

УТВЕРЖДАЮ
Директор
БОУ "Полтавская СШ №2"
О.И. Гаус



МЕНЮ
горячего питания
обучающихся БОУ "Полтавская СШ №2"
2024/2025 учебный год детей учащихся 1 смены начальной школы

Меню разработано на основе:

1. ФБУН Новосибирский НИИ гигиены Роспотребнадзора
2. Технологические карты (рецептуры) блюд и питательность. Программный центр "Помощь образованию" электронный ресурс <http://pbprog.ru/databases/index.php>
3. А.И. Здобнов, в.А. Цыганенко. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Москва Лада 2009.



Первая неделя - 5 дней

№	Наименование блюда	Выход (г)	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
ПОНЕДЕЛЬНИК						
ЗАВТРАК						
1	Каша вязкая молочная пшеничная 54-6к-2020	200	8,3	10,20	37,6	274,9
2	Чай с сахаром 54-2гн-2020	200	0,2	0	6,5	26,8
3	Хлеб пшеничный (пром.производства) http://pbprog.ru/databases/food/1/1100.php	30	1,84	0,64	12,56	64,33
4	Масло сливочное(порциями) 53-19з-2020	15	0,1	7,3	0,1	66,1
5	Сыр твердых сортов в нарезке 54-1з-2020	30	6,96	8,85	0	107,5
6	Фрукты свежие(яблоко,груша,мандарин,апельсин,банан,персик, абрикос и др) http://pbprog.ru/databases/food/1/1100.php	200	1	1	20	95
<i>итого за завтрак</i>		675	18,4	28,0	76,8	634,63
ОБЕД						
1	Суп лапша на курином бульоне № 216 ,3 2009	250	7,73	5,53	13,98	126,00
2	Плов с курицей 54-12м-2020	200	27,3	8,1	33,2	314,6
4	Компот из плодов или ягод сушеных №867 3,2009	200	1,04	0	26,96	107,44
5	Хлеб пшеничный (пром.производства) http://pbprog.ru/databases/food/1/1100.php	60	4,58	1,97	30,37	160,00
<i>итого за обед</i>		710	40,7	15,6	104,5	708,04
<i>всего за день</i>			59,1	43,6	181,3	
<i>соотношение ингредиентов</i>			1,0	0,8	4,2	
ВТОРНИК						
ЗАВТРАК						
		Выход (г)	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
1	Каша рассыпчатая гречневая 54-4г-2020	150	8,3	6,3	36	233,7
2	Курица тушенная с морковью 54-25м-2020	100	14,120	5,78	4,46	126,40
3	Чай с лимоном 54-3гн-2020	200	0,30	0,00	6,70	27,90
	Хлеб пшеничный (пром.производства) http://pbprog.ru/databases/food/1/1100.php	30	1,84	0,64	12,56	64,33
4	Фрукты свежие(яблоко,груша,мандарин,апельсин,банан,персик, абрикос и др) http://pbprog.ru/databases/food/1/1100.php	200	1	1	20	95
<i>итого за завтрак</i>		680	25,6	13,7	79,7	547,33
ОБЕД						
1	Свекольник (со сметаной) 54-18с-202	250	2,25	5,35	13,325	110,375
3	Жаркое по-домашнему с курицей 54-28м-2020	200	24,80	6,20	17,60	225,70
4	Компот из плодов или ягод сушеных №867 3,2009	200	1,04	0	26,96	107,44
	Хлеб пшеничный (пром.производства) http://pbprog.ru/databases/food/1/1100.php	60	4,58	1,97	30,37	160,00
<i>итого за обед</i>		710	32,7	13,5	88,3	603,52
<i>всего за день</i>			58,2	27,2	168,0	
<i>соотношение ингредиентов</i>			1,1	0,5	4,2	
ЗАВТРАК						
		Выход (г)	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
1	Макароны отварные 54-1г-2021	200	7,20	6,50	43,70	262,40
2	Котлета из курицы 54-5м-2021	100	19,1	4,3	13,4	168,6
3	Соус сметанный 54-1соус-2020	50	0,75	4,1	1,6	46,45
4	Кофейный напиток с молоком 54-23гн-2020	200	3,8	2,9	11,3	86
	Хлеб пшеничный (пром.производства) http://pbprog.ru/databases/food/1/1100.php	30	1,84	0,64	12,56	64,33
<i>итого за завтрак</i>		580	32,7	18,4	82,6	627,78
ОБЕД						
1	Расольник ленинградский 54-3с-2020	250	5,925	7,25	17,025	156,9
	Капуста тушеная с мясом 54-10м-2020	200	22	22	13,3	339,4
2	Компот из плодов или ягод сушеных №867 3,2009	200	1,04	0	26,96	107,44
3	Хлеб пшеничный (пром.производства) http://pbprog.ru/databases/food/1/1100.php	60	4,58	1,97	30,37	160,00
4	<i>итого за обед</i>	710	33,5	31,2	87,7	763,74
<i>всего за день</i>			66,2	49,7	170,2	
<i>соотношение ингредиентов</i>			1,2	0,9	4,0	

