

Согласовано  
Директор МБОУ «Дмитриевская СОШ»  
Владыка Л.М.



## Примерное ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ горячих завтраков 1 – 4 класс

МБОУ Дмитриевская средняя общеобразовательная школа  
Оренбургской области

Сезон: осень - зима  
Время пребывания детей: 8-00 – 13-20; 13-30 – 19-00  
Время кормления: завтрак – 8-35ч; 9-35ч  
В школе организовано одноразовое питание  
Завтраком охвачены учащиеся первой смены, обедом – дети второй смены

Сезон: осень - зима

1

Возрастная категория: 7 – 11 лет

**Неделя 1**

№ рец.	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			э/ц ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		Ca	Mg	A	B <sub>1</sub>	C	E	P	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>День 1</b>														
63	Бутерброд с сыром и маслом сливочным	60	8,2	17,7	10	232,2	123,6	18,67	82,67	0,04	0,13	0,18	180	0,49
54-3г	Макаронные изделия отварные с сыром	210	11,1	9,6	40,1	290,8	246,4	23,1	80,3	0,077	0,22	1,1	196,9	1,4
54-21гн	Какао с молоком сгущенным	200	3,5	3,4	22,3	133,4	107	26	10,8	0,02	0,15	0,08	95	0,85
ПР	**Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2	9,4	9,4	0	0,036	0	0,28	31,4	0,78
	<b>Итого за завтрак:</b>	<b>500</b>	<b>26</b>	<b>31,2</b>	<b>72,6</b>	<b>674,6</b>	<b>486,4</b>	<b>77,17</b>	<b>173,77</b>	<b>0,173</b>	<b>0,5</b>	<b>1,64</b>	<b>503,3</b>	<b>3,52</b>
<b>День 2</b>														
54-6з	Салат из белокочанной капусты с помидорами и огурцами	60	1,4	6,6	2,1	73,4	22	9,3	30,5	0,02	17,3	1,62	27	0,48
54-16м	Тефтели из говядины с рисом	60	8,7	8,8	4,8	133,1	16	13	1,11	0,02	0,28	0,3	92	1,18
54-4г	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,3	6,3	35,9	233,7	15	120	19,2	0,21	0	0,84	181	4,04
54-2гн	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,5	26,8	4,5	3,8	0,3	0	0,04	0	7,2	0,73
ПР	**Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,8	4	2,8	0	0,022	0	0,22	13	0,22
ПР	**Хлеб ржаной	20	1,36	0,26	6,7	34,2	9,4	9,4	0	0,036	0	0,28	31,4	0,78
	<b>Итого за завтрак:</b>	<b>510</b>	<b>21,3</b>	<b>22,1</b>	<b>65,8</b>	<b>548,2</b>	<b>62,9</b>	<b>157,4</b>	<b>26,61</b>	<b>0,308</b>	<b>6,29</b>	<b>1,7</b>	<b>349,6</b>	<b>7,31</b>
<b>День 3</b>														
54-13з	Салат из свеклы отварной	60	0,8	2,7	4,6	45,6	19	11	0,68	0,01	2,28	1,62	22	0,7
54-6м	Биточек из говядины	75	13,7	13,1	12,4	221,3	30	20	16,6	0,05	0,09	1,27	138	1,94
54-21г	Пюре из бобовых(горох)	150	18,1	4,8	43,6	292,4	78	70	0,9	0,44	-	0,6	215	4,45
54-3гн	Чай с лимоном и сахаром	200	0,3	0	6,7	27,9	6,9	4,6	0,38	0	1,16	0,02	8,5	0,77
ПР	**Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,8	4	2,8	0	0,022	0	0,22	13	0,22
ПР	**Хлеб ржаной	20	1,36	0,26	7,96	34,2	9,4	9,4	0	0,036	0	0,28	31,4	0,78
	<b>Итого за завтрак:</b>	<b>525</b>	<b>36,2</b>	<b>21</b>	<b>83,6</b>	<b>668,5</b>	<b>147,3</b>	<b>117,8</b>	<b>18,56</b>	<b>0,56</b>	<b>3,53</b>	<b>3,79</b>	<b>427,9</b>	<b>8,86</b>

