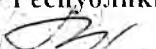


Согласовано:

Директор муниципального
общеобразовательного бюджетного
учреждения ООШс.Средние Карамалы
муниципального района
Ермекеевский район
Республики Башкортостан

 Л.Г.Тинякова

« 01 » 03 2026г.



Примерное 2-х недельное меню для организации питания
обучающихся в общеобразовательных учреждениях
7-11 лет, ММС, ОВЗ, детей участников СВО

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд

Рацион: Школьное меню

День: понедельник

Неделя: 1

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
82,00	Котлета рубленая из птицы с овощным подливом	90	7,50	9,30	8,72	178,00
302,01	Каша гречневая вязкая с маслом	160	4,81	8,49	21,54	181,60
282,11	Чай витаминизированный	200	0	0	9,7	39
420,06	Хлеб пшен.обогащ.витам. для д/п	50	4	0,5	27,5	130
		500	16,31	18,29	67,46	528,60
Обед						
53,42	Щи из свежей капусты со сметаной	200/10	1,68	4,86	7,36	80,73
233,23	Мясо птицы, припущенное в томатном соусе	45/45	19,83	17,99	2,93	251,97
211,05	Макаронные изделия отварные с маслом	155	5,82	4,31	37,08	210,5
283	Чай с сахаром	200			9,98	39,9
420,02	Хлеб пшен.обогащ.витам. для д/п	40	3,2	0,4	22	104
421,11	Хлеб ржано-пшеничный для д/п	40	3,2	0,4	18,4	88
Итого за Обед		735	33,73	27,96	97,75	775,10
Итого за день		1235	50,04	46,25	165,21	1303,70

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 2)

Рацион: Школьное меню

День: вторник

Неделя: 1

№ рец	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
528пф	Тефтели куриные в томатном соусе	100	8,20	8,52	3,54	145,00
138,05	Картофельное пюре	150	3,10	6,09	20,10	152,72
285	Чай с лимоном и сахаром	200	0,06	0,01	10,19	42,28
420,06	Хлеб пшен.обогащ.витам. для д/п	50	4	0,5	27,5	130
		500	15,36	15,12	61,33	470,00
Обед						
К325201	Салат из моркови с зел горошек	60	1,14	3,66	3,48	52,00
129,08	Суп картофельный с горохом и гречками	200/15	6,62	3,88	28,57	175,69
118,08	Жаркое по-домашнему с птицей	175	18,00	16,00	15,00	181,0
305,11	Витаминизированный кисель	200	0	0	23,5	95
420,06	Хлеб пшен.обогащ.витам. для д/п	50	4	0,50	27,50	130
421,11	Хлеб ржано-пшеничный для д/п	40	3,2	0,4	18,4	88
Итого за Обед		740	32,96	24,44	116,45	721,69
Итого за день		1240	48,32	39,56	177,78	1191,69

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 3)

Рацион: Школьное меню

День: среда

Неделя: 1

№ реп	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
K000*5ш	Каша овсяная молочная жидкая	185	6,8	8,9	28,3	221
ТБ00*8Л	Запеканка из творога со сгущ. мол.	85	13,75	9,9	17,55	215
283	Чай с сахаром	200	0	0	9,98	39,9
1,10	Хлеб пшен.обогаш.витам. для д/п	30	2,4	0,3	16,5	78
Итого за Завт		500	22,95	19,1	72,33	553,9
Обед						
56,13	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	260	2,03	5,67	10,16	100,62
502,50	Биточки из мяса птицы с томатным соусом	100	10,05	9,58	9,10	162,58
302	Каша гречневая вязкая с маслом	160	4,81	8,49	21,54	181,60
283	Чай с сахаром	200	0	0	9,98	39,9
420,06	Хлеб пшен.обогаш.витам. для д/п	50	4	0,5	27,5	130
421,07с	Хлеб ржано-пшеничный для д/п	45	3,6	0,45	20,7	99
Итого за Обед		815	24,49	24,69	98,98	713,70
Итого за день		1315	47,44	43,79	171,31	1267,60

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 4)

