

Утверждаю



Меню приготавливаемых блюд

МОУ « Сосновецкая СОШ »

(Обед 1 - 4 класс АСП ,

Обед 1 – 4 класс СВО ,

Обед 1 – 4 класс ОВЗ .)

**Возрастная категория с 7 до 11 лет
2025 – 2026 учебный год
Зимне – весенний период**

1 день

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<u>Обед</u>	<u>Салат из капусты белокочанной с яблоками (масло)</u>	80	0,9	5	4,9	67,7	3
	<u>Суп картофельный с крупой</u>	250	2,8	3,5	9,8	82,1	114
	<u>Кнели из птицы с рисом (кура)</u>	90	10,4	9,7	4,8	147,8	371
	<u>Рагу из овощей (2 варианта)</u>	150	3,4	6	14,3	124,6	177
	<u>Хлеб пшеничный формовой</u>	60	4,6	0,5	29,5	140,6	573
	<u>Хлеб ржано-пшеничный</u>	60	4,1	0,8	23,9	118,9	575
	<u>Компот из плодов или ягод сушеных (яблоко)</u>	200	0,3	0	17,5	71,5	494

2 день:

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<u>Обед</u>	<u>Винегрет овощной (заправка)</u>	80	1,3	2,5	5,5	50	47
	<u>Рассольник ленинградский</u>	250	2,6	5,1	13,2	109,4	100
	<u>Сметана</u>	8	0,2	1,2	0,3	12,6	433
	<u>Тефтели из говядины в молочном соусе</u>	90	10,2	10,2	6,5	158,9	349
	<u>Капуста тушеная</u>	150	3,1	5,1	11,4	103,6	380
	<u>Хлеб пшеничный формовой</u>	60	4,6	0,5	29,5	140,6	573
	<u>Хлеб ржано-пшеничный</u>	40	2,7	0,5	15,9	79,2	575
	<u>Соки овощные, фруктовые и ягодные</u>	200	1	0,2	20,2	86,6	501

3 день:

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<u>Обед</u>	<u>Салат из соленных огурцов с луком</u>	80	0,7	4,9	2,1	55	16
	<u>Ши из свежей капусты с картофелем</u>	250	1,5	4,5	3,8	61,7	104
	<u>Сметана</u>	8	0,2	1,2	0,3	12,6	433
	<u>Рыба тушенная в томате с овощами (минтай)</u>	90	9,6	2,8	3,9	79,4	299
	<u>Картофель отварной</u>	180	5	9,2	18,5	177	152
	<u>Хлеб пшеничный формовой</u>	60	4,6	0,5	29,5	140,6	573

	<u>Хлеб</u> <u>ржано-пшеничный</u>	60	4,1	0,8	23,9	118,9	575
	<u>Компот из смеси сухофруктов</u>	200	0,6	0,1	18,6	77,5	495

4 день:

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<u>Обед</u>	<u>Салат из капусты белокочанной (заправка)</u>	80	1,3	2,5	7	55,2	1
	<u>Борщ с картофелем</u>	250	2,3	4,5	9,4	87,7	94
	<u>Сметана</u>	8	0,2	1,2	0,3	12,6	433
	<u>Зразы из говядины с рисом (паровые)</u>	90	12,5	9,4	13,1	187	336
	<u>Рагу из овощей (2 варианта)</u>	150	3,4	6	14,3	124,6	177
	<u>Хлеб пшеничный формовой</u>	40	3	0,3	19,7	93,8	573
	<u>Хлеб ржано-пшеничный</u>	40	2,7	0,5	15,9	79,2	575
	<u>Компот из плодов или ягод сушеных (изюм)</u>	200	0,5	0,1	21,5	88,8	494

5 день:

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<u>Обед</u>	<u>Салат из моркови с зеленым горошком (заправка)</u>	80	1,5	2,5	4,8	47,8	25
	<u>Суп с макаронными изделиями и картофелем</u>	250	2,9	4,2	12,2	97,8	129
	<u>Птица в соусе с томатом (кура)</u>	90	8,5	10	2	131,7	367
	<u>Пюре картофельное</u>	150	4,1	5,9	8,7	104,3	377
	<u>Хлеб пшеничный формовой</u>	60	4,6	0,5	29,5	140,6	573
	<u>Хлеб ржано-пшеничный</u>	60	4,1	0,8	23,9	118,9	575
	<u>Соки овощные, фруктовые и ягодные</u>	200	1	0,2	20,2	86,6	501

