

УТВЕРЖДАЮ“
Директор ООО ”Торговый дом Кубань“;
А.Л. Жваков



Россия Краснодарский край

ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД

ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ И ПОЛДНИКОВ

ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИЕ

ПЕРИОД: зима-весна

2025 -гг.

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

меню разработано согласно

СанПин 2.3 /2.4. 3590 – 20

2025 г.

Россия Краснодарский край

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ
 ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИЕ Возрастная категория: с 7 до 11 лет

Сезон: ЗИМА - ВЕСНА 2025 - ____ г.г.

1-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ ре цептуры ТК / ТТК	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 1 -я День 1 -й	ЗАВТРАК							
	Наггетсы	90	10,72	5,13	17,50	159,01	71	595/22
	Ризотто	150	3,34	4,06	29,84	169,38	36	381/22
	Сок фруктовый (персиковый)	200	1,00	0,00	23,40	97,60	104	501 /21
	Хлеб пшеничный	30	0,60	0,39	16,26	70,96	18	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	20	0,93	0,33	8,69	41,45	19	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	105	749 / 22
итого за завтрак		590	16,99	10,31	105,48	585,40		
Норма по СанПин 25%			19,25	19,75	83,75	587,50		
отклонение от нормы + / - %			-2,93	-11,95	6,49	-0,09		
неделя 1 -я День 1 -й	ОБЕД							
	Горошек зелёный	60	1,70	0,10	3,50	22,10	5	54- 20з/22
	Борщ из свежей капусты со сметаной	200	1,18	4,29	5,99	67,33	21	93 / 21
	Омлет с сыром	195	13,84	27,73	4,52	323,04	52	418/22
	Масло сливочное (порциями)	10	0,10	7,20	0,10	66,10	12	53- 19з/22
	Кофейный напиток с молоком	190	6,17	4,89	22,86	159,51	98	465 / 21
	Хлеб пшеничный	50	1,00	0,65	27,1	118,26	18	Пром.пр.
Хлеб ржаной	30	1,40	0,50	13,03	62,18	19	Пром.пр.	
итого за обед		735	25,39	45,36	77,11	818,52		
Норма по СанПин 35%			26,95	27,65	117,25	822,50		
отклонение от нормы + / - %			-2,02	22,42	-11,98	-0,17		
неделя 1 -я День 1 -й	ПОЛДНИК							
	Сок фруктовый (яблочный)	200	1,00	0,20	20,20	86,00	104	501 /21
	Котлеты рубленые из птицы с соусом молочным	90	9,24	3,07	15,10	124,98	72	614/22
	Хлеб ржаной	20	0,93	0,33	8,69	41,45	19	Пром.пр.
итого за полдник		310	11,17	3,60	43,99	252,43		
Норма по СанПин 10%			7,70	7,90	33,50	235,00		
отклонение от нормы + / - %			4,51	-5,44	3,13	0,74		
ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД			42,39	55,67	182,58	1403,92		
Норма по СанПин 60%			46,20	47,40	201,00	1410,00		
отклонение от нормы (+ / -) %			-4,95	10,47	-5,50	-0,26		

Россия Краснодарский край

ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	36,56	48,96	121,10	1070,94
Норма по СанПин 45%	34,65	35,55	150,75	1057,50
отклонение от нормы (+ / -) %	2,48	16,97	-8,85	0,57
ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	53,56	59,27	226,57	1656,35
Норма по СанПин 70%	53,90	55,30	234,50	1645,00
отклонение от нормы (+ / -) %	-0,45	5,02	-2,37	0,48

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ

для учащихся в общеобразовательном учреждении Возрастная

категория: с 7 до 11 лет

Сезон: ЗИМА - ВЕСНА 2025 - ____ г.г.