	ЧЕТВЕРГ					
	ЗАВТРАК	Выход (г)	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
1	Курица отварная 54-21м-2020	100	32,10	2,40	1,10	154,80
2	Картофельное пюре 54-11г-2020	200	4,30	6,90	26,40	185,90
3	Чай с сахаром 54-2гн-2020	200	0,2	0	6,5	26,8
4	Фрукты свежие(яблоко,груша,мандарин,апельсин,банан,персик, абрикос и др) http://pbprog.ru/databases/food/1/1100.php	200	1	1	20	95
5	Хлеб пшеничный (пром.производства) http://pbprog.ru/databases/food/1/1100.php	30	1,84	0,64	12,56	64,33
	<i>итого за завтрак</i>	730	39,4	10,9	66,6	526,83
	ОБЕД					
1	Щи из свежей капусты со сметаной 54-1с-2020	250	5,78	7,03	7,15	115,25
2	Каша перловая рассыпчатая 54-5г-2020	200	5,9	7	40,6	249,5
3	Рыба запечённая в сметанном соусе (минтай) 54-9р-2020	100	19,00	22,00	5,50	295,60
4	Компот из плодов или ягод сушеных №867 3,2009	200	1,04	0	26,96	107,44
5	Хлеб пшеничный (пром.производства) http://pbprog.ru/databases/food/1/1100.php	60	4,58	1,97	30,37	160,00
	<i>итого за обед</i>	810	36,3	38,0	110,6	927,79
	<i>всего за день</i>		75,7	48,9	177,1	
	<i>соотношение ингредиентов</i>		1,0	0,5	3,5	
	ПЯТНИЦА,ЗАВТРАК	Выход (г)	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
1	Запеканка из творога 54-1т-2020	200	39,5	14,2	29,6	405
3	Чай с сахаром 54-2гн-2020	200	0,2	0	6,5	26,8
4	Булочка (пром.производства)	100	7,90	9,40	55,50	339,00
	<i>итого за завтрак</i>	500	47,6	23,6	91,6	770,80
	ОБЕД					
1	Суп крестьянский с крупой (крупя рисовая)54-10с-2020	250	6,18	7,23	14,08	146,10
	Каша рассыпчатая гречневая 54-4г-2020	150	8,3	6,3	36	233,7
2	Котлета из курицы 54-5м-2020	100	19,1	4,3	13,4	168,6
4	Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах №883 3,2009	200	0	0	19,6	80
5	Хлеб пшеничный (пром.производства) http://pbprog.ru/databases/food/1/1100.php	60	4,58	1,97	30,37	160,00
	<i>итого за обед</i>	760	38,2	19,8	113,5	788,40
	<i>всего за день</i>		85,8	43,4	205,1	
	<i>соотношение ингредиентов</i>		1,3	0,6	4,0	

Вторая неделя - 5 дней

	Наименование блюда, данные в справочнике	Выход (г)	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
	ПОНЕДЕЛЬНИК					
	ЗАВТРАК					
1	Каша жидкая молочная рисовая 54-25.1к-2020	200	5,3	5,4	58,7	184,5
2	Чай с сахаром 54-2гн-2020	200	0,2	0	6,5	26,8
3	Хлеб пшеничный (пром.производства) http://pbprog.ru/databases/food/1/1100.php	30	1,84	0,64	12,56	64,33
4	Масло сливочное(порциями) 53-19з-2020	15	0,1	7,3	0,1	66,1
	Сыр твёрдых сортов в нарезке 54-1з-2020	30	6,96	8,85	0	107,5
	Фрукты свежие(яблоко,груша,мандарин,апельсин,банан,персик,а брикос и др) http://pbprog.ru/databases/food/1/1100.php	200	1	1	20	95
	<i>итого за завтрак</i>	675	15,4	23,2	97,9	544,23
	ОБЕД					
	Щи из свежей капусты со сметаной 54-1с-2020	250	5,78	7,03	7,15	115,25
1	Плов с курицей 54-12м-2020	200	27,3	8,1	33,2	314,6
2	Компот из плодов или ягод сушеных №867 3,2009	200	1,04	0	26,96	107,44
3	Хлеб пшеничный (пром.производства) http://pbprog.ru/databases/food/1/1100.php	60	4,58	1,97	30,37	160,00
	<i>итого за обед</i>	710	38,7	17,1	97,7	697,29
	<i>всего за день</i>		54,1	40,3	195,5	
	<i>соотношение ингредиентов</i>		0,9	0,7	4,4	
	ВТОРНИК					
	ЗАВТРАК	Выход (г)	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
1	Каша рассыпчатая гречневая 54-4г-2020	150	8,3	6,3	36	233,7
	Курица тушенная с морковью 54-25м-2020	100	14,120	5,78	4,46	126,40
2	Хлеб пшеничный (пром.производства) http://pbprog.ru/databases/food/1/1100.php	30	1,84	0,64	12,56	64,33
3	Чай с лимоном 54-3гн-2020	200	0,30	0,00	6,70	27,90
	Фрукты свежие(яблоко,груша,мандарин,апельсин,банан,персик,а брикос и др) http://pbprog.ru/databases/food/1/1100.php	200	1	1	20	95
	<i>итого за завтрак</i>	680	25,6	13,7	79,7	547,33
	ОБЕД					
1	Суп картофельный с макаронными изделиями 54-7с-2020	250	6,45	3,475	23,125	149,5
2	Курица отварная 54-21м-2020	100	32,1	2,40	1,1	154,8
	Каша перловая рассыпчатая 54-5г-2020	200	5,9	7	40,6	249,5
3	Хлеб пшеничный (пром.производства) http://pbprog.ru/databases/food/1/1100.php	60	4,58	1,97	30,37	160,00
	Компот из плодов или ягод сушеных №867 3,2009	200	1,04	0	26,96	107,44
	<i>итого за обед</i>	810	50,1	14,8	122,2	821,24
	<i>всего за день</i>		75,6	28,6	201,9	
	<i>соотношение ингредиентов</i>		1,2	0,5	4,3	
	СРЕДА					
	ЗАВТРАК	Выход (г)	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
1	Макароны отварные 54-1г-2021	200	7,20	6,50	43,70	262,40
2	Какао с молоком 54-24гн-2020	200	4,6	3,6	12,6	100,4
3	Гуляш из говядины 54-2м-2020	100	16,9	16,4	4	232
4	Хлеб пшеничный (пром.производства) http://pbprog.ru/databases/food/1/1100.php	30	1,84	0,64	12,56	64,33
	<i>итого за завтрак</i>	530	30,5	27,1	72,9	659,13
	ОБЕД					
1	Расольник ленинградский 54-3с-2020	250	5,925	7,25	17,025	156,9
2	Капуста тушённая с мясом 54-10м-2020	200	22	22	13,3	339,4

