### СОГЛАСОВАНО:

Территориальным отдела управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области в городе Красноуфимске, Красноуфимском районе, Ачитском и Артинском районах от « » 2024г

# УТВЕРЖДЕНО:

Приказом директора МБОУ «Свердловская СОШ им.Героя Советского Союза Мякишева И.С». от «29 » августа 2024 г. № 97-од

Примерное рекомендуемое 10-дневное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд и кулинарных изделий, возрастная категория с 7 до 11лет (обед) для обучающихся МБОУ «Свердловская СОШ им. Героя Советского Союза Мякишева И.С».

2025год

Сезон: Весна-лето.

День:первый

Возрастная категория: Учащиеся с 7 лет до 11

Обед: льготники, ОВЗ, родительская плата

Сезон: весна-лето

Рацион: обед

	Наименование блюда	Выход	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ЭЦ, ккал	Мине	еральные	элементи	ы (мг)		I	Витамин	Ы	
	паименование олюда	порции, г	Белки, г	жиры, г	утлеводы, т	ЭЦ, ккал	Ca	Mg	P	Fe	Е,мг	А,мкг	В1,мг	В2,мг	С,мг
	Обед														
	Свежие помидоры														Ì
148	порционно	60	0.66	0.12	2.28	12.00	14	8.4	16	0.3	0.9	0	0	0	14
	Суп картофельный с	250	8.75	11.40	13.50	191.50	31	35	153	1.1	0.2	15	0.1	0.1	8
123	рыб. консервами	230	6.73	11.40	13.30	191.30	31	33	133	1.1	0.2	13	0.1	0.1	0
256	Макаронные изделия														İ
230	отварные (гарнир)	180	6.70	0.54	35.50	228.00	17	11	55	1.3	1	41	0.1	0.1	0
	Птица в соусе с														
367	томатом	125	19.00	14.00	0.00	202.00	29	16	80	1.4	0.7	116	0	0	1.2
	Напиток с витаминами														
5	"Витошка"	200	0.00	0.00	19.00	80.00	0	0	0	0	2.3	0.1	0.3	0	20
Смак	Хлеб "Дарницкий"	30	2.49	0.45	12.50	65.17	14	12	1.4	1.5	0	0	1.5	0.1	0
	Хлеб пшеничны														
Смак	"Валетек"	50	3.08	0.44	19.16	94.40	9.2	0.2	1.9	0.8	0	0	0	0.1	0
	Итого за прием		40.68	31.12	101.94	873.07	113	82	306	6.4	5.1	172	2	0.3	43

День: второй Возрастная категория: Учащиеся с 7 до 11 лет Сезон: весна-лето Рацион: обед

No	Наименование блюда	Выход	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ЭЦ, ккал	M	инеральные эл	ементы (мг)			В	итамины		
745	паименование олюда	порции, г	Белки, і	жиры, т	утлеводы, т	ЭЦ, ккал	Ca	Mg	P	Fe	Е,мг	А,мкг	В1,мг	В2,мг	С,мг
	Обед														
148	Свежие огурцы порционно	60	0.48	0.00	1.60	8.00	10.8	8.4	18.12	0.3	0.85	0	0.03	0.02	2.1
95	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250	1.80	4.40	7.2	76	41	26	125	1.2	1.2	160	0.05	0.04	0
ермь,2021	Жаркое по домашнему	200	18.80	14.30	25.80	307.00	31	54	209	3.36	0.6	24	0.18	0	209
рмь 2021	Компот из плодов или ягод сушёных	200	0.10	0.10	11.10	46.00	16.4	4.3	2.1	0.9	0.04	0	0	0	0.6
Смак	Хлеб "Дарницкий"	30	2.49	0.46	12.50	65.17	13.5	12	1.43	1.5	0	0	1.5	0.07	0
Смак	Хлеб пшеничны "Валетек"	50	3.08	0.44	19.16	94.40	9.2	0.15	1.92	0.84	0	0	0	0.06	0
	Итого за прием		26.75	19.70	77.36	596.57	121.90	104.85	357.57	8.10	2.69	160.00	1.76	0.19	211.70