1-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 1 -я День 2 -й	ЗАВТРАК							
	Печень по-строгановски	90	13,05	8,74	6,39	156,74	55	255/17
	Макароны отварные и /овощи консервирован. Отварные (сложный гарнир)	110	4,07	3,63	21,67	135,30	49	256 / 21
	Чай с лимоном	90	1,80	0,24	9,23	47,02	49	157/21
	Чай с лимоном	180	0,27	0,00	6,05	25,16	84	459 / 21
	Блины со сметаной	70	4,52	4,43	22,993	148,42	80	396/17
	Хлеб пшеничный	30	0,60	0,39	16,26	70,96	18	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	20	0,93	0,33	8,69	41,45	19	Пром.пр.
итого за завтрак	590	25,25	17,76	91,28	625,04			
Норма по СанПин 25%		19,25	19,75	83,75	587,50			
отклонение от нормы (+ / -) %		7,79	-2,52	2,25	1,60			
неделя 1 -я День 2 -й	ОБЕД							
	Икра свекольная	60	0,90	2,16	5,10	43,20	10	53 / 21
	Суп картофельный с крупой	200	2,22	2,82	11,84	79,76	28	114/21
	Говядина тушёная с капустой	150	10,18	16,87	17,01	260,57	59	500 / 22
	Сок фруктовый (абрикосовый)	200	1,00	0,00	25,40	105,60	104	501 /21
	Кондитерские изделия (печенье)	20	1,71	4,93	21,82	96,81	15	Пром.пр.
	Хлеб пшеничный	50	1,00	0,65	27,1	118,26	18	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	30	1,40	0,50	13,03	62,18	19	Пром.пр.
Фрукты свежие (яблоки)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	105	749 / 22	
итого за обед	810	18,81	28,33	131,10	813,38			
Норма по СанПин 35%		26,95	27,65	117,25	822,50			
отклонение от нормы (+ / -) %		-10,57	0,86	4,13	-0,39			
неделя 1 -я День 2 -й	ПОЛДНИК							
	Кисель малиновый с яблоком	190	0,06	0,00	11,29	45,40	95	484/21
	Биточки из печени	90	6,95	4,68	14,29	127,03	57	ТТК/478/22
Хлеб ржаной	20	0,93	0,33	8,69	41,45	19	Пром.пр.	

ИТОГО за полдник	300	7,94	5,01	34,27	213,88
Норма по СанПин	10%	7,70	7,90	33,50	235,00
отклонение от нормы (+ / -) %		0,31	-3,66	0,23	-0,90
ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД		44,06	46,09	222,38	1438,42
Норма по СанПин	60%	46,20	47,40	201,00	1410,00
отклонение от нормы (+ / -) %		-2,78	-1,66	6,38	1,21
ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК		26,75	33,33	165,36	1027,26
Норма по СанПин	45%	34,65	35,55	150,75	1057,50
отклонение от нормы (+ / -) %		-	-2,81	4,36	-1,29
		10,26			
ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник		52,00	51,09	256,64	1652,30
Норма по СанПин	70%	53,90	55,30	234,50	1645,00
отклонение от нормы (+ / -) %		-2,47	-5,32	6,61	0,31

Россия Краснодарский край

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ

ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИЕ Возрастная

категория: с 7 до 11 лет

Сезон: ЗИМА - ВЕСНА 2025 - ____ г.г.

1-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 1 -я 3 -й	ЗАВТРАК							
	Запеканка из творога с какао и / соус абрикосовый	135	16,40	6,32	28,52	234,50	53	424/22
	Кофейный напиток с молоком	200	6,50	5,10	15,70	134,20	99	54-23гн/22
	Масло сливочное (порциями)	10	0,10	7,20	0,10	66,10	12	53-19з/22
	Хлеб пшеничный	30	0,60	0,39	16,26	70,96	18	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	105	749 / 22
итого за завтрак		505	24,57	19,41	84,33	610,84		
Норма по СанПин		25%	19,25	19,75	83,75	587,50		
отклонение от нормы (+ / -) %			6,91	-0,43	0,17	0,99		
неделя 1 -я День 3 -й	ОБЕД							
	Овощи консервированные порциями (капуста квашеная)	60	1,02	3,00	5,08	51,42	4	149 /21
	Суп картофельный с бобовыми	200	5,04	2,86	13,68	92,60	27	113 /21
	Рыба запечённая	90	16,15	9,08	13,48	204,90	76	444/22
	Пюре картофельное	180	3,68	5,76	24,53	164,67	46	312/17
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,50	0,00	19,80	81,00	92	54-1хн/22
	Хлеб пшеничный	50	1,00	0,65	27,1	118,26	18	Пром.пр.
Хлеб ржаной	30	1,40	0,50	13,03	62,18	19	Пром.пр.	
итого за обед		810	28,79	21,85	116,69	775,02		
Норма по СанПин		35%	26,95	27,65	117,25	822,50		
отклонение от нормы (+ / -) %			2,39	-7,34	-0,17	-2,02		
неделя 1 -я День 3 -й	ПОЛДНИК							
	Кисломолочный напиток Кефир (м. д. ж. 2,5%)	200	5,80	5,00	8,00	101,00	103	470 / 21
	Котлеты морковные с творогом	90	3,60	3,47	10,716	88,18	43	152/17
	Хлеб пш. (батон)	20	0,77	0,38	10,28	45,22	17	Пром.пр.
итого за полдник		310	10,17	8,85	29,00	234,40		
Норма по СанПин		10%	7,70	7,90	33,50	235,00		

