

УТВЕРЖДАЮ: Д.И.Иванова  
Директор МОУ СОШ № 1  
Д.И.Иванова  
(город, село) Дружкова СТ  
(подпись, Ф.И.О.) \_\_\_\_\_ 2024 г.

СОГЛАСОВАНО:  
Начальник межрайонного ТО  
Управления Роспотребнадзора  
по СК № 2  
В.В. Пронькин \_\_\_\_\_ 2024



## ПРИМЕРНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ

для образовательных учреждений  
на осенне-зимний сезон.

1-4 классы

(возрастная категория от 7 до 11 лет)

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АБМО

1 день

№ Рес- печ- туры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетичес- кая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Пищевые вещества				A	B <sub>1</sub> (мг)	B <sub>2</sub>	C	Ca	Минеральные вещества (мг)		
			Б	Ж (г)	У							Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	Завтрак													
75	Икра свекольная	60	1,38	4,08	9,24	79,20	-	0,05	0,03	3,36	18,10	24	31,00	0,74
235	Шницель рыбный натуральный с маслом	90/5	10,48	11,72	5,38	139,50	0,04	0,12	0,09	5,83	59,5	97,15	128,3	2,19
312	Гарнир шоре картофельное	150	3,12	5,10	18,57	132,66	0,03	0,14	0,11	21,33	44,59	28,20	86,80	0,98
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,0	0,3	12,7	61,2	-	0,034	0,038	1,02	130,85	13,17	45,58	0,22
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	14,91	71,19	-	0,05	0,035	-	7,80	10,50	24,90	0,48
376	Чай с сахаром	200/15	0,1	-	15	60,4	-	-	-	0,05	2,48	2,2	4,13	0,41
	Итого:	565	19,36	21,47	75,8	544,15	0,07	0,39	0,30	31,59	263,32	175,22	320,71	5,02









2 День

№ Ре-цеп-туры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		А	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	Са	Mg	P	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	<b>Обед</b>													
50	Икра кабачковая	60	1,02	5,28	4,62	70,08	-	0,03	0,05	4,0	20,5	17,5	33,5	3,5
101	Суп каргофельный с перловой крупой	250	2,18	2,95	20,53	117,4	0,025	0,06	0,065	7,75	32,5	34,28	85,2	1,25
294/ 824	Котлета из филе бройлера-цыпленка с соусом квасн.	90/50	14,38	13,19	18,0	248,23	0,01	0,01	0,13	1,86	18,72	23,3	142,2	1,51
303	Каша вязкая пшеничная	150	4,18	4,71	26,17	163,79		0,045	0,06	-	20,90	24,69	91,30	2,63
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	14,91	71,19	-	0,05	0,035	-	7,80	10,50	24,90	0,48
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,0	0,3	12,7	61,2	-	0,034	0,038	1,02	130,85	13,17	45,58	0,22
359	Кисель из сока натурального	200	0,57	0,06	30,20	123,60		0,01	0,01	1,09	15,70	3,36	16,31	0,37
	<b>Итого:</b>	<b>860</b>	<b>26,61</b>	<b>26,76</b>	<b>127,13</b>	<b>855,49</b>	<b>0,035</b>	<b>0,239</b>	<b>0,388</b>	<b>15,72</b>	<b>246,97</b>	<b>126,8</b>	<b>438,99</b>	<b>9,96</b>

3 день

№ Ре-цеп-туры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции и	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		А	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	Са	Mg	P	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
	<b>Завтрак</b>														
222	Пудинг из творога с молоком сгущенным	150/50	12,25	5,70	31,20	225,10	0,11	0,12	0,13	1,06	233,25	56,36	182	1,52	
1	Бутерброд с маслом	10/30	2,36	7,52	14,98	137,04	0,004	0,046	0,06	0,042	10,2	10,8	27,9	0,50	
382	Какао с молоком	200	3,76	3,20	26,74	150,80	0,02	0,034	0,28	1,0	122,12	17,6	85	0,63	
338	Яблоко свежее	150	0,6	0,6	14,7	67,5		0,05	0,45	24	24	13,5	16,5	0,9	
	<b>Итого:</b>	<b>590</b>	<b>18,97</b>	<b>17,02</b>	<b>87,62</b>	<b>580,44</b>	<b>0,13</b>	<b>0,25</b>	<b>0,92</b>	<b>26,10</b>	<b>389,57</b>	<b>98,26</b>	<b>311,4</b>	<b>3,55</b>	













5 день

№	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		А	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	Са	Мg	Р	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	<b>Завтрак</b>													
173	Каша вязкая молочная рисовая с маслом	200/5	5,94	6,90	43,51	260,0	0,06	0,065	0,08	1,00	134,5	25,70	134,08	0,58
	Хлеб ржано- пшеничный	30	2,0	0,3	12,7	61,2	-	0,05	0,02	-	10,5	14,1	27,40	0,51
176	Чай с сахаром	200	0,1	-	15	60,4	-	-	-	0,05	2,48	2,2	4,13	0,41
1	Бутерброд с маслом	10/30	2,36	7,52	14,98	137,04	0,004	0,046	0,05	0,042	10,2	10,8	27,9	0,50
	Печенье	50	5,86	5,94	40,8	240	-	-	-	-	-	-	-	-
	Йогурт молочный	1/100	1,6	1,2	12,5	67,2	0,01	0,03	0,15	0,6	124	15,0	95,0	0,1
	<b>Итого:</b>	<b>625</b>	<b>17,86</b>	<b>21,86</b>	<b>139,49</b>	<b>825,84</b>	<b>0,07</b>	<b>0,19</b>	<b>0,3</b>	<b>1,69</b>	<b>281,68</b>	<b>67,8</b>	<b>288,51</b>	<b>2,1</b>

