

«Утверждаю»  
 Директор МБОУ «Кутейниковская  
 школа» Амвросиевского района  
 И.В. Лобурь



**Примерное двухнедельное меню для организации питания детей  
 в МБОУ «Кутейниковская школа» Амвросиевского района  
 на 2023 -2024 учебный год  
 (Одноразовое питание (1-4, льготники))**

Номер рецептуры	Наименование блюда согласно рецептуре	Выход блюда для разных возрастных категорий детей		Химический состав блюд						Энерго- ценность ккал	
		7-11 лет	12-17 лет	Белки	жиры	Углеводы					
<b>Первая неделя</b>										7-11 л.	12-17 л.
<b>ПОНЕДЕЛЬНИК</b>											
10г	Картофель отварной в молоке	150	200	4,5	6	5,6	7,5	26,6	35,5	173,7	231,6
11р	Рыба тушеная в томате с овощами	75	100	10, 2	13, 7	5,5	7,4	4,7	6,3	110,3	147,1
3з	Помидор по сезону	60	100	0,7	1,2	0,1	0,2	2,3	3,8	12,8	21,3
21г н	Какао	200	200	4,7	4,7	3,5	3,5	12,5	12,5	100,4	100,4
	Хлеб пшеничный	30	50	1,5 5	2,5 8	0,2	0,3	10,5 5	17,5 8	52,75	87,92
	Хлеб ржаной	20	30	1,1	1,6	0,3	0,4 5	7,9	11,8	42,7	64,05
	Фрукты свежие: яблоко	100	100	0,5	0,5	0,5	0,5	11	11	52,1	52,1
	<b>Итого:</b>			<b>23, 25</b>	<b>30, 28</b>	<b>15, 7</b>	<b>19, 85</b>	<b>75,5 5</b>	<b>98,4 8</b>	<b>544,75</b>	<b>704,47</b>
<b>ВТОРНИК</b>											
4г	Каша гречневая	100	100	5,4	5,4	4,2	4,2	24	24	155,8	155,8
18м	Печень по строгановски	40	55	6,6	9	6,3	8,6	2,6	3,5	94,6	130,07
7з	Салат из белокочанной капусты	80	100	2,1	2,7	8,1	10, 2	8,3	11,3	114,4	142,8
	Хлеб пшеничный	30	50	1,5 5	2,5 8	0,2	0,3	10,5 5	17,5 8	52,75	87,92
	Хлеб ржаной	20	30	1,1	1,6	0,3	0,4 5	7,9	11,8	42,7	64,05
про м	Сок фруктовый	200	200	0,6	0,6	-	-	20,2	20,2	84,8	84,8
про и	Печенье	10	20	1,0	2,0	1,0	2,0	6,6	13,2	39,3	78,6
	<b>Итого:</b>			<b>18, 35</b>	<b>23, 88</b>	<b>20, 1</b>	<b>26, 15</b>	<b>80,1 5</b>	<b>101, 58</b>	<b>584,35</b>	<b>744,04</b>
<b>СРЕДА</b>											