Россия Краснодарский край

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ
 ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИЕ

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

Сезон: ЗИМА - ВЕСНА 2025 - ____ г.г.

отклонение от нормы (+ / -) %	3,20	1,20	-1,34	-0,03
ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	53,36	41,26	201,03	1385,86
Норма по СанПин 60%	46,20	47,40	201,00	1410,00
отклонение от нормы (+ / -) %	9,30	-7,78	0,01	-1,03
ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	38,96	30,69	145,69	1009,42
Норма по СанПин 45%	34,65	35,55	150,75	1057,50
отклонение от нормы (+ / -) %	5,60	-6,15	-1,51	-2,05
ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	63,53	50,10	230,02	1620,26
Норма по СанПин 70%	53,90	55,30	234,50	1645,00
отклонение от нормы (+ / -) %	12,51	-6,58	-1,34	-1,05

1-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 1 -я День 4 -й	ЗАВТРАК							
	Морковь по-корейски	60	0,66	3,71	4,02	52,79	8	68 /22
	Говядина тушная	90	6,12	5,12	8,95	106,36	58	499 /22
	Картофель по- деревенски с сыром	175	5,24	12,95	28,38	250,96	47	645/22
	Компот из яблок с лимоном	200	0,29	0,22	9,28	39,15	93	827/22
	Хлеб пшеничный	30	0,60	0,39	16,26	70,96	18	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	20	0,93	0,33	8,69	41,45	19	Пром.пр.
итого за завтрак	575	13,84	22,72	75,57	561,67			
Норма по СанПин 25%	19,25	19,75	83,75	587,50				
отклонение от нормы (+ / -) %		-7,03	3,76	-2,44	-1,10			
неделя 1 -я День 4 -й	ОБЕД							
	Огурец в нарезке	60	0,48	0,12	1,50	8,52	1	54-2з/22
	Суп из овощей со сметаной	200	1,72	4,28	5,23	66,28	29	116 /21
	Котлеты школьные	90	13,77	9,90	11,97	191,70	69	347/21
	Каша вязкая гречневая	150	4,58	5,01	20,52	145,50	34	303/17
	Кондитерские изделия (вафли)	15	0,59	4,59	11,45	81,15	16	Пром.пр.
	Чай с молоком	190	3,86	2,86	12,3	90,51	88	460 / 21
	Хлеб пшеничный	50	1,00	0,65	27,1	118,26	18	Пром.пр.
Хлеб ржаной	30	1,40	0,50	13,03	62,18	19	Пром.пр.	

Россия Краснодарский край

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ
 ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИЕ

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

Сезон: ЗИМА - ВЕСНА 2025 - ____ г.г.