Рацион: Школьное меню

День: четверг

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
БУ0042с	Бутерброд с маслом и сыром	45	6,7	9,6	13,2	173,18
56,14	Борщ со сметаной с мясом птицы	250/10/20	7,58	12,2	10,26	126,92
283	Чай с сахаром	200	0	0	9,98	39,9
420,06	Хлеб пшен.обогащ.витам. для д/п	50	4	0,5	27,5	130
Итого за Завтрак		575	18,28	22,3	60,94	470
Обед						
450,13	Суп картофельный с клецками	250	1,72	6,27	11,83	110,91
53пф	Котлета рыбная с томатным соусом	90	13	3,1	9,9	120
611,02	Рис припущенный	180	4,55	7,88	46,75	275,89
283	Чай с сахаром	200	0	0	9,98	39,9
420,06	Хлеб пшен.обогащ. витам. для д/п	50	4	0,5	27,5	130
421,11	Хлеб ржано-пшеничный для д/п	40	3,2	0,4	18,4	88
Итого за Обед		810	26,47	18,15	124,36	764,7
Итого за день		1385	44,75	40,45	185,30	1234,70

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 5)

Рацион: Школьное меню

День: пятница

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
181,4	Каша рисовая молочная вязкая с маслом	170	4,88	12,58	34,26	252,31
ТБ0029	Сырники из творога с повидлом	85	11,4	10,5	11,7	187
282,11	Чай витаминизированный	200	0	0	9,7	39
420,05	Хлеб пшен.обогащ.витам. для д/п	45	3,6	0,45	24,75	117
		500	19,88	23,53	80,41	595,31
Обед						
54,47	Рассольник ленинградский со сметаной	210	2,09	5,01	13,9	109,77
502,5	Биточки из мяса птицы с томатным соусом	100	10,05	9,58	9,1	162,58
138,06	Картофельное пюре	180	3,95	6,09	26,5	177,19
283	Чай с сахаром	200			9,98	39,9
420,06	Хлеб пшен.обогащ.витам. для д/п	50	4	0,5	27,5	130
421,11	Хлеб ржано-пшеничный для д/п	40	3,2	0,4	18,4	88
Итого за Обед		780	23,29	21,58	105,38	707,44
Итого за день		1280	43,17	45,11	185,79	1302,75

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 6)

Рацион: Школьное меню

День: понедельник

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
211,57	Макаронные изделия с тертым сыром	170	10,02	15,53	35,13	301,65
269	Какао с молоком	200	3,7	3,9	26	153
1,10	Хлеб пшен.обогащ.витам. для д/п	30	2,4	0,3	16,5	78
38	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47
		500	16,52	20,13	87,43	579,65
Обед						
56,21	Суп с мелкошинкованными овощами со сметаной	260	2,14	5,76	11,48	107,06
131,8	Плов из мяса птицы (филе)	180	15,21	16,65	37,28	359,21
283	Чай с сахаром	200	0	0	9,98	39,9
420,05	Хлеб пшен.обогащ.витам. для д/п	45	3,6	0,5	25	117
421,11	Хлеб ржано-пшеничный для д/п	40	3,2	0,4	18,4	88
Итого за Обед		725	24,15	23,31	102,14	711,17
Итого за день		1225	40,67	43,44	189,57	1290,82

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 7)

Рацион: Школьное меню

День: вторник

Неделя: 2

№ ре- ц	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
129,16	Суп картофельный с горохом, мясом птицы и гречкой	250/20/20	13,45	10,9	31,6	225,3
БУ000ш	Бутерброд с маслом	40	2,4	8,6	14,6	146
283	Чай с сахаром	200	0	0	9,98	39,9
1,1	Хлеб пшен. обогащ. витам. для д/п	30	2,4	0,3	16,5	78
Итого за Завт		560	18,25	19,8	72,68	489,2
Обед						
25,24	Салат из свеклы с растительным маслом	80	1,49	6,76	8,77	102
66,62	Суп-лапша	250	2,77	5,29	15,61	121,35
118,08	Жаркое по-домашнему с птицей	175	18	16	15	181
294,01	Компот из св. плодов	200	0,16	0,16	18,89	78,65
420,06	Хлеб пшен. обогащ. витам. для д/п	50	4	0,5	27,5	130
421,07с	Хлеб ржано-пшеничный для д/п	45	3,6	0,45	20,7	99
Итого за Обед		800	30,02	29,16	106,47	712
Итого за день		1360	48,27	48,96	179,15	1201,2

