

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ИВАНОВСКАЯ ШКОЛА ВОЛНОВАХСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА"
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

Согласовано:

Протокол заседания род. комитета:

от «28» августа 2024г. № 5

УТВЕРЖДЕНО:

И.о. директора

ГБОУ «ИВАНОВСКАЯ ШКОЛА
ВОЛНОВАХСКОГО М.О.»

 / А.В. Тарасенко

Приказ № 173 от «28» августа 2024 г.



**Двухнедельное меню
для обучающихся 5-11 классов
ГБОУ «ИВАНОВСКАЯ ШКОЛА ВОЛНОВАХСКОГО М.О.»
На 2024-2025 учебный год**

Двухнедельное меню для учащихся 5-11 классов
ГБОУ «ИВАНОВСКАЯ ШКОЛА ВОЛНОВАХСКОГО М.О.»
на 2024-2025 уч. год

Номер рецептуры	Наименование блюда согласно рецептуры	Выход блюда для разных возрастных категорий детей	Химический состав блюда			Энергетическая ценность, ккал
			белки	жиры	углеводы	ккал

первая неделя

ПОНЕДЕЛЬНИК

Завтрак

104	суп карт с мясн фрик	250	7,28	5,7	16,98	148,5
8	каша гречневая по купчески	200	15,66	17,45	29,6	338
71	Овощи	50	1,00	0,40	2,30	21,00
1	Хлеб пшеничный	50	3,38	0,41	25,03	117,33
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15,00	60,00
		750	27,39	23,98	88,91	684,83

ВТОРНИК

Завтрак

82	Борщ с капустой и картофелем	250	2,00	5,00	12,62	103,50
694	Картофельное пюре	180	3,67	5,76	24,53	164,70
288	фрикадельки в томат смет	150	10,51	11,78	13,75	202,50
1	Хлеб пшеничный	50	3,38	0,41	25,03	117,33
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,00	0,00	23,30	92,20
		830	19,56	22,95	99,23	680,23

СРЕДА

Завтрак

101	суп картоф с перловой кр	250	2,50	2,78	17,00	103,25
291	плов	200	20,61	22,46	35,66	427,30
71	Овощи	50	1,00	0,40	2,30	21,00
1	Хлеб пшеничный	50	3,38	0,41	25,03	117,33
389	Сок овощной, фруктовый и ягодный	200	1,00	0,00	20,20	84,80
		750	28,49	26,05	100,19	753,68

ЧЕТВЕРГ

Завтрак

113	суп лапшовый	250	6,48	9,48	13,56	165,28
15	ризотто с овощами	180	10,80	8,64	34,56	259,40
255	катлета рыбная	90	8,81	3,57	5,52	89,58
1	Хлеб пшеничный	50	3,38	0,41	25,03	117,33
389	Сок овощной, фруктовый и ягодный	200	1,00	0,00	20,20	84,80
		770	30,47	22,10	98,87	716,39

ПЯТНИЦА

Завтрак

108	суп картоф с клецками	250	8	9,35	22,96	208,05
171	каша артек	180	5,63	4,79	30,96	190,80
260	гуляш из кур филе	70	8,75	9,09	2,20	127,57
1	Хлеб пшеничный	50	3,38	0,41	25,03	117,33
54-22	кисель из вишни	200	0,20	0,00	13,00	52,90
		750	25,96	23,64	94,15	696,65

ВТОРАЯ НЕДЕЛЯ

ПОНЕДЕЛЬНИК

Обед

101	суп картофель с перловой кр	250	2,50	2,78	17,00	103,25
310	картофель отварной	150	4,83	8,16	39,66	250,66
267	шницель мясной	70	12,85	18,57	6,32	242,60
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,00	0,00	23,30	92,20
1	Хлеб пшеничный	50	3,38	0,41	25,03	117,33
		720	23,56	29,92	111,31	806,04

ВТОРНИК

Обед

99	суп из овощей со сметаной	250	2,12	5,25	11,25	106,87
688	макароны изделия отвар	175	6,44	5,27	30,85	196,52
288	фрикадельки в томат смет	150	10,51	11,78	13,75	202,50
1	Хлеб пшеничный	50	3,38	0,41	25,03	117,33
389	Сок овощной, фруктовый и ягодный	200	1,00	0,00	20,20	84,80
		825	23,45	22,71	101,08	708,02

СРЕДА

Обед

104	суп карт с мясн фрик	250	7,28	5,7	16,98	148,5
8	каша гречневая по купечески	200	15,66	17,45	29,6	338
71	Овощи	50	1,00	0,40	2,30	21,00
1	Хлеб пшеничный	50	3,38	0,41	25,03	117,33
377	чай с сахаром и лимон	200	0,07	0,02	15,00	60,00
		750	27,39	23,98	88,91	684,83

ЧЕТВЕРГ

Обед

82	Борщ с капустой и картофелем	250	2,00	5,00	12,62	103,50
694	Картофельное пюре	180	3,67	5,76	24,53	164,70
230	рыба жареная	75	13,87	7,85	6,53	150,00
421	сдоба обыкнов с чесноком	50	3,88	2,36	23,55	131,00
21	салат из сол огур с лук и гор	60	0,64	3,08	1,81	38,49
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,00	0,00	23,30	92,20
		815	24,06	24,05	92,34	679,89

ПЯТНИЦА

Обед

99	суп картофель с горохом и кур	250	9,42	8,31	18,98	188,61
259	жаркое по домашнему	200	25,49	6,91	20,32	245,30
45	салат из капусты морковью	60	0,78	1,95	3,90	36,24
1	Хлеб пшеничный	50	3,38	0,41	25,03	117,33
	печенье сахарное	30	2,25	2,94	22,32	125,10
389	Сок овощной, фруктовый и ягодный	200	1,00	0,00	20,20	84,80
		790	42,32	20,52	110,75	797,38

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред.

М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011Сборник технических нормативов - Сборник

рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.:

ДеЛипринт, 2005 г.Семидневное меню для основных вариантов стандартных диет с использованием

блюд оптимизированного состава, применяемых в лечебном питании в медицинских организациях Российской

Федерации» (Москва 2014 год), Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий

для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских

оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.Сборник рецептов блюд для питания школьников 1987г.