	Плоды свежие (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	105	749 / 22
итого за обед		885	27,80	28,30	112,89	811,10		
Норма по СанПин 35%			26,95	27,65	117,25	822,50		
отклонение от нормы (+ / -) %			1,11	0,83	-1,30	-0,49		
неделя	ПОЛДНИК							
1 -я День 4 -й	Кисломолочный напиток							
	Кефир (м. д. ж. 2,5%)	200	5,80	5,00	8,00	101,00	103	470 / 21
	Зразы картофельные	120	1,73	3,98	15,97	106,64	45	150/17
	Хлеб пшеничный	20	0,40	0,26	10,84	47,30	18	Пром.пр.
итого за полдник		340	7,94	9,24	34,81	254,95		
Норма по СанПин 10%			7,70	7,90	33,50	235,00		
отклонение от нормы (+ / -) %			0,31	1,70	0,39	0,85		
ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД			41,64	51,02	188,47	1372,76		
Норма по СанПин 60%			46,20	47,40	201,00	1410,00		
отклонение от нормы (+ / -) %			-5,92	4,58	-3,74	-1,58		
ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК			35,74	37,54	147,70	1066,04		
Норма по СанПин 45%			34,65	35,55	150,75	1057,50		
отклонение от нормы (+ / -) %			1,41	2,52	-0,91	0,36		
ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник			49,58	60,26	223,27	1627,71		
Норма по СанПин 70%			53,90	55,30	234,50	1645,00		
отклонение от нормы (+ / -) %			-5,61	6,28	-3,35	-0,74		

1-я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя	ЗАВТРАК							
1 -я День	Овощи консервированные порциями (капуста квашеная)	60	1,02	3,00	5,08	51,42	4	149 /21
	5 -й	Биточки рыбные	90	12,40	5,21	12,68	147,16	78
Рагу из овощей		180	3,00	4,02	28,98	164,09	39	334/22
Сок фруктовый (яблочный)		200	1,00	0,20	20,20	86,00	104	501 /21
Хлеб пшеничный		30	0,60	0,39	16,26	70,96	18	Пром.пр.
Хлеб ржаной		20	0,93	0,33	8,69	41,45	19	Пром.пр.
итого за завтрак		580	18,96	13,15	91,88	561,07		

Россия Краснодарский край

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ
 для учащихся в общеобразовательном учреждении

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

Сезон: ЗИМА - ВЕСНА 2025 - ____ г.г.

		Норма по СанПин 25%	19,25	19,75	83,75	587,50		
		отклонение от нормы (+ / -) %	-0,38	-8,36	2,43	-1,12		
неделя 1 -я День 5 -й	ОБЕД							
	Морковь с яблоком	100	0,97	4,82	8,20	78,29	7	22 / 21
	Суп куриный	200	4,60	3,58	11,92	87,42	31	278/22
	Запеканка из творога с какао и / соус абрикосовый	195	27,98	10,69	34,94	347,90	54	224/22
	Молоко кипячёное	200	5,80	5,30	9,10	107,00	102	469 / 21
	Хлеб пшеничный	40	0,80	0,52	20,68	94,61	18	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	30	1,40	0,50	13,031	62,18	19	Пром.пр.
	Флоды свежие (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	105	749 / 22
итого за обед		880	42,20	25,80	114,23	851,59		
		Норма по СанПин 35%	26,95	27,65	117,25	822,50		
		отклонение от нормы (+ / -) %	19,81	-2,35	-0,90	1,24		
неделя 1 -я День 5 -й	ПОЛДНИК							
	Компот из яблок с лимоном	200	0,29	0,22	9,28	39,15	93	827/22
	Рыба, запечённая с яйцом	90	11,55	5,08	5,98	115,84	77	301 / 21
	Хлеб пшеничный	20	0,40	0,26	10,84	47,30	18	Пром.пр.
итого за полдник		310	12,24	5,56	26,10	202,30		
		Норма по СанПин 10%	7,70	7,90	33,50	235,00		
		отклонение от нормы (+ / -) %	5,90	-2,97	-2,21	-1,39		
ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД			61,16	38,94	206,11	1412,66		
		Норма по СанПин 60%	46,20	47,40	201,00	1410,00		
		отклонение от нормы (+ / -) %	19,43	-10,71	1,53	0,11		
ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК			54,44	31,35	140,33	1053,89		
		Норма по СанПин 45%	34,65	35,55	150,75	1057,50		
		отклонение от нормы (+ / -) %	25,71	-5,31	-3,11	-0,15		
ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник			73,40	44,50	232,21	1614,96		
		Норма по СанПин 70%	53,90	55,30	234,50	1645,00		
		отклонение от нормы (+ / -) %	25,33	-13,67	-0,68	-1,28		

2 - я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сб. р-р / год. изд.
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя	ЗАВТРАК							
	Омлет натуральный и /овоци	140	12,28	17,63	3,00	219,81	51	268 / 21

Россия Краснодарский край

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ
 ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИЕ

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

Сезон: ЗИМА - ВЕСНА 2025 - ____ г.г.