Номер рецептуры	Наименование блюда согласно рецептуре	Выход блюда для разных возрастных категорий детей		Химический состав блюд						Энергоценность ккал	
		7-11 лет	12-17 лет	Белки		жиры		Углеводы			
12м	Плов с курицей	150	200	27,3	36,4	8,1	10,8	33,2	44,7	314,6	419,5
про м	Икра кабачковая	50	50	1,2	1,2	3,7	3,7	5,9	5,9	62,4	62,4
	Хлеб пшеничный	30	50	1,55	2,58	0,2	0,3	10,55	17,58	52,75	87,92
	Хлеб ржаной	20	30	1,1	1,6	0,3	0,45	7,9	11,8	42,7	64,05
1хн	Компот из смеси сухофруктов	200	200	0,5	0,5	-	-	19,8	19,8	81	81
	Фрукты свежие: банан	100	100	1,8	1,8	0,6	0,6	24	24	110	110
	<b>Итого:</b>			<b>33,45</b>	<b>44,08</b>	<b>12,9</b>	<b>15,85</b>	<b>101,35</b>	<b>123,78</b>	<b>663,45</b>	<b>824,87</b>
	<b>ЧЕТВЕРГ</b>										
1г	<b>Макароны отварные</b>	110	150	3,96	5,3	3,6	4,9	24,03	32,8	144,32	196,3
5м	Котлета куриная	75	75	14,3	14,3	3,2	3,2	10	10	126,5	126,5
1з	Сыр в нарезке	10	15	2,3	3,5	2,93	4,4	-	-	35,8	53,8
2з	Огурец по сезону	100	100	0,8	0,8	0,2	0,2	2,5	2,5	14,2	14,2
	Хлеб пшеничный	30	50	1,55	2,58	0,2	0,3	10,55	17,58	52,75	87,92
	Хлеб ржаной	20	30	1,1	1,6	0,3	0,45	7,9	11,8	42,7	64,05
про м	Кефир	200	200	5,8	5,8	5,0	5,0	8,0	8,0	100,2	100,2
	<b>Итого:</b>			<b>29,81</b>	<b>33,88</b>	<b>15,43</b>	<b>18,45</b>	<b>62,98</b>	<b>82,68</b>	<b>516,47</b>	<b>642,97</b>
	<b>ПЯТНИЦА</b>										
10г	Картофель отварной в молоке	150	150	3	3	3,7	3,7	17,6	17,6	115,8	115,8
6м	Биточек куриный	75	75	13,7	13,7	13,1	13,1	12,4	12,4	221,3	221,3
15з	Икра свекольная	50	50	1,1	1,1	3,5	3,5	5,6	5,6	59,5	59,5
	Хлеб пшеничный	30	50	1,55	2,58	0,2	0,3	10,55	17,58	52,75	87,92
	Хлеб ржаной	20	30	1,1	1,6	0,3	0,45	7,9	11,8	42,7	64,05
4гн	Чай с молоком	200	200	1,6	1,6	1,4	1,4	8,6	8,6	53,5	53,5
	Свежие фрукты: апельсин	100	100	0,6	0,6	0,2	0,2	5,2	5,2	25	25
	<b>Итого:</b>			<b>22,</b>	<b>24,</b>	<b>22,</b>	<b>22,</b>	<b>67,8</b>	<b>78,7</b>	<b>570,55</b>	<b>627,07</b>



Номер рецептуры	Наименование блюда согласно рецептуре	Выход блюда для разных возрастных категорий детей		Химический состав блюд						Энергоценность ккал	
		7-11 лет	12-17 лет	Белки		жиры		Углеводы			
				65	18	4	65	5	8		
<b>Вторая неделя</b>											
<b>ПОНЕДЕЛЬНИК</b>											
8г	Капуста тушеная	150	200	3,6	4,9	4,5	5,9	14,6	19,5	113,5	151,3
3р	Котлета рыбная	75	75	14,1	14,1	2,8	2,8	8,6	8,6	115,9	115,9
	Хлеб пшеничный	30	50	1,55	2,58	0,2	0,3	10,55	17,58	52,75	87,92
	Хлеб ржаной	20	30	1,1	1,6	0,3	0,45	7,9	11,8	42,7	64,05
про м	Ряженка	200	200	5,2	5,2	4,5	4,5	7,6	7,6	91,6	91,6
про м	Печенье	15	20	1,5	2	1,5	2	9,9	13,2	58,95	78,6
	<b>Итого:</b>			<b>27,05</b>	<b>30,38</b>	<b>13,8</b>	<b>15,95</b>	<b>59,15</b>	<b>78,28</b>	<b>475,4</b>	<b>589,37</b>
<b>ВТОРНИК</b>											
1о	Омлет натуральный	150	150	12,7	12,7	18,0	18,0	3,2	3,2	225,5	225,5
19з	Масло сливочное	10	10	0,1	0,1	7,2	7,2	0,1	0,1	66,1	66,1
1з	Сыр в нарезке	15	15	3,5	3,5	4,4	4,4	-	-	53,8	53,8
15з	Икра свекольная	80	100	1,7	2,2	5,6	7	9,1	11,3	95,2	119
4гн	Чай с молоком	200	200	1,6	1,6	1,4	1,4	8,6	8,6	53,5	53,5
	Хлеб пшеничный	30	50	1,55	2,58	0,2	0,3	10,55	17,58	52,75	87,92
	Хлеб ржаной	20	30	1,1	1,6	0,3	0,45	7,9	11,8	42,7	64,05
	Фрукты свежие: яблоко	60	60	0,5	0,5	0,5	0,5	11	11	52,1	52,1
	<b>Итого:</b>			<b>22,75</b>	<b>24,78</b>	<b>37,6</b>	<b>39,25</b>	<b>50,45</b>	<b>63,58</b>	<b>641,65</b>	<b>721,97</b>
<b>СРЕДА</b>											
28м	Жаркое по - домашнему из курицы	200	250	24,8	31	6,2	7,75	17,6	22	225,7	282,1
20з	Зеленый горошек	40	60	1,1	1,7	0,1	0,1	2,3	3,5	14,7	22,1
	Хлеб пшеничный	30	50	1,55	2,58	0,2	0,3	10,55	17,58	52,75	87,92
	Хлеб ржаной	20	30	1,1	1,6	0,3	0,45	7,9	11,8	42,7	64,05
1хн	Компот из смеси сухофруктов	200	200	0,5	0,5	-	-	19,8	19,8	81	81
	Фрукты свежие: банан	100	100	1,8	1,8	0,6	0,6	24	24	110	110
	<b>Итого:</b>			<b>30,</b>	<b>39,</b>	<b>7,4</b>	<b>9,2</b>	<b>82,1</b>	<b>98,6</b>	<b>526,85</b>	<b>647,28</b>