День: третий

Возрастная категория: Учащиеся с 7 до 11 лет

Сезон: весна-лето

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы,	ЭЦ, ккал		Минеральные	элементы (мг	)			Витами	ны	
7//5	паименование олюда	выход, г	Белки, г	жиры, г	Γ	ЭЦ, ккал	Ca	Mg	P	Fe	Е,мг	А,мкг	В1,мг	В2,мг	С,мг
	Обед														
148	Свежие помидоры порционно	60	0.66	0.12	2.28	12.00	14	8.4	16	0.3	0.85	0	0.03	0.02	14
100	Суп с макаронными изделиями и картофелем	250	3.00	3.00	22.00	124.00	22.90	24.30	66.50	1.09	1.40	1.70	0.10		7.80
202	Каша гречневая рассыпчатая	180	10.53	7.92	46.68	300.00	19.98	166.32	246.00	5.60	0.70	28.80	0.25	0.00	0.00
372	Котлета из мяса кур	90.00	13.86	8.64	8.01	164.70	36.00	16.92	88.20	1.26	0.50	52.60	0.07	0.05	0.76
419	Соус томатный	30.00	0.33	1.00	1.40	15.70	2.60	2.30	5.01	0.12	0.06	6.00	0.00	0.00	2.60
496	Напиток из шиповника	200	0.70	0.30	18.30	78.00	11.90	3.20	3.20	0.61	0.80	0.00	0.01	0.00	80.00
Смак	Хлеб пшеничны "Валетек"	50	3.08	0.44	19.16	94.40	9.20	0.15	1.92	0.84	0.00	0.00	0.00	0.06	0.00
Смак	Хлеб "Дарницкий"	30	2.49	0.46	12.50	65.17	13.5	12	1.43	1.5	0	0	1.5	0.07	0
	Итого за прием		34.65	21.88	130.33	853.97	130.08	233.59	428.26	11.32	4.31	89.10	1.97	0.20	105.16

День: четвертый Возрастная категория: Учащиеся с 7 до 11 лет

Сезон: весна-лето Рацион: обед

		Выход					ME	неральные эле	менты (мг)			E	Витаминь		
№	Наименование блюда	порции , г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ЭЦ, ккал	Ca	Mg	P	Fe	Е,мг	А,мкг	В1,мг	В2,мг	С,мг
	Обед														
148	Свежие помидоры порционно	60	0.66	0.12	2.28	12.00	14.00	8.4	16	0.3	0.85	0	0.03	0.02	14
115/Пер мь, 2018	Суп картофельный с крупой	250	2.23	2.70	13.40	87.25	23.1	29.1	67.3	1.06	0.22	20	0.1	0.07	23.1
347	Котлета "Школьная" в томатном coyce	90/30	13.51	10.78	12.93	204.03	46.44	20.97	120.6	1.9	1.35	26.1	0.09	0	0.42
	Макаронные изделия отварные	180	6.70	0.54	35.50	228.00	17	11	55	1.3	1	41	0.1	0.1	0
4	Кисель с витамина "Витошка"	200	0.00	0.00	24.00	95.00	0.00	0.00	0.00	0.30	2.35	0.13	0.30	0.34	20.1
Смак	Хлеб пшеничны "Валетек"	50	3.08	0.44	19.16	94.40	9.2	0.15	1.92	0.84	0	0	0	0.06	0
	, , <u>,</u>	30	2.49	0.46	12.50	65.17	13.50	12	1.43	1.5	0	0	1.5	0.07	0
	Итого за прием		28.67	15.04	119.77	785.85	123.24	81.62	262.25	7.20	5.77	87.23	2.12	0.66	57.62

День: пятый Сезон: весна-лето

Возрастная категория: Учащиеся с 7 до 11 лет

Рацион :обед

<u>№</u>	Наукамарамуа бука та	Выход	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ЭЦ, ккал	Ми	неральные эл	ементы (мг)			E	Витаминь	I	
740	Наименование блюда	порции, г	Белки, г	жиры, г	утпеводы, г	Эц, ккал	Ca	Mg	P	Fe	Е,мг	А,мкг	В1,мг	В2,мг	С,мг
	Обед														
148	Свежие огурцы порционно	60	0.48	0.00	1.60	8.00	10.8	8.4	18.12	0.3	0.85	0	0.03	0.02	2.1
7/Пермь,2001	Суп картофельный с бобовыми	250	2.34	3.89	13.61	98.79	23.1	29.1	72.4	1.06	1.33	0	0.11	0	7.8
334	фаршированная отварным мясом	200	21.00	17.00	17.00	305.00	30	44	177.6	2.75	3.44	20.86	0.2	0.09	11
495	Компот из сухофруктов	200	0.60	0.10	20.10	84.00	20.1	14.4	19.2	0.69	0.4	0	0.01	0	0.2
Смак	Хлеб пшеничны "Валетек"	50	3.08	0.44	19.16	94.40	9.2	0.15	1.92	0.84	0	0	0	0.06	0
Смак	Хлеб "Дарницкий"	30	2.49	0.46	12.50	65.17	13.5	12	1.43	1.5	0	0	1.5	0.07	0
	Итого за прием		29.99	21.89	83.97	655.36	106.70	108.05	290.67	7.14	6.02	20.86	1.85	0.24	21.10

