

Согласовано:

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение "Гимназия № 80 г. Челябинска"  
(МАОУ "Гимназия № 80 г. Челябинск")



А.В. Макарова

2021 г.

Утверждаю:

Генеральный директор ООО "Детское общественное питание - ДОП"



Е.В. Вахитова

2021 г.

**Примерное 2-х недельное меню обедов  
для учащихся в общеобразовательных учреждениях  
с 5 по 11 класс (1 смена) на сумму 100,00 руб.**

**Примерное 2-х недельное меню питания  
для учащихся в общеобразовательных учреждениях  
с 5 по 11 класс (1 смена)**

№ п/п	Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углевод ы	Энергети ческая ценность	Витамины				Минеральные вещества				№ рецептуры
							В1, мг	С, мг	А, мкг	Емг, ток. экв.	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	
День 1															
1	Салат из огурцов свежих с маслом растительным	100	0,75	6,02	2,35	66,6	0,08	1,3	0	2,7	22,32	4,69	13,19	0,57	С6.2015г. №20
2	Тефтели мясные	60/50	7,46	8,29	9,44	142	0,03	0	100	0,24	23,65	0,41	16,5	0,68	С6.2015г. №279
3	Каша гречневая рассыпчатая	180	8,59	6,09	38,64	243,75	0,20	0	0	0,60	14,82	203,92	135,82	4,56	С6.2015г. №302
4	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	0,012	100	0	0,76	11,1	0	1,4	0,28	С6.2015г. №376
5	Хлеб из муки пшеничной	30	2,37	0,3	14,49	70,14	0,03	0	0	0,39	6,9	26,1	9,9	0,33	
	<b>Итого:</b>		<b>19,24</b>	<b>20,72</b>	<b>79,92</b>	<b>582,49</b>	<b>0,35</b>	<b>101,30</b>	<b>100,00</b>	<b>4,69</b>	<b>78,79</b>	<b>235,12</b>	<b>176,81</b>	<b>6,42</b>	
День 2															
1	Салат "Витаминный"	100	0,12	5,1	11,16	90,1	0,03	25,67	0	4,52	161,5	31,9	17,28	0,6	С6.2015г. №46
2	Птица тушеная в соусе	75/50	13,28	10,84	2,9	162,00	0,04	0,35	30,1	0,48	29,52	76,93	14,06	0,61	С6.2015г. №290
3	Рис припущенный	180	3,63	4,29	36,66	199,95	0,02	0	0	0,26	13,41	60,6	19,00	0,51	С6.2015г. №305
4	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32	132,8	0,02	0,73	0	0,51	32,48	0,73	17,46	0,69	С6.2015г. №349
5	Хлеб из муки пшеничной	30	2,37	0,3	14,49	70,14	0,03	0	0	0,39	6,9	26,1	9,9	0,33	
	<b>Итого:</b>		<b>20,06</b>	<b>20,62</b>	<b>97,21</b>	<b>654,99</b>	<b>0,14</b>	<b>26,75</b>	<b>30,10</b>	<b>6,16</b>	<b>243,81</b>	<b>196,26</b>	<b>77,70</b>	<b>2,74</b>	
День 3															
1	Винегрет овощной	100	1,4	10	7,2	125,1	0,04	9,6	0	4,54	31,23	9,6	19,53	0,8	С6.2015г №67
2	Котлета мясная "Чудесный день"	100	11,04	12,56	4,72	175,84	0,07	4,64	20	0,6	31,48	74,64	17,84	1,62	С6.2005г. №56
3	Макаронные изделия отварные	180	5,65	0,66	31,91	156,3	0,05	0	0	0,75	11,19	0	8,61	0,85	С6.2015г. №202
4	Сок фруктовый	200	2	0	40,4	172	0,02	2,8	0	1,6	40	2,8	20	0,4	С6.2015г. №389
5	Хлеб из муки пшеничной	30	2,37	0,3	14,49	70,14	0,03	0	0	0,39	6,9	26,1	9,9	0,33	
	<b>Итого:</b>		<b>22,46</b>	<b>23,52</b>	<b>98,72</b>	<b>699,38</b>	<b>0,21</b>	<b>17,04</b>	<b>20,00</b>	<b>7,88</b>	<b>120,80</b>	<b>113,14</b>	<b>75,88</b>	<b>4,00</b>	
День 4															
1	Салат из помидор свежих и перца с маслом растительным	100	1,6	0,1	14,2	101	0,02	6,65	0	2,7	35,46	40,63	20,7	1,32	С6.2005г. №23
2	Плов из говядины	300	25,28	26,03	39,89	493,73	0,09	1,96	0	4,21	21,81	1,96	60,24	4,06	С6.2015г. №265
3	Компот из свежих плодов (яблоки)	200	0,2	0,08	28,2	116,6	0,01	2,7	0	0,12	20,56	2,7	11,06	0,79	ТТК №42
4	Хлеб из муки пшеничной	30	2,37	0,3	14,49	70,14	0,03	0	0	0,39	6,9	26,1	9,9	0,33	
	<b>Итого:</b>		<b>29,45</b>	<b>26,51</b>	<b>96,78</b>	<b>781,47</b>	<b>0,15</b>	<b>11,31</b>	<b>0,00</b>	<b>7,42</b>	<b>84,73</b>	<b>71,39</b>	<b>101,90</b>	<b>6,50</b>	