Номер рецептуры	Наименование блюда согласно рецептуре	Выход блюда для разных возрастных категорий детей		Химический состав блюд						Энергоценность ккал	
		7-11 лет	12-17 лет	Белки		жиры		Углеводы			
				<b>85</b>	<b>18</b>			<b>5</b>	<b>8</b>		
	<b>ЧЕТВЕРГ</b>										
4г	Каша гречневая	100	100	5,4	5,4	4,2	4,2	24	24	155,8	155,8
11р	Рыба тушеная в томате с овощами	75	100	10,2	13,7	5,5	7,4	4,7	6,3	110,3	147,1
7з	Салат из белокочанной капусты	80	100	2,1	2,7	8,1	10,2	8,3	11,3	114,4	142,8
	Хлеб пшеничный	30	50	1,55	2,58	0,2	0,3	10,55	17,58	52,75	87,92
	Хлеб ржаной	20	30	1,1	1,6	0,3	0,45	7,9	11,8	42,7	64,05
про м	Сок фруктовый	200	200	0,6	0,6	-	-	20,2	20,2	84,8	84,8
	<b>Итого:</b>			<b>20,95</b>	<b>26,58</b>	<b>18,3</b>	<b>22,55</b>	<b>75,65</b>	<b>91,18</b>	<b>560,75</b>	<b>682,47</b>
	<b>ПЯТНИЦА</b>										
1т	Запеканка творожная	135	160	29,7	35,2	10,7	12,68	21,7	25,7	301,2	357
про м	Повидло	20	20	0,2	0,2	-	-	14,4	14,4	57,9	57,9
21г н	Какао	200	200	4,7	4,7	3,5	3,5	12,5	12,5	100,4	100,4
	Хлеб пшеничный	30	50	1,55	2,58	0,2	0,3	10,55	17,58	52,75	87,92
	<b>Итого:</b>			<b>41,45</b>	<b>47,98</b>	<b>20,1</b>	<b>22,18</b>	<b>84,45</b>	<b>95,48</b>	<b>686,55</b>	<b>777,42</b>
	<b>Всего за 10 дней</b>			<b>270,56</b>	<b>292,06</b>	<b>183,73</b>	<b>212,08</b>	<b>739,73</b>	<b>912,5</b>	<b>5770,77</b>	<b>6961,87</b>
	<b>Всего за 1 день</b>			<b>27,06</b>	<b>29,2</b>	<b>18,37</b>	<b>21,2</b>	<b>73,97</b>	<b>91,2</b>	<b>577,08</b>	<b>696,2</b>
	<b>Норма за 1 день</b>										

Составила медсестра



Буравкова И.Н.



**Приложение к меню  
по МБОУ «Кутейниковская школа»  
Амвросиевского района**

1. Технологические карты блюд взяты из:  
- «Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления. Новосибирск 2022.
  
2. Свидетельство о регистрации поставщика продуктов питания ООО «Аурум» находится в бухгалтерии управления образования.