2 -я День	консервированные отварные (сложный гарнир)	60	1,7	0,1	3,5	22,10	51	157 / 21
	Чай с молоком	180	2,33	1,76	8,18	57,89	89	460 / 21
6 -й	Сыр твёрдых сортов в нарезке	20	4,67	5,87	0,00	71,67	13	54-13/22
	Хлеб пшеничный	40	0,80	0,52	20,68	94,61	18	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	20	0,93	0,33	8,69	41,45	19	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	105	749 / 22
итого за завтрак		560	23,11	26,611	53,85	554,527		
Норма по СанПин		25%	19,25	19,75	83,75	587,50		
отклонение от нормы (+ / -) %			5,01	8,68	-8,93	-1,40		
неделя 2 -я День	О Б Е Д							
	Морковь по-корейски	60	0,66	3,71	4,02	52,79	8	68 / 22
6 -й	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200	1,62	4,33	5,75	78,50	22	95 / 21
	Тефтели из говядины с соусом	100	9,04	9,06	17,60	193,45	67	546/22
	Каша вязкая (ячневая)	150	3,54	4,73	23,99	152,66	35	103/17
	Сок фруктовый (персиковый)	200	1,00	0,00	23,40	97,60	104	501 / 21
6 -й	Хлеб пшеничный	50	1,00	0,65	27,1	118,26	18	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	30	1,40	0,50	13,03	62,18	19	Пром.пр.
итого за обед		790	18,26	22,971	114,90	755,427		
Норма по СанПин		35%	26,95	27,65	117,25	822,50		
отклонение от нормы (+ / -) %			-11,28	-5,92	-0,70	-2,85		
неделя 2 -я День	П О Л Д Н И К							
	Чай фруктовый	180	0,20	0,00	6,86	28,16	87	783 / 22
6 -й	Бутерброд с сыром (сыр твёрдых сортов масло сливочное хлеб пшеничный)	10	2,33	2,93	0,00	35,87	14	3 / 17
	Кондитерское изделие (печенье)	5	0,05	3,6	0,05	33,05	14	
	Фрукты свежие (яблоко)	20	0,40	0,26	10,84	47,30	14	
	Фрукты свежие (яблоко)	10	0,86	2,47	10,99	55,71	15	Пром.пр.
итого за полдник		325	4,24	9,660	38,54	247,088		
Норма по СанПин		10%	7,70	7,90	33,50	235,00		
отклонение от нормы (+ / -) %			-4,49	2,23	1,50	0,51		
ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД			41,37	49,58	168,75	1309,95		
Норма по СанПин			60%	46,20	47,40	201,00	1410,00	
отклонение от нормы (+ / -) %			-6,27	2,76	-9,63	-4,26		
ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК			22,50	32,63	153,44	1002,52		
Норма по СанПин			45%	34,65	35,55	150,75	1057,50	
отклонение от нормы (+ / -) %			-15,78	-3,69	0,80	-2,34		
ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник			45,61	59,24	207,28	1557,04		
Норма по СанПин			70%	53,90	55,30	234,50	1645,00	
отклонение от нормы (+ / -) %			-10,77	4,99	-8,12	-3,74		

2 - я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая	№ ре цептуры	№ по
			белки	жиры	углеводы			

Россия Краснодарский край

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ
 ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИЕ

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

Сезон: ЗИМА - ВЕСНА 2025 - ____ г.г.