День: шестой

Сезон: весна-лето

Возрастная категория: Учащиеся с 7 до 11 лет

Рацион: обед

	тьготники, Овз, родительская г 	Выход			Углеводы,		Мт	uuenalitutie a	лементы (мг)			R	итамины		
$N_{\underline{0}}$	Наименование блюда	порции, г	Белки, г	Жиры, г	г Г	ЭЦ, ккал	Ca	Мд	P P	Fe	Е,мг	А,мкг	В1,мг	В2,мг	С,мг
	Обед							-			•		•		
	Свежие помидоры порционно	60	0.66	0.12	2.28	12.00	14	8.4	16	0.3	0.9	0	0.03	0.02	14
101	Рассольник домашний со сметаной	250/10	1.95	5.10	13.45	107.30	25.50	25.50	121.30	1.00	2.75	160.00	0.13	0.11	9.90
385	Рис отварной (гарнир)	180	4.52	6.52	46.62	263.16	3.3	21.9	70.6	0.32	0.32	30.8	0.03	0.02	0.00
мь 2021	Котлета "Нежная"	90	16.74	11.16	5.67	190.80	194	33	207	2	1	77	0	1	0.00
254/Hep	фруктов	200	0.10	0.00	11.10	46.00	16.4	4.3	2.1	0.9	0	0	0.01	0	0.60
	Хлеб пшеничны "Валетек"	50	3.08	0.44	19.16	94.40	9.20	0.15	1.92	0.84	0.00	0.00	0.00		0.00
Смак	Хлеб "Дарницкий	30	2.49	0.46	12.50	65.17	13.5	12	1.43	1.5	0	0	1.5	0.07	0
	Итого за прием		29.54	23.80	110.78	778.83	275.40	105.55	420.35	6.66	4.87	267.30	1.84	1.18	24.50

День: седьмой

Возрастная категория: Учащиеся с 7 до 11 лет Сезон: весна-лето

No	Наименование блюда	Выход	Белки, г	Жиры, г	Углеводы,	ЭЦ, ккал	Минер	альные эле	менты (	мг)		I	Витамин	Ы	
	Паименование олюда	порции, г	БСЛКИ, 1	жиры, т	Γ	ЭЦ, ккал	Ca	Mg	P	Fe	Е,мг	А,мкг	В1,мг	В2,мг	С,мг
	Обед														
	Зеленый горошек														
157	консер.(пром.)	60	1.70	2.14	3.07	38.00	11.46	11.34	34.3	0.38	0.18	11.4	0.8	0.06	1.2
130	Суп с макаронными изделиями и картофелем	250	3.00	2.00	22.00	124.00	22.9	24.3	66.5	1.09	1.4	1.7	0.1		7.8
377	Картофельное пюре	100	2.10	4.00	6.10	68.00	25.5	16.4	51.5	51.5	0.1	19.9	0.08	0.01	2.5
380	Капуста тушеная	100	2.10	2.50	5.70	53.00	60.1	22.9	44.3	0.88	0.3	17.1	0.03		14.2
350	Тефтели из говядины с рисом в томатном соусе	90	9.00	9.00	7.00	153.00	33.3	14.4	97.2	1.74	1.17	14.4	0.03	0.07	0
5	Напиток с витаминами "Витошка"	200	0.00	0.00	19.00	80.00	0	0	0	0	2.34	0.12	0.3	0.34	20
Смак	Хлеб "Дарницкий"	30	2.49	0.46	12.50	65.17	13.5	12	1.43	1.5	0	0	1.5	0.07	0
	Хлеб пшеничный														
Смак	вит."Валетек"	50	3.08	0.44	19.16	94.40	9.2	0.15	1.92	0.84	0	0	0	0.06	0
·	Итого за прием		23.47	20.54	94.53	675.57	175.96	101.49	297	57.9	5.49	64.6	2.84	0.61	45.7