Директор школы



И.В. Лобурь

«Утверждаю»  
 Директор МБОУ «Кутейниковская  
 школа» Амвросиевского района

И.В. Лобурь



**Примерное двухнедельное меню для организации питания детей ГПД  
 в МБОУ «Кутейниковская школа» Амвросиевского района  
 на 2023-2024 учебный год**

Номер рецептуры	Наименование блюда согласно рецептуре	Выход блюда для разных возрастных категорий детей 7 – 12 лет	Химический состав блюд			Энергоценность ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
<b>Первая неделя</b>						
<b>ПОНЕДЕЛЬНИК</b>						
2с	<b>Борщ</b>	200	7,1	8,5	15,2	165
10г	Картофель отварной в молоке	150	3	3,7	17,6	115,8
18м	Печень по строгановски	55	9	8,7	3,7	130,13
7з	Салат из свежей капусты	80	2	8,1	8,3	114,4
11з	Сыр в нарезке	20	4,6	5,86	-	71,6
	Хлеб пшеничный	50	2,58	0,3	17,58	87,9
	Хлеб ржаной	25	0,68	0,18	4,3	26,25
про м	Печенье	20	2,0	2,0	13,2	78,6
про м	Ряженка	200	5,2	4,5	7,6	91,6
	Фрукты свежие: апельсин	100	0,6	0,2	5,2	25
	<b>Итого:</b>		<b>34,76</b>	<b>40,04</b>	<b>79,48</b>	<b>827,68</b>
<b>ВТОРНИК</b>						
25с	Суп гороховый	200	10,1	6,9	24,4	199,7
1г	Макаронные отварные	100	3,96	3,6	24,03	144,32
23м	Биточек из курицы	75	14,4	3,2	10,1	126,4
2з	Огурец по сезону	100	0,8	0,2	2,5	14,2
	Хлеб пшеничный	50	2,58	0,3	17,58	87,9
	Хлеб ржаной	25	0,68	0,18	4,3	26,25
про м	Кефир	200	5,8	5	8	100,2
	Фрукты свежие: банан	100	1,8	0,6	24	110
	<b>Итого:</b>		<b>40,82</b>	<b>19,98</b>	<b>92,91</b>	<b>885,95</b>
<b>СРЕДА</b>						
11с	Суп крестьянский с рисом	200	6	7,3	16,6	156
8г	Капуста тушеная	150	3,6	4,5	14,6	113,5
5м	Котлета куриная	75	14,3	3,2	10	126,5
6о	Яйцо вареное	40	4,8	4,0	0,3	56,6
21г н	Какао	200	4,7	3,5	12,5	100,4
	Свежие фрукты: банан	100	1,8	0,6	24	110



Номер рецептуры	Наименование блюда согласно рецептуре	Выход блюда для разных возрастных категорий детей 7 – 12 лет	Химический состав блюд			Энергоценность ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
	Хлеб пшеничный	50	2,58	0,3	17,58	87,9
	Хлеб ржаной	25	0,68	0,18	4,3	26,25
	<b>Итого:</b>		<b>38,46</b>	<b>23,58</b>	<b>99,88</b>	<b>777,15</b>
	<b>ЧЕТВЕРГ</b>					
2с	<b>Борщ</b>	200	7,1	8,5	15,2	165
10г	Картофель отварной в молоке	150	3	3,7	17,6	115,8
11р	Рыба тушеная в томате с овощами	100	13,7	7,4	6,3	147,1
7з	Салат из свежей капусты	80	2	8,1	8,3	114,4
4гн	Чай с молоком	200	1,6	1,4	8,6	53,5
	Хлеб пшеничный	50	2,58	0,3	17,58	87,9
	Хлеб ржаной	25	0,68	0,18	4,3	26,25
	<b>Итого:</b>		<b>30,66</b>	<b>29,58</b>	<b>77,88</b>	<b>709,95</b>
	<b>ПЯТНИЦА</b>					
11с	Суп крестьянский с рисом	200	6	7,3	16,6	156
1о	Омлет натуральный	150	12,7	18	3,2	225,5
1з	Сыр в нарезке	15	4,6	5,3	-	71,7
15з	Икра свекольная	80	1,7	5,6	9,1	95,2
	Хлеб пшеничный	50	2,58	0,3	17,58	87,9
	Хлеб ржаной	25	0,68	0,18	4,3	26,25
1хн	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	-	19,8	81
про м	Печенье	15	1,5	1,5	10,2	48,8
	<b>Итого:</b>		<b>30,26</b>	<b>38,18</b>	<b>80,78</b>	<b>792,35</b>
	<b>Вторая неделя</b>					
	<b>ПОНЕДЕЛЬНИК</b>					
2с	<b>Борщ</b>	200	7,1	8,5	15,2	165
4г	Каша гречневая	100	5,4	4,2	24	155,8
3р	Рыбная котлета	75	14,1	2,8	8,6	115,9
21з	Кукуруза консервированная	40	0,8	0,1	4,1	20,9
21г н	Какао	200	4,7	3,5	12,5	100,4
	Хлеб пшеничный	50	2,58	0,3	17,58	87,9
	Хлеб ржаной	25	0,68	0,18	4,3	26,25
	Фрукты свежие: апельсин	100	0,6	0,2	5,2	25
	<b>Итого:</b>		<b>36,26</b>	<b>19,78</b>	<b>91,48</b>	<b>697,15</b>
	<b>ВТОРНИК</b>					
25с	Суп гороховый	200	10,1	6,9	24,4	199,7
10г	Картофель отварной в молоке	150	3	3,7	17,6	115,8
25м	Курица тушеная с морковью	100	14,1	5,7	4,4	126,4
3з	Помидор по сезону	60	0,7	0,1	2,3	12,8
	Хлеб пшеничный	50	2,58	0,3	17,58	87,9

