2022	сладкое	Компот из плодов сухих	200	15,00	0,6	0,0	31,4	124
23/2022	хлеб бел	Хлеб из муки пшеничной	30	5,00	2,0	0,6	13,2	66
		Итого:	700	150,00	25,8	26,2	112,1	789

2 день

№ рецептуры		Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г.	Стоимость блюд, руб.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
					Белки	Жиры	Углеводы	
		Обед						
т.24/1996	закуска	Овощи сезонные порционно (свежие или соленые огурцы или помидоры; квашеная капуста; вареные морковь или свекла)	30	8,00	0,5	0,1	2,6	13
ТТК 30	1 блюдо	Суп "Снежок" с птицей отварной	210	40,00	7,3	8,6	16,2	196
521/2022	2 блюдо	Биточки по-белорусски	70	65,00	8,0	7,2	8,0	131
665/2022	гарнир	Рис с овощами	150	17,00	3,5	3,6	33,5	180
820/2022	сладкое	Компот из плодов сухих	200	15,00	0,6	0,0	31,4	124
	хлеб бел	Хлеб из муки пшеничной	30	5,00	2,0	0,6	13,2	66
		Итого:	690	150,00	21,9	20,1	104,9	710

3 день

№ рецептуры		Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г.	Стоимость блюд, руб.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
					Белки	Жиры	Углеводы	
		Обед						
т.24/1996	закуска	Овощи сезонные порционно (свежие или соленые огурцы или помидоры; квашеная капуста; вареные морковь или свекла)	30	8,00	0,5	0,1	2,6	13
282/2022	1 блюдо	Суп томатный с рисом	200	27,00	1,4	3,2	13,6	92
ТТК 1	2 блюдо	Гуляш из филе птицы	100	74,00	5,4	6,3	9,4	116
508/2004	гарнир	Каша гречневая рассыпчатая	150	21,00	8,7	7,8	42,6	279
820/2022	сладкое	Компот из плодов сухих	200	15,00	0,6	0,0	31,4	124
	хлеб бел.	Хлеб из муки пшеничной	30	5,00	2,0	0,6	13,2	66
		Итого:	710	150,00	18,6	18,0	112,8	690

4 день

№ рецептуры		Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г.	Стоимость блюд, руб.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
					Белки	Жиры	Углеводы	
		Обед						
т.24/1996	закуска	Овощи сезонные порционно (свежие или соленые огурцы или помидоры; квашеная капуста; вареные морковь или свекла)	30	8,00	0,5	0,1	2,6	13
287/2022	1 блюдо	Щи "Новгородские" со сметаной прокипяченной	200	25,00	1,9	5,4	8,3	91
498/2004	2 блюдо	Котлеты рубленые из птицы	70	75,00	9,3	6,7	9,1	136
514/2004	гарнир	Бобовые отварные	150	22,00	14,1	6,9	33,5	255
820/2022	сладкое	Компот из плодов сухих	200	15,00	0,6	0,0	31,4	124
	хлеб бел.	Хлеб из муки пшеничной	30	5,00	2,0	0,6	13,2	66
		Итого:	680	150,00	28,4	19,7	98,1	685

5 день

№ рецептуры		Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г.	Стоимость блюд, руб.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
					Белки	Жиры	Углеводы	
		Обед						
т.24/1996	закуска	Овощи сезонные порционно (свежие или соленые огурцы или помидоры; квашеная капуста; вареные морковь или свекла)	30	8,00	0,5	0,1	2,6	13
82/2011	1 блюдо	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	30,00	2,3	2,0	16,8	96
413/2004	2 блюдо	Сосиски отварные	60	56,00	5,6	12,0	0,8	133
639/2022	гарнир	Капуста тушеная	150	36,00	3,8	6,9	16,1	141
820/2022	сладкое	Компот из плодов сухих	200	15,00	0,6	0,0	31,4	124
	хлеб бел.	Хлеб из муки пшеничной	30	5,00	2,0	0,6	13,2	66
		Итого:	670	150,00	14,8	21,6	80,9	573

Согласно СанПиН 2.3/2.4.4282-26 (п.11) изготовление продукции производится по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом и утвержденными руководителем организации. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах, составленными на основе действующих Сборников рецептур.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при образовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2011. - 584с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. Заместителя Президента Российской академии образования Академика РАН профессора Г.Г.Онищенко и Научного Руководителя ФГБУН "ФИЦ Питания, биотехнологии и безопасности пищи" Академика РАН В.А.Тутельяна, Москва 2022 - 698с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Под ред. Ф.Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. - 620с