3	Чай с сахаром 54-2гн-2020	200	0,2	0	6,5	26,8
4	Хлеб пшеничный (пром.производства) http://pbprog.ru/databases/food/1/1100.php	60	4,58	1,97	30,37	160,00
	<i>итого за обед</i>	710	32,7	31,2	67,2	683,10
	<i>всего за день</i>		63,2	58,4	140,1	
	<i>соотношение ингредиентов</i>		1,4	0,9	3,6	
	ЧЕТВЕРГ					
	ЗАВТРАК	Выход (г)	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
1	Рыба запечённая в сметанном соусе (минтай) 54-9р-2020	100	19,00	22,00	5,50	295,60
2	Рис отварной 54-6г-2020	150	3,7	4,8	36,5	203,5
3	Кукурузная сахарная 54-21з-2020	30	0,62	0,105	3,06	15,65
	Чай с сахаром 54-2гн-2020	200	0,2	0	6,5	26,8
4	Хлеб пшеничный (пром.производства) http://pbprog.ru/databases/food/1/1100.php	30	1,84	0,64	12,56	64,33
	Фрукты свежие (яблоко, груша, мандарин, апельсин, банан, персик, а брикос и др) http://pbprog.ru/databases/food/1/1100.php	200	1	1	20	95
	<i>итого за завтрак</i>	710	26,4	28,5	84,1	700,88
	ОБЕД					
1	Борщ с капустой и картофелем со сметаной 54-2с-2020	250	5,875	6,2	12,65	137,95
2	Макароны отварные 54-1г-2020	200	7,2	6,5	43,7	262,4
	Курица тушенная с морковью 54-25м-2020	100	14,10	5,80	4,40	126,40
3	Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах №883 3,2009	200	0	0	19,6	80
4	Хлеб пшеничный (пром.производства) http://pbprog.ru/databases/food/1/1100.php	60	4,58	1,97	30,37	160,00
	<i>итого за обед</i>	810	31,8	20,5	110,7	766,75
	<i>всего за день</i>		58,1	49,0	194,8	
	<i>соотношение ингредиентов</i>		1,0	0,8	4,2	
	ПЯТНИЦА					
	ЗАВТРАК	Выход (г)	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
1	Картофельное пюре 54-11г-2020	200	4,3	6,9	26,4	185,9
2	Котлета из курицы 54-5м-2020	100	19,1	4,3	13,4	168,6
3	Чай с сахаром 54-2гн-2020	200	0,2	0	6,5	26,8
4	Соус сметанный 54-1соус-2020	50	0,75	4,1	1,6	46,45
5	Хлеб пшеничный (пром.производства) http://pbprog.ru/databases/food/1/1100.php	30	1,84	0,64	12,56	64,33
	<i>итого за завтрак</i>	580	26,2	15,9	60,5	492,08
	ОБЕД					
1	Суп гороховый 54-8с-2020	250	8,35	5,75	20,35	5,14
2	Плов с курицей 54-12м-2020	200	27,3	8,1	33,2	60
3	Компот из плодов или ягод сушеных №867 3,2009	200	1,04	0	26,96	6,28
4	Хлеб пшеничный (пром.производства) http://pbprog.ru/databases/food/1/1100.php	60	4,58	1,97	30,37	5,16
	<i>итого за обед</i>	710	41,3	15,8	110,9	76,58
	<i>всего за день</i>		67,5	31,8	171,3	
	<i>соотношение ингредиентов</i>		1,2	0,6	4,1	