День: восьмой

Сезон: весна-лето

Возрастная категория: Учащиеся с 7 до 11 лет

	тт с	Выход		270	V.	DII	Ми	інеральные эл	ементы (мг)			В	итамины		
№	Наименование блюда	порции, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ЭЦ, ккал	Ca	Mg	P	Fe	Е,мг	А,мкг	В1,мг	В2,мг	С,мг
	Обед														
148	Свежие помодоры порционно	60	0.66	0.12	2.28	12.00	14	8.4	16	0.3	0.9	0	0.03	0.02	14
128	Суп - лапша домашняя	250	10.00	15.40	44.50	357.00	80	34	142	2.07	1.6	130	0.13	0	8.65
375	Плов из мяса кур	200	20.00	17.00	25.00	333.04	35	36	166	1.52	3.76	19	0.08	0.08	1.5
497	Напиток клюквенный	200	0.12	0.10	10.90	45.00	3	2.9	2	0.15	0.2	0	0.01	0	16.5
Смак	Хлеб ржаной	30	2.49	0.46	12.50	65.17	13.5	12	1	2	0	0	2	0	0
Смак	Хлеб пшеничный "Валетек"	20	1.54	0.20	9.58	47.20	4.6	0.1	0.95	0.4	0	0	0	0.05	0
	Итого за прием		34.81	33.28	104.76	859.41	150.10	93.40	328.38	5.94	6.46	149.00	1.75	0.22	40.65

День: девятый

Возрастная категория: учащиеся с 7 лет до 11

Обед: льготники, ОВЗ, родительская плата

Сезон: весна-лето

Рацион: обед

		Выход	P.	276	**	O.I.	Mı	инеральны	е элементы (м	іг)			Витамин	Ы	
№	Наименование блюда	порции, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ЭЦ, ккал	Ca	Mg	P	Fe	Е,мг	А,мкг	В1,мг	В2,мг	С,мг
	Обед														
	Свежие помодоры														
148	порционно	60	0.66	0.12	2.28	12.00	14	8.4	16	0.3	0.9	0	0.03	0	14
100	Рассольник Ленинградский со сметаной	250	1.90	5.10	13.20	126.80	100.8	32.2	119.6	1	2.75	160	0.11	0	7.25
256	Макаронные изделия отварные	180	6.70	0.54	35.50	228.00	16.5	10.7	54.5	1.29	1	41.2	0.06	0.06	0
310	Шницель рыбный натуральный	90	13.23	1.53	9.63	112.77	60.03	32.4	190.8	0.9	0.9	18	0	0	2.7
501	Сок в ассортименте	200	0.00	0.00	22.40	90.00	7	4	7	1.4	0.1	0	0.01	0	2
Смак	Хлеб "Дарницкий"	30	2.49	0.46	12.50	65.17	13.5	12	1.43	1.5	0	0	1.5	0.07	0
Смак	Хлеб пшеничны "Валетек"	50	3.08	0.44	19.16	94.40	9.2	0.15	1.92	0.84	0	0	0	0.06	0
	Итого за прием		28.06	8.19	114.67	729.14	221	99.9	391.25	7.23	5.65	219	1.71	0.19	25.95

День: десятый

Возрастная категория: Учащиеся с 7 лет до 11

Сезон: весна-лето

Обед: льготники, ОВЗ, родительская плата

Наименование блюда  бед  /куруза консервированная ромыш.)  /п-пюре из картофеля с енками  с отварной (гарнир)	60 250/10 180	1.24 6.43	Жиры, г 0.21 6.13	6.12	ЭЦ, ккал 33.97	Ca 11.5	Mg	P	Fe	Е,мг	А,мкг	В1,мг	В2,мг	С,мг
/куруза консервированная ромыш.) /п-пюре из картофеля с енками	250/10			6.12	33.97	11.5								
ромыш.) лг-пюре из картофеля с енками	250/10			6.12	33.97	11 5								
л-пюре из картофеля с енками	250/10			0.12	00.,,		11.5	34.26	0.38	0.18	11.4	0.8	0.06	1.2
ис отварной (гарнир)	100		0.13	26.63	187.23	101	32.2	119.6	1	2.75	160	0.11	0	7.25
с отварной (тарнир)	180	4.52	6.52	46.62	263.16	3.3	21.9	70.6	0.32	0.32	30.8	0.03	0.02	0
фтели паровые из мяса вядины в томатном соусе	90/30	11.70	9.00	6.30	153.00	54	20.61	39.87	0.79	0.27	15.39	0.027	0	12.78
исель с витамина "Витошка"	200	0.00	0.00	24.00	95.00	0.00	0.00	0.00	0.30	2.35	0.13	0.30	0.34	20.1
пеб пшеничны "Валетек"	40	2.64	0.48	13.37	51.84	14	15	2.64	1.56	0	0	0	0.07	0
		2.40	0.46	12.50 135.54	65.17	13.5	12	1.43	1.5	0	0	1.5	0.07	0
теб	пшеничны "Валетек"		лшеничны "Валетек" 40 2.64 "Дарницкий" 30 2.49											

0.06 13.94 3.99 0.99 0 1.33 1.02 61.79 0.02 0 24.75 0.61 0.14 0 0 175.97