			Б	Ж	У	ценность	Тех.Карты	Сб. р-р / год. изд.
неделя 2 -я День 7 -й	ЗАВТРАК							
	Икра кабачковая (Пром.производства)	60	1,14	5,34	4,62	70,80	11	150/ 21
	Рыба тушёная в томате с овощами	100	16,10	11,30	6,30	191,90	75	299 /21
	Пюре картофельное	180	3,68	5,76	24,53	164,67	46	312/17
	Кисель фруктовый (малиновый)	190	0,83	0,83	22,7	101,59	94	791 /22
	Хлеб пшеничный	30	0,60	0,39	16,26	70,96	18	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	20	0,93	0,33	8,69	41,45	19	Пром.пр.
итого за завтрак		580	23,28	23,95	83,09	641,37		
Норма по СанПин 25%			19,25	19,75	83,75	587,50		
отклонение от нормы (+ / -) %			5,24	5,32	-0,20	2,29		
неделя 2 -я День 7 -й	О Б Е Д							
	Огурец с капустой	60	0,79	1,60	3,33	27,18	3	52/22
	Солянка домашняя	200	6,41	7,93	5,51	118,27	25	221 / 22
	Суфле из печени	100	14,92	10,24	9,52	189,93	56	488/22
	Макароны с овощами	150	4,96	5,39	30,13	185,58	48	205/17
	Кофейный напиток с молоком	190	6,17	4,89	22,86	159,51	98	465 / 21
	Хлеб пшеничный	30	0,60	0,39	16,26	70,96	18	Пром.пр.
	Хлеб ржаной	20	0,93	0,33	8,69	41,45	19	Пром.пр.
итого за обед		850	35,19	31,17	106,10	839,89		
Норма по СанПин 35%			26,95	27,65	117,25	822,50		
отклонение от нормы (+ / -) %			10,70	4,45	-3,33	0,74		
неделя 2 -я День 7 -й	ПОЛДНИК							
	Кисломолочный напиток							470 / 21
	Кефир (м. д. ж. 2,5%)	200	5,80	5,00	8,00	101,00	103	
	Котлеты картофельные с творогом	105	2,18	7,50	13,96	131,71	44	149/17
итого за полдник		325	8,75	12,88	32,24	277,93		
Норма по СанПин 10%			7,70	7,90	33,50	235,00		
отклонение от нормы (+ / -) %			1,36	6,31	-0,38	1,83		
ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД			58,47	55,12	189,19	1481,26		

Россия Краснодарский край

**10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ
ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИЕ**

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

Сезон: ЗИМА - ВЕСНА 2025 - ____ г.г.

Норма по СанПин 60%	46,20	47,40	201,00	1410,00
отклонение от нормы (+ / -) %	15,94	9,77	-3,53	3,03
ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	43,94	44,05	138,34	1117,82
Норма по СанПин 45%	34,65	35,55	150,75	1057,50
отклонение от нормы (+ / -) %	12,06	10,76	-3,71	2,57
ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	67,22	68,00	221,43	1759,19
Норма по СанПин 70%	53,90	55,30	234,50	1645,00
отклонение от нормы (+ / -) %	17,30	16,08	-3,90	4,86

Россия Краснодарский край
10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ
- ПОЛДНИКОВ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ

Возрастная категория: с 7 до 11 лет
 ВЕСНА 2025 - ____ г.г.

Сезон: ЗИМА -

2 - я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ ре цептуры Тех.Карты
			белки Б	жиры Ж	углеводы У		
неделя 2 -я День 8 -й	ЗАВТРАК						
	Каша рисовая молочная жидкая	210	5,10	10,72	33,42	250,56	33
	Чай с сахаром	180	0,17	0,00	5,85	24,05	86
	Кондитерское изделие (вафли)	25	0,98	7,65	20,08	135,25	16
	Хлеб пшеничный	30	0,60	0,39	16,26	70,96	18
	Хлеб ржаной	20	0,93	0,33	8,69	41,45	19
	Плоды свежие (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	105
итого за завтрак		565	8,18	19,490	94,10	569,267	
Норма по СанПин		25%	19,25	19,75	83,75	587,50	
отклонение от нормы (+ / -) %			-14,37	-0,33	3,09	-0,78	
2 -я День 8 -й	ОБЕД						
	Икра свекольная	60	0,90	2,16	5,10	43,20	10
	Уха с крупой	200	6,36	4,52	12,98	118,01	30
	Жаркое по-домашнему	190	11,41	22,97	29,52	379,07	61
	Сок фруктовый (абрикосовый)	200	1,00	0,00	25,40	105,60	104
	Хлеб пшеничный	60	1,20	0,78	32,52	141,91	18
Хлеб ржаной	30	1,40	0,50	13,03	62,18	19	
итого за обед		740	22,28	30,918	118,55	849,966	
Норма по СанПин		35%	26,95	27,65	117,25	822,50	
отклонение от нормы (+ / -) %			-6,07	4,14	0,39	1,17	
неделя 2 -я День 8 -й	ПОЛДНИК						
	Кофейный напиток с молоком	180	5,57	4,46	12,22	111,05	101
	Биточек рисовый с морковью и соус шоколадный	90	2,17	4,18	13,94	109,15	37
	Хлеб ржаной	20	0,73	0,67	4,75	27,80	37
итого за полдник		310	9,40	9,636	39,60	289,457	
Норма по СанПин		10%	7,70	7,90	33,50	235,00	