Номер рецептуры	Наименование блюда согласно рецептуре	Выход блюда для разных возрастных категорий детей 7 – 12 лет	Химический состав блюд			Энергоценность ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
	Хлеб ржаной	25	0,68	0,18	4,3	26,25
1хн	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	-	19,8	81
	<b>Итого:</b>		<b>31,66</b>	<b>16,88</b>	<b>110,38</b>	<b>649,85</b>
	<b>СРЕДА</b>					
17с	Суп из овощей	200	1,8	4,6	10,1	89
12м	Плов из курицы	150	27,3	8,1	33,2	314,6
20з	Зеленый горошек	40	1,7	0,1	3,5	22,1
	Хлеб пшеничный	50	2,58	0,3	17,58	87,9
	Хлеб ржаной	25	0,68	0,18	4,3	26,25
про м	Сок фруктовый	200	0,6	-	20,2	84,8
	Свежие фрукты: яблоко	100	0,5	0,5	11	52,1
	<b>Итого:</b>		<b>35,16</b>	<b>13,78</b>	<b>99,88</b>	<b>676,75</b>
	<b>ЧЕТВЕРГ</b>					
27к	Каша жидкая молочная манная	200	5,3	0,7	25,3	174,3
1г	Запеканка творожная	150	29,7	10,7	21,7	301,2
про м	Повидло	20	0,2	-	14,4	57,9
	Хлеб пшеничный	50	2,58	0,3	17,58	87,9
	Хлеб ржаной	25	0,68	0,18	4,3	26,25
4гн	Чай с молоком	200	1,6	1,4	8,6	53,5
	<b>Итого:</b>		<b>42,06</b>	<b>15,28</b>	<b>105,08</b>	<b>779,65</b>
	<b>ПЯТНИЦА</b>					
7с	Суп с макаронными изделиями	250	3,15	2,7	22,65	127,5
11р	Рыба тушеная в томате с овощами	100	13,7	7,4	6,3	147,1
4г	Каша гречневая	100	5,4	4,2	24	155,8
про м	Икра кабачковая	50	1,2	3,7	5,9	62,4
	Хлеб пшеничный	50	2,58	0,3	17,58	87,9
	Хлеб ржаной	25	0,68	0,18	4,3	26,25
про м	Сок фруктовый	200	0,6	-	20,2	84,8
	Свежие фрукты: яблоко	100	0,5	0,5	11	52,1
	<b>Итого:</b>		<b>27,81</b>	<b>18,98</b>	<b>111,88</b>	<b>743,88</b>
	<b>Всего за 10 дней</b>		<b>347,61</b>	<b>236,03</b>	<b>950,24</b>	<b>7540,36</b>
	<b>Всего за 1 день</b>		<b>34,8</b>	<b>23,6</b>	<b>95,02</b>	<b>754,04</b>

Составила медсестра



Буравкова И.Н.



**Приложение к меню  
по МБОУ «Кутейниковская школа»  
Амвросиевского района**

1. Технологические карты блюд взяты из:
  - «Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления. Новосибирск 2022.
2. Свидетельство о регистрации поставщика продуктов питания ООО «Аурум» находится в бухгалтерии управления образования.