Сезон: осень - зима

Возрастная категория: 7 – 11 лет

**Неделя 1**

№ рец.	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			э/ц ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		Ca	Mg	A	B <sub>1</sub>	C	E	P	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>День 4</b>														
54-2з	огурец в нарезке	60	0,5	0,1	1,5	8,5	14	8,4	6	0,02	6	0,06	25	0,36
54-11р	Рыба тушеная в томате с овощами(минтай)	120	16,6	8,91	7,54	176,7	53,14	66,86	378,86	0,103	3,27	103,16	250,28	1,27
54-11г	Картофельное пюре	200	4,1	7,1	26,4	185,87	52	37,33	31,73	0,16	13,6	0,2	112	1,37
54-35хн	Компот из смеси сухофрук.	200	0,4	0	19,8	80,8	40	1,7	12	0	0,02	0,4	3,5	0,08
ПР	**Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,8	4	2,8	0	0,022	0	0,22	13	0,22
ПР	**Хлеб ржаной	20	1,36	0,26	7,96	34,2	9,4	9,4	0	0,036	0	0,28	31,4	0,78
	<b>Итого за завтрак:</b>	<b>620</b>	<b>24,4</b>	<b>16,5</b>	<b>71,7</b>	<b>532,9</b>	<b>166,94</b>	<b>130,09</b>	<b>502,39</b>	<b>0,36</b>	<b>31,89</b>	<b>104,32</b>	<b>426,18</b>	<b>4,26</b>
<b>День 5</b>														
265	Запеканка из макарон с творогом	150	13,7	4,9	40,8	262	160	25	50	0,12	0,4	1,1	199	1,6
54-23гн	Кофейный напиток с молоком	200	3,8	2,9	11,3	86	111	31	13,3	0,03	0,52	0,08	107	1,07
ПР	**Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,8	4	2,8	0	0,022	0	0,22	13	0,22
ПР	**Хлеб ржаной	20	1,36	0,26	7,96	39,6	9,4	9,4	0	0,036	0	0,28	31,4	0,78
ПР	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	44	16,1	9	0	0,03	7	0,2	11	2,21
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	20	4,67	5,87	0	71,67	176	7,33	52	0,007	0,14	0,1	100	0,2
	<b>Итого за завтрак:</b>	<b>510</b>	<b>25,45</b>	<b>14,49</b>	<b>79,7</b>	<b>550,07</b>	<b>476,5</b>	<b>84,53</b>	<b>115,3</b>	<b>0,245</b>	<b>8,06</b>	<b>1,88</b>	<b>461,4</b>	<b>6,08</b>

Основание:

Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов в общеобразовательных организациях, г. Новосибирск, 2021 г.

Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20

\*При приготовлении салатов и овощей натуральных используются овощи урожая 2024 года.

\*\*Хлеб в/с, хлеб ржаной - производство РАЙПО Сакмарского района Оренбургской области

Сезон: осень - зима

Возрастная категория: 7 – 11 лет

**Неделя 2**

№ рец.	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			э/ц ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		Ca	Mg	A	B <sub>1</sub>	C	E	P	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>День 6</b>														
54-16к	Каша «Дружба»	200	5	5,9	24	168,9	87	20,25	20,4	0,053	0,398	0,14	93	0,398
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	20	4,67	5,87	0	71,67	176	7,33	52	0,007	0,14	0,1	100	0,2
54-22гн	Какао с молоком сгущенным	200	3,5	3,4	22,3	133,4	107	26	10,8	0,02	0,15	0,08	95	0,85
ПР	**Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,8	4	2,8	0	0,022	0	0,22	13	0,22
ПР	**Хлеб ржаной	20	1,36	0,26	7,96	34,2	9,4	9,4	0	0,036	0	0,28	31,4	0,78
ПР	Яблоко	200	0,8	0,8	19,6	88,8	16,1	9	0	0,03	7	0,2	11	2,21
	<b>Итого за завтрак:</b>	<b>660</b>	<b>16,7</b>	<b>16,4</b>	<b>82,4</b>	<b>543,9</b>	<b>399,5</b>	<b>74,78</b>	<b>83,2</b>	<b>0,168</b>	<b>7,69</b>	<b>100,92</b>	<b>343,4</b>	<b>4,66</b>
<b>День 7</b>														
54-15з	Салат из капусты белокочанной	60	1,5	6,1	6,2	85,8	40	15	122	0,02	34,8	1,68	30	0,56
54-2м	Гуляш из говядины	80	13,5	13,1	3,2	185,6	12	19	20,4	0,03	1,13	1,42	133	1,98
54-5г	Каша перловая рассыпчатая	200	5,9	7	40,6	249,5	26	23	27	0,06	0	0,8	190	1,07
54-2гн	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,5	26,8	4,5	3,8	0,3	0	0,04	0	7,2	0,73
ПР	**Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,8	4	2,8	0	0,022	0	0,22	13	0,22
ПР	**Хлеб ржаной	20	1,36	0,26	7,96	34,2	9,4	9,4	0	0,036	0	0,28	31,4	0,78
	<b>Итого за завтрак:</b>	<b>580</b>	<b>24</b>	<b>26,7</b>	<b>72,9</b>	<b>628,9</b>	<b>95,9</b>	<b>73</b>	<b>169,7</b>	<b>0,168</b>	<b>35,97</b>	<b>4,34</b>	<b>404,6</b>	<b>5,34</b>
<b>День 8</b>														
54-11з	Салат из свежих помидоров и огурцов	60	0,6	3,1	1,8	37,6	14	16	733	0,03	3,63	0,78	22	0,67
54-16м	Тефтели из говядины с рисом	60	8,7	8,8	4,8	133,1	16	13	1,11	0,02	0,28	0,3	92	1,18
54-4г	Каша гречневая рассыпчатая	180	9,96	7,6	43,2	280,44	15	120	19,2	0,21	0	0,84	181	4,04
54-3гн	Чай с лимоном и сахаром	200	0,3	0	6,7	27,9	6,9	4,6	0,38	0	1,16	0,02	8,5	0,77
ПР	**Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,8	4	2,8	0	0,022	0	0,22	13	0,22