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 8)

Рацион: Школьное меню

День: среда

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
131,79	Плов из мяса птицы (филе)	170	14,37	15,78	35,23	339,82
283	Чай с сахаром	200	0	0	9,98	39,9
1,1	Хлеб пшен.обогаш.витам. для д/п	30	2,4	0,3	16,5	78
401,08	Масло сливочное	8	0,06	5,8	0,1	52,88
38	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47
Итого за Завт.		508	17,23	22,28	71,61	557,60
Обед						
3,00	Салат картоф.с зелёным горошком	80	2,60	8,00	8,10	116,00
53,39	Щи из свежей капусты со сметаной	205	1,55	4,11	7,18	72,63
580,00	Гуляш из мяса птицы	90	14,00	2,00	2,00	79,00
211,05	Макаронные изделия отварные с маслом	155	5,82	4,31	37,08	210,5
283	Чай с сахаром	200	0	0	9,98	39,9
420,02	Хлеб пшен.обогаш.витам. для д/п	40	3,2	0,4	22	104
421,11	Хлеб ржано-пшеничный для д/п	40	3,2	0,4	18,4	88
Итого за Обед		810	30,37	19,22	104,74	710,03
Итого за день		1318	47,60	41,50	176,35	1267,63

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 9)

Рацион: Школьное меню

День: четверг

Неделя: 2

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
502,53	Биточки из мяса птицы с томатным соусом	90	9,95	9,48	8,57	159,02
138,06	Картофельное пюре	180	3,95	6,09	26,5	177,19
285	Чай с лимоном и сахаром	200	0,06	0,01	10,19	42,28
420,02	Хлеб пшен.обогащ.витам. для д/п	40	3,2	0,4	22	104
		510	17,16	15,98	67,26	482,49
Обед						
67,32	Свекольник со сметаной	200/10	2,25	4,93	14,74	112,75
54пф	Котлеты рыбные с томатным соусом	100	12,12	2,86	16,07	139,0
302,01	Каша гречневая вязкая с маслом	150/10	4,81	8,49	21,54	181,60
H00043с	Кисель из концентрата на плод./ягод.экстрактах	200			20,0	76
420,05	Хлеб пшен.обогащ.витам. для д/п	45	3,6	0,45	24,75	117
421,11	Хлеб ржано-пшеничный для д/п	40	3,2	0,4	18,4	88
Итого за Обед		755	25,98	17,13	115,50	714,35
Итого за день		1265	43,14	33,11	182,76	1196,84

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 10)

Рацион: Школьное меню

День: пятница

Неделя: 2

№ рец	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
493,03	Каша молочная "Дружба" с маслом	165	5,17	9,81	28,05	197,9
ТБ0029	Сырники из творога с повидлом	85	11,4	10,5	11,7	187
283	Чай с сахаром	200	0	0	9,98	39,9
420,02	Хлеб пшен.обогащ.витам. для д/п	40	3,2	0,4	22	104
401	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1
Итого за Завтрак		500	19,85	27,96	71,86	594,9
Обед						
129,2	Суп картофельный с горохом	250	5,91	4,55	19,49	142,91
502,53	Биточки из мяса птицы с томатным соусом	90	9,95	9,48	8,57	159,02
211,47	Макаронные изделия отварные с маслом	160	5,86	7,93	37,14	243,55
294,01	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	18,89	78,65
420,02	Хлеб пшен.обогащ.витам. для д/п	40	3,2	0,4	22	104
421,11	Хлеб ржано-пшеничный для д/п	40	3,2	0,4	18,4	88
Итого за Обед		780	28,28	22,92	124,49	816,13
Итого за день		1280	48,13	50,88	196,35	1411,03
Итого за период			461,53	433,05	1809,57	12667,96
Итого за период			46,153	43,305	180,957	1266,796