10















8 день

№ Ре- цеп- туры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетичес- кая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		А	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	Са	Мg	P	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
	<b>Завтрак</b>														
223	Запеканка из творога с молоком сгущенным	150/50	11,38	6,5	27,33	213,34	0,09	0,12	0,23	1,23	234,08	37,92	231,53	1,56	
1	Бутерброд с маслом	10/30	2,36	7,52	14,98	137,04	0,004	0,046	0,038	0,042	10,2	10,8	27,9	0,50	
376	Чай с сахаром	200/15	0,1	-	15	60,4	-	-	0,08	0,05	2,48	2,2	4,13	0,41	
338	Яблоко свежее	150	0,6	0,6	14,7	67,5		0,05	0,45	24	24	13,5	16,5	0,9	
	<b>Итого:</b>	<b>590</b>	<b>14,44</b>	<b>14,62</b>	<b>72,01</b>	<b>478,28</b>	<b>0,09</b>	<b>0,21</b>	<b>0,80</b>	<b>25,32</b>	<b>270,76</b>	<b>64,42</b>	<b>280,06</b>	<b>3,37</b>	







9 день

№	Рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Б	Ж	У		А	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	Са	Mg	P	Fe
1		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
		<b>Завтрак</b>													
321		Капуста тушеная	60	1,25	1,61	8,04	51,62	-	0,012	0,018	10,26	34,8	12	31,38	0,48
268/824		Шницель из говядины с соусом красным основным	90/50	11,51	10,68	23,91	237,80	0,007	0,012	0,010	2,5	15,3	23	156,3	3,0
303		Каша вязкая пшеничная	150	4,18	4,71	26,17	163,79		0,045	0,06	-	20,90	24,69	91,30	2,63
		Хлеб ржано-пшеничный	30	2,0	0,3	12,7	61,2	-	0,05	0,02	-	10,5	14,1	27,40	0,51
376		Чай с сахаром	200/15	0,1	-	15	60,4	-	-	0,08	0,05	2,48	2,2	4,13	0,41
1		Бутерброд с маслом	10/30	2,36	7,52	14,98	137,04	0,06	0,06	0,073	0,11	141	15,9	83,4	0,64
		<b>Итого:</b>	<b>620</b>	<b>21,4</b>	<b>24,82</b>	<b>100,8</b>	<b>711,85</b>	<b>0,07</b>	<b>0,18</b>	<b>0,26</b>	<b>12,92</b>	<b>224,98</b>	<b>91,89</b>	<b>393,91</b>	<b>7,67</b>

18







10 ДЕНЬ

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)						
		Б	Ж	У		А	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	Са	Mg	P	Fe			
2	3	4	5	6	7				8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Обед</b>																
Огурцы консервированные	60	0,48	0,12	1,92	10,80				-	0,02	0,04	5,00	25,0	10,0	20,0	1,2
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,65	2,77	24,22	132,50				0,03	0,04	0,09	8,25	32,5	30	35,5	1,0
Бройлер - цыпленок отварной с соусом красным основным	90/50	14,13	6,62	3,90	131,70				0,05	0,06	0,07	1,09	16,29	18,53	83,0	2,3
Каша вязкая пшеничная	150	4,18	4,71	26,17	163,79					0,045	0,06	-	20,90	24,69	91,30	2,63
Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	14,91	71,19				-	0,045	0,024	-	7,8	10,5	24,9	0,48
Хлеб ржано-пшеничный	30	2,0	0,3	12,7	61,2				-	0,054	0,024	-	10,5	14,1	27,40	0,51
Компот из сухофруктов	200	0,08	-	21,82	87,6				-	0,09	0,11	2,25	17	9	12	2,2
Яблоко свежее	200	0,8	0,8	19,6	90,0				-	0,06	0,60	32,0	32,0	18,0	22,0	1,2
<b>Итого:</b>	<b>1060</b>	<b>26,60</b>	<b>15,59</b>	<b>125,24</b>	<b>748,78</b>				<b>0,08</b>	<b>0,41</b>	<b>1,02</b>	<b>48,59</b>	<b>161,99</b>	<b>134,8</b>	<b>316,10</b>	<b>11,52</b>

24



Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
		Б	Ж	У		А	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	Са	Mg	P	Fe		
2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		

### Завтрак

Итого: за 10 дней	5995	208,32	228,64	976,8	6768,48	0,66	2,65	4,38	143,08	2547,35	986,16	3222,8	54,39
суточное среднее	599,5	20,83	22,86	97,68	676,85	0,07	0,27	0,44	14,31	254,74	98,62	322,28	5,44
отношение Б: Ж: У	1	1	1	4									

### Обед

Итого: за 10 дней	9235	251,37	239,98	1231,82	8093,33	0,61	4,418	18,581	404,66	1726,56	1313,85	3882,15	93,15
суточное среднее	923,5	25,14	24,00	123,18	809,33	0,06	0,44	1,86	40,47	172,66	131,39	388,22	9,32
отношение Б: Ж: У	1	1	1	4									

22