ПР	**Хлеб ржаной	20	1,36	0,26	7,96	39,6	9,4	9,4	0	0,036	0	0,28	31,4	0,78
	<b>Итого за завтрак:</b>	<b>540</b>	<b>22,2</b>	<b>20</b>	<b>72,9</b>	<b>560</b>	<b>65,3</b>	<b>164,8</b>	<b>753,6</b>	<b>0,318</b>	<b>5,07</b>	<b>2,44</b>	<b>347,9</b>	<b>7,66</b>

Сезон: осень - зима

Возрастная категория: 7 – 11 лет

### Неделя 2

№ рец.	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			э/ц ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		Ca	Mg	A	B <sub>1</sub>	C	E	P	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>День 9</b>														
54-3з	Помидор в нарезке	60	0,7	0,1	2,3	12,8	8,4	12	79,8	0,04	15	0,06	16	0,54
54-3р	Котлета рыбная (минтай)	80	11,36	2,08	6,88	91,36	28,8	32,8	15,68	0,064	0,128	1,57	151,2	0,72
54-1г	Макароны отварные	200	7,2	6,53	43,73	262,4	16	9,6	24,53	0,08	0	1	54,67	0,97
54-35хн	Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0	19,8	80,8	40	1,7	12	0	0,02	0,4	3,5	0,08
ПР	**Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,8	4	2,8	0	0,022	0	0,22	13	0,22
ПР	**Хлеб ржаной	20	1,36	0,26	7,96	39,6	9,4	9,4	0	0,036	0	0,28	31,4	0,78
	<b>Итого за завтрак:</b>	<b>580</b>	<b>22,2</b>	<b>9,2</b>	<b>89,2</b>	<b>528,5</b>	<b>106,6</b>	<b>68,3</b>	<b>132,01</b>	<b>0,242</b>	<b>15,15</b>	<b>3,53</b>	<b>269,77</b>	<b>3,31</b>
<b>День 10</b>														
54-12з	Икра морковная	60	1,3	4,3	6,1	68	18	23	560	0,03	3,23	0,84	37	0,65
54-9м	Жаркое по-домашнему	200	20,1	18,8	17,2	318	26	45	27,3	0,13	9,53	0,6	231	3,43
54-32хн	Компот из свежих яблок	200	0,2	0,1	9,93	41,5	58	3,1	1,2	0,01	1,6	0	3,8	0,79
ПР	**Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,8	4	2,8	0	0,022	0	0,22	13	0,22
ПР	**Хлеб ржаной	20	1,36	0,26	7,96	34,2	9,4	9,4	0	0,036	0	0,28	31,4	0,78
	<b>Итого за завтрак:</b>	<b>500</b>	<b>24,4</b>	<b>23,6</b>	<b>49,7</b>	<b>508,5</b>	<b>115,4</b>	<b>83,3</b>	<b>588,5</b>	<b>0,228</b>	<b>14,36</b>	<b>1,94</b>	<b>316,2</b>	<b>5,87</b>

Основание:

Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов в общеобразовательных организациях, г. Новосибирск, 2021 г.

Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20

\*При приготовлении салатов и овощей натуральных используются овощи урожая 2024 года.

\*\*Хлеб в/с, хлеб ржаной - производство РАЙПО Сакмарского района Оренбургской области

№ рец.	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			э/ц ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		Са	Mg	A	B <sub>1</sub>	С	Е	Р	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Средние значения за 10 дней</b>														
<b>Завтрак</b>														
		<b>538</b>	<b>23,72</b>	<b>18,9</b>	<b>74,15</b>	<b>574,41</b>	<b>212,27</b>	<b>103,12</b>	<b>256,36</b>	<b>0,277</b>	<b>12,85</b>	<b>22,67</b>	<b>385,03</b>	<b>5,69</b>

Соотношение Белки : Жиры : Углеводы – 1 : 1 : 4.

Основание:

Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов в общеобразовательных организациях, г. Новосибирск, 2021 г.

Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20

\*При приготовлении салатов и овощей натуральных используются овощи урожая 2024 года.

\*\*Хлеб в/с, хлеб ржаной - производство РАЙПО Сакмарского района Оренбургской области

Технолог: Нарзуллаева И.Н.