День 5															
1	Салат "Мимоза"	100	4,94	9,50	7,94	137,02	0,02	7,32	39,00	2,36	168,45	120,40	26,40	1,53	Сб.2015г. №50
2	Котлета по-Куравински с соусом	100	12,9	11,8	8,9	194	0,05	0,24	43,75	2,41	72	157	20,25	0,53	Сб.2005г. №43
3	Пюре картофельное	180	3,05	4,8	20,44	137,25	0,15	18,15	0	0,18	54,46	18,15	27,75	1,00	Сб.2015г. №312
4	Компот из плодов или ягод сушеных (изюм)	200	0,35	0,076	29,85	122,2	0,02	0	0	0,08	20,32	0	8,12	0,45	Сб.2015г. №348
5	Хлеб из муки пшеничной	30	2,37	0,3	14,49	70,14	0,03	0	0	0,39	6,9	26,1	9,9	0,33	
	<b>Итого:</b>		<b>23,61</b>	<b>26,48</b>	<b>81,62</b>	<b>660,61</b>	<b>0,27</b>	<b>25,71</b>	<b>82,75</b>	<b>5,42</b>	<b>322,13</b>	<b>321,65</b>	<b>92,42</b>	<b>3,84</b>	
День 6															
1	Суп-лапша домашняя с курами	250/25	5,47	4,75	17,96	150	0,08	1,3	0	2,7	163	0,83	26,68	0,65	Сб.2005г. №128
2	Запеканка творожная с молоком сгущенным	100/20	18,62	15,43	25,22	314	0,08	3,14	56,25	1,47	273,82	0,42	37,18	0,9	Сб.2015г. №223
3	Чай с сахаром	200	4,08	3,54	17,58	118,6	0,25	0	0	0,73	152,2	1,59	21,34	0,48	Сб.2015г. №382
4	Фрукт свежий	100	0,8	0,2	7,5	38	0,08	57	0	0,3	52,5	25,5	16,5	0,15	
5	Хлеб из муки пшеничной	30	2,37	0,3	14,49	70,14	0,03	0	0	0,39	6,9	26,1	9,9	0,33	
	<b>Итого:</b>		<b>31,34</b>	<b>24,22</b>	<b>82,75</b>	<b>690,74</b>	<b>0,52</b>	<b>61,44</b>	<b>56,25</b>	<b>5,59</b>	<b>648,42</b>	<b>54,44</b>	<b>111,60</b>	<b>2,51</b>	
День 7															
1	Салат из огурцов свежих с маслом растительным	100	0,75	6,02	2,35	66,6	0,08	1,3	0	2,7	22,32	4,69	13,19	0,57	Сб.2015г. №20
2	Горбуша, тушённая с овощами (филе)	100	7,66	3,84	2,2	74,00	0,04	1,96	4	2,32	22,1	118,3	23,5	0,47	Сб.2005г. №41
3	Картофель по-домашнему	180	3,25	12,58	22,65	216,00	0,15	18,15	0	0,18	54,46	36,97	27,75	1,00	Сб.2005г. №27
4	Чай с лимоном	200	0,2	0,08	28,2	116,6	0,02	0,73	0	0,51	20,56	2,7	11,06	0,79	ТТК №42
5	Хлеб из муки пшеничной	30	2,37	0,3	14,49	70,14	0,03	0	0	0,39	6,9	26,1	9,9	0,33	
	<b>Итого:</b>		<b>14,23</b>	<b>22,82</b>	<b>69,89</b>	<b>543,34</b>	<b>0,32</b>	<b>22,14</b>	<b>4,00</b>	<b>6,10</b>	<b>126,34</b>	<b>188,76</b>	<b>85,40</b>	<b>3,16</b>	
День 8															
1	Салат из огурцов свежих с капустой с маслом растительным	100	0,12	5,10	11,65	90,10	0,02	8,21	31,50	2,34	179,97	124,93	26,07	1,24	Сб.2015г. №46
2	Котлета куриная "Солнышко"	100	10,72	7,84	13,04	165,6	0,02	0,29	13,52	0,39	26,86	99,93	15,84	1,58	Сб.2005г. №53
3	Каша гречневая вязкая	180	8,63	6,09	38,64	243,75	0,058	0	0	0,75	14,83	0	135,75	4,55	Сб.2015г. №302
4	Сок фруктовый	200	2	0	40,4	172	0,01	2,7	0	0,12	40	2,8	20	0,4	Сб.2015г. №389
5	Хлеб из муки пшеничной	30	2,37	0,3	14,49	70,14	0,03	0	0	0,39	6,9	26,1	9,9	0,33	
	<b>Итого:</b>		<b>23,84</b>	<b>19,33</b>	<b>118,22</b>	<b>741,59</b>	<b>0,14</b>	<b>11,20</b>	<b>45,02</b>	<b>3,99</b>	<b>268,56</b>	<b>253,76</b>	<b>207,56</b>	<b>8,10</b>	