6 день:

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<u>Обед</u>	<u>Салат витаминный (заправка)</u>	80	1	2,5	4,6	45,3	2
	<u>Суп картофельный с крупой</u>	250	2,8	3,5	9,8	82,1	114

	<u>Тефтели из говядины с рисом «ёжики»</u>	90	10,8	10,7	12,5	189,5	350
	<u>Рагу из овощей (1 вариант)</u>	150	4	6,3	14,7	131,3	176
	<u>Хлеб пшеничный формовой</u>	60	4,6	0,5	29,5	140,6	573
	<u>Хлеб ржано-пшеничный</u>	40	2,7	0,5	15,9	79,2	575
	<u>Компот из смеси сухофруктов</u>	200	0,6	0,1	20,1	83,5	495

7 день:

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<u>Обед</u>	<u>Салат из моркови и яблок</u>	80	0,7	4,9	6	71,4	22
	<u>Рассольник ленинградский</u>	250	2,6	5,1	13,2	109,4	100
	<u>Сметана</u>	8	0,2	1,2	0,3	12,6	433
	<u>Рыба тушенная в томате с овощами (минтай)</u>	90	9,6	2,8	3,9	79,4	299
	<u>Картофель отварной</u>	180	5	9,2	18,5	177	152
	<u>Хлеб пшеничный формовой</u>	60	4,6	0,5	29,5	140,6	573
	<u>Хлеб ржано-пшеничный</u>	60	4,1	0,8	23,9	118,9	575
	<u>Компот из свежих яблок</u>	200	0,1	0,1	9,5	38,9	486

8 день:

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<u>Обед</u>	<u>Салат из капусты белокочанной (заправка)</u>	80	1,3	2,5	7	55,2	1
	<u>Борщ с картофелем</u>	250	2,3	4,5	9,4	87,7	94
	<u>Сметана</u>	8	0,2	1,2	0,3	12,6	433
	<u>Кнели из птицы с рисом (кура)</u>	90	10,4	9,7	4,8	147,8	371
	<u>Пюре картофельное</u>	150	4,1	5,9	8,7	104,3	377
	<u>Хлеб пшеничный формовой</u>	60	4,6	0,5	29,5	140,6	573
	<u>Хлеб ржано-пшеничный</u>	50	3,4	0,7	19,9	99	575
	<u>Компот из плодов или ягод сушеных (изюм)</u>	200	0,5	0,1	21,5	88,8	494

9 день:

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<u>Обед</u>	<u>Винегрет овощной (заправка)</u>	80	1,3	2,5	5,5	50	47
	<u>Суп с крупой и томатом</u>	250	3,2	5,2	15	119,5	125

	<u>Тефтели из говядины в молочном соусе</u>	90	10,2	10,2	6,5	158,9	349
	<u>Капуста тушеная</u>	150	3,1	5,1	11,4	103,6	380
	<u>Хлеб пшеничный формовой</u>	60	4,6	0,5	29,5	140,6	573
	<u>Хлеб ржано-пшеничный</u>	40	2,7	0,5	15,9	79,2	575
	<u>Соки овощные, фруктовые и ягодные</u>	200	1	0,2	20,2	86,6	501

10 день:

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<u>Обед</u>	<u>Салат из моркови (заправка)</u>	80	0,9	2,5	9,1	62,5	21
	<u>Ши по-уральски (с крупой)</u>	250	1,5	4,4	3,7	60,9	108
	<u>Сметана</u>	8	0,2	1,2	0,3	12,6	433
	<u>Голубцы ленивые</u>	90	10,1	11,3	3,9	157,4	333
	<u>Картофель отварной</u>	150	4,2	5,7	15,5	130,5	152
	<u>Хлеб пшеничный формовой</u>	60	4,6	0,5	29,5	140,6	573
	<u>Хлеб ржано-пшеничный</u>	60	4,1	0,8	23,9	118,9	575
	<u>Напиток из шиповника</u>	200	0,7	0,3	18,3	78,2	496