Директор школы



И.В. Лобурь

«Утверждаю»

Директор МБОУ «Кутейниковская школа» Амвросиевского района  
И.В. Лобурь

Примерное двухнедельное меню для организации питания детей платников  
в МБОУ «Кутейниковская школа» Амвросиевского района  
на 2023-2024 учебный год

Номер рецептуры	Наименование блюда согласно рецептуре	Выход блюда для разных возрастных категорий детей 12 и старше	Химический состав блюд			Энергоценность ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
<b>Первая неделя</b>						
<b>ПОНЕДЕЛЬНИК</b>						
25с	Суп гороховый	250	10,1	6,9	24,4	199,7
10г	Картофель отварной в молоке	150	3	3,7	17,6	115,8
11р	Рыба тушеная в томате с овощами	100	13,7	7,4	6,3	147,1
3з	Помидор по сезону	60	0,7	0,1	2,3	12,8
21г н	Какао	200	4,7	3,5	12,5	100,4
	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
	Хлеб ржаной	40	2,2	0,6	15,8	85,4
	<b>Итого:</b>		<b>39</b>	<b>22,7</b>	<b>108,4</b>	<b>801,8</b>
<b>ВТОРНИК</b>						
2с	Борщ со сметаной	250/10	7,1	8,5	15,2	165
4г	Каша гречневая	100	5,4	4,2	24	155,8
18м	Печень по строгановски	75	12,5	11,9	4,9	177,4
7з	Салат из белокочанной капусты	100	2	8,1	8,3	114,4
	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
	Хлеб ржаной	40	2,2	0,6	15,8	85,4
про м	Сок фруктовый	200	0,6	-	20,2	84,8
про и	Печенье	25	2,5	2,5	16,5	98,25
	Свежие фрукты: яблоко	100	0,5	0,5	11	52,1
	<b>Итого:</b>		<b>37,4</b>	<b>36,8</b>	<b>145,4</b>	<b>1073,75</b>
<b>СРЕДА</b>						
7с	Суп с макаронными изделиями	250	3,15	2,7	22,65	127,5
12м	Плов с курицей	200	27,3	2,1	33,2	314,6
про м	Икра кабачковая	50	1,2	3,7	5,9	62,4
	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
	Хлеб ржаной	40	2,2	0,6	15,8	85,4
1хн	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	-	19,8	81
	<b>Итого:</b>		<b>38,95</b>	<b>15,5</b>	<b>126,85</b>	<b>811,5</b>

98,25



Номер рецептуры	Наименование блюда согласно рецептуре	Выход блюда для разных возрастных категорий детей 12 и старше	Химический состав блюд			Энергоценность ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
	<b>ЧЕТВЕРГ</b>					
11с	Суп крестьянский с рисом	250	6	7,3	16,6	156
1г	<b>Макароны отварные</b>	150	5,3	4,9	32,8	196,3
5м	Котлета куриная	75	14,3	3,2	10	126,5
1з	Сыр в нарезке	20	4,6	5,3	-	71,7
2з	Огурец по сезону	100	0,8	0,2	2,5	14,2
	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
	Хлеб ржаной	40	2,2	0,6	15,8	85,4
про м	Кефир	200	5,8	5	8	100,2
	<b>Итого:</b>		<b>43,6</b>	<b>27</b>	<b>115,2</b>	<b>890,9</b>
	<b>ПЯТНИЦА</b>					ценность ккал
2с	Борщ со сметаной	250/10	7,1	8,5	15,2	165
10г	Картофель отварной в молоке	150	3	3,7	17,6	115,8
6м	Биточек куриный	75	13,7	13,1	12,4	221,3
15з	Икра свекольная	100	2,2	7	11,3	119
	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
	Хлеб ржаной	40	2,2	0,6	15,8	85,4
4гн	Чай с молоком	200	1,6	1,4	8,6	53,5
	Свежие фрукты: банан	100	1,8	0,6	24	110,5
	<b>Итого:</b>		<b>36,2</b>	<b>35,4</b>	<b>134,4</b>	<b>1010,6</b>
	<b>Вторая неделя</b>					
	<b>ПОНЕДЕЛЬНИК</b>					100,2
7с	Суп с макаронными изделиями	250	3,15	2,7	22,65	127,5
1з	Сыр в нарезке	20	4,6	5,3	-	71,7
8г	Капуста тушенная	150	3,6	4,5	14,6	113,5
3р	Котлета рыбная	100	14,1	2,8	8,6	115,9
	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
	Хлеб ржаной	40	2,2	0,6	15,8	85,4
про м	Ряженка	200	5,2	4,5	7,6	140,6 91,6 85,4
про м	Печенье	25	2,5	2,5	16,5	53,5 110 98,25
	<b>Итого:</b>		<b>39,95</b>	<b>23,4</b>	<b>115,2</b>	<b>844,45</b>
	<b>ВТОРНИК</b>					
25с	Суп гороховый	250	10,1	6,9	24,4	199,7
1о	Омлет натуральный	150	12,7	18	3,2	225,5
5м	Котлета куриная	75	14,3	3,2	10	126,5
15з	Икра свекольная	100	2,2	7	11,3	119
2гн	Какао	200	4,7	3,5	12,5	100,4
	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
	Хлеб ржаной	40	2,2	0,6	15,8	85,4
	Фрукты свежие: апельсин	100	0,6	0,2	5,2	25