День 9															
1	Салат из помидор свежих с маслом растительным	100	1,6	0,1	14,2	101	0,02	6,65	0	2,7	35,46	40,63	20,7	1,32	Сб.2005г. №23
2	Тефтели мясные	60/50	7,46	8,29	9,44	142	0,03	0	100	0,24	23,65	0,41	16,5	0,68	Сб.2015г. №279
3	Рис с овощами	180	3,46	4,95	31,3	183,75	0,05	0,9	0	0	13,05	83,1	29,25	0,65	Сб.2005г. №38
4	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	0,012	100	0	0,76	11,1	0	1,4	0,28	Сб.2015г. №376
5	Хлеб из муки пшеничной	30	2,37	0,3	14,49	70,14	0,03	0	0	0,39	6,9	26,1	9,9	0,33	
	<b>Итого:</b>		<b>14,96</b>	<b>13,66</b>	<b>84,43</b>	<b>556,89</b>	<b>0,14</b>	<b>107,55</b>	<b>100,00</b>	<b>4,09</b>	<b>90,16</b>	<b>150,24</b>	<b>77,75</b>	<b>3,26</b>	
День 10															
1	Салат "Мясной"	100	4,94	9,50	7,94	137,02	0,02	7,32	39,00	2,36	168,45	120,40	26,40	1,53	Сб.2015г. №50
2	Гуляш из куриной грудки	50/50	12,26	11,22	3,52	185	0,38	0	25	2,23	8,01	106,1	19,13	1,68	Сб.2015г. №255
3	Макаронные изделия отварные	180	5,65	0,66	31,91	156,3	0,008	10,65	34,8		11,19	0	8,61	0,85	Сб.2015г. №202
4	Напиток из шиповника	200	0,68	0,28	20,76	88,2	0,02	0	0	0,08	21,34	100	3,44	0,63	Сб.2015г. №388
5	Хлеб из муки пшеничной	30	2,37	0,3	14,49	70,14	0,03	0	0	0,39	6,9	26,1	9,9	0,33	
	<b>Итого:</b>		<b>25,90</b>	<b>21,96</b>	<b>78,62</b>	<b>636,66</b>	<b>0,46</b>	<b>17,97</b>	<b>98,80</b>	<b>5,06</b>	<b>215,89</b>	<b>352,60</b>	<b>67,48</b>	<b>5,02</b>	
	<b>Всего за 10 дней</b>		<b>225,09</b>	<b>219,84</b>	<b>888,16</b>	<b>6548,16</b>	<b>2,70</b>	<b>402,41</b>	<b>536,92</b>	<b>56,40</b>	<b>2199,63</b>	<b>1937,36</b>	<b>1074,50</b>	<b>45,55</b>	
	<b>Среднее значение за период</b>		<b>22,51</b>	<b>21,98</b>	<b>88,82</b>	<b>654,82</b>	<b>0,27</b>	<b>40,24</b>	<b>53,69</b>	<b>5,64</b>	<b>219,96</b>	<b>193,74</b>	<b>107,45</b>	<b>4,56</b>	

При разработки данного меню были использованы рецептуры следующих сборников: Сборник 2015г. Тутельян В.А сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник 2005г. Министерство экономического развития Челябинской области. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания, обслуживающих учащихся образовательных учреждений Челябинской области, предназначен для организаторов школьного питания. В сборнике представлены: методические рекомендации по организации питания учащихся образовательных учреждений, примерные рационы питания по возрастным группам и технико-технологические карты на кулинарные блюда и изделия. Сборник 2016г. Тутельян В.А. Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях.

При приготовлении блюд и изделий используется йодированная соль

В исключительных случаях, при отсутствии необходимых пищевых продуктов, допускается их замена другими продуктами, равноценными по химическому составу (пищевой ценности) в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (Приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)