Номер рецептуры	Наименование блюда согласно рецептуре	Выход блюда для разных возрастных категорий детей 12 и старше	Химический состав блюд			Энергоценность ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
	<b>Итого:</b>		<b>51,4</b>	<b>39,9</b>	<b>111,9</b>	<b>1022,1</b>
	<b>СРЕДА</b>					
17с	Суп из овощей	250	1,8	4,6	10,1	89
28м	Жаркое по - домашнему из курицы	250	31	7,75	22	282,1
20з	Зеленый горошек	60	1,7	0,1	3,5	22,1
	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
	Хлеб ржаной	40	2,2	0,6	15,8	85,4
1хн	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	-	19,8	81
	Фрукты свежие: банан	100	1,8	0,6	24	110
	<b>Итого:</b>		<b>43,6</b>	<b>17,05</b>	<b>107,7</b>	<b>770</b>
	<b>ЧЕТВЕРГ</b>					
27к	Каша жидкая молочная манная	250	6,6	7,1	31,6	217,9
1т	Запеканка творожная	200	39,5	14,2	29,6	405
про м	Повидло	20	0,2	-	14,4	57,9
про м	Ряженка	200	5,2	4,5	7,6	91,6
	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
	<b>Итого:</b>		<b>56,1</b>	<b>26,3</b>	<b>112,7</b>	<b>913</b>
	<b>ПЯТНИЦА</b>					
2с	Борщ со сметаной	250/10	7,1	8,5	15,2	165
4г	Каша гречневая	100	5,4	4,2	24	155,8
11р	Рыба тушеная в томате с овощами	100	13,7	7,4	6,3	147,1
7з	Салат из белокочанной капусты	100	2	8,1	8,3	114,4
	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6
	Хлеб ржаной	40	2,2	0,6	15,8	85,4
про м	Сок фруктовый	200	0,6	-	20,2	84,8
	Свежие фрукты: яблоко	100	0,5	0,5	11	52,1
	<b>Итого:</b>		<b>36,1</b>	<b>29,8</b>	<b>130,3</b>	<b>945,2</b>
	<b>Всего за 10 дней</b>		<b>422,4</b>	<b>273,95</b>	<b>1208,95</b>	<b>9083,3</b>
	<b>Всего за 1 день</b>		<b>42,2</b>	<b>27,4</b>	<b>120,8</b>	<b>908,3</b>

Составила медсестра



Буравкова И.Н.

165

155,8

147,1

114,4

140,6

85,4

81,8

52,1

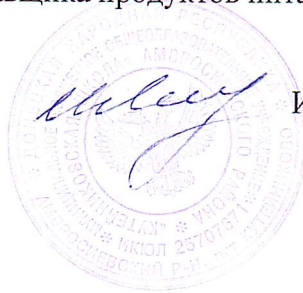
945,2



Приложение к меню  
по МБОУ «Кутейниковская школа»  
Амвросиевского района

1. Технологические карты блюд взяты из:  
- «Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления. Новосибирск 2022.
2. Свидетельство о регистрации поставщика продуктов питания ООО «Аурум» находится в бухгалтерии управления образования.

Директор школы



И.В. Лобурь