отклонение от нормы (+ / -) %	2,21	2,20	1,82	2,32
ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД	30,46	50,41	212,65	1419,23
Норма по СанПин 60%	46,20	47,40	201,00	1410,00
отклонение от нормы (+ / -) %	-20,44	3,81	3,48	0,39
ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК	31,68	40,55	158,15	1139,42
Норма по СанПин 45%	34,65	35,55	150,75	1057,50
отклонение от нормы (+ / -) %	-3,86	6,33	2,21	3,49
ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник	39,86	60,04	252,25	1708,69
Норма по СанПин 70%	53,90	55,30	234,50	1645,00
отклонение от нормы (+ / -) %	-18,23	6,00	5,30	2,71

Россия Краснодарский край

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ

для учащихся в общеобразовательном учреждении

Возрастная категория: с 7 до 11 лет Сезон: ЗИМА - ВЕСНА
2025 - ____ г.г.

2 - я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ ре цептуры Тех.Карты
			белки Б	жиры Ж	углеводы У		
неделя 2 -я День 9-й	ЗАВТРАК						
	Чиполлетти из говядины	90	10,63	14,13	12,16	218,38	68
	Капуста тушёная	160	3,30	5,18	15,08	120,16	41
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,50	0,00	19,80	81,00	92
	Хлеб пшеничный	36	0,72	0,47	19,51	85,15	18
	Хлеб ржаной	30	1,40	0,50	13,031	62,18	19
итого за завтрак		516	16,56	20,274	79,59	566,859	
Норма по СанПин 25%		19,25	19,75	83,75	587,50		
отклонение от нормы (+ / -) %			-3,50	0,66	-1,24	-0,88	
неделя 2 -я День 9-й	ОБЕД						
	Икра кабачковая (Пром.производства)	60	1,14	5,34	4,62	70,80	11
	Свекольник со сметаной	200	2,02	4,66	9,79	98,77	23
	Плов из птицы	180	14,09	6,89	35,20	259,15	70
	Чай с молоком	190	3,86	2,86	12,3	90,51	88
	Блины / и	60	4,27	3,77	23,89	146,62	81
	соус абрикосовый	10	0,13	0,00	8,92	28,58	81
Хлеб пшеничный	40	0,80	0,52	20,68	94,61	18	

	Хлеб ржаной	30	1,40	0,50	13,031	62,18	19
	Флоды свежие (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	105
итого за обед		870	28,11	24,932	138,24	898,212	
Норма по СанПин		35%	26,95	27,65	117,25	822,50	
отклонение от нормы (+ / -) %			1,50	-3,44	6,26	3,22	
неделя 2 -я День	ПОЛДНИК						
	Отвар шиповника	190	0,45	0,15	11,17	48,07	91
	Рулет с макаронами и / соус сметанный с томатом	98	1,59	5,09	8,86	87,36	62
	Хлеб ржаной	20	0,35	1,00	1,40	16,02	62
9-й	Хлеб ржаной	20	0,93	0,33	8,69	41,45	19
итого за полдник		328	3,32	6,567	30,13	192,90	
Норма по СанПин		10%	7,70	7,90	33,50	235,00	
отклонение от нормы (+ / -) %			-5,69	-1,69	-1,01	-1,79	
ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД			44,67	45,21	217,83	1465,07	
Норма по СанПин		60%	46,20	47,40	201,00	1410,00	
отклонение от нормы (+ / -) %			-1,99	-2,78	5,02	2,34	
ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК			31,43	31,50	168,36	1091,11	
Норма по СанПин		45%	34,65	35,55	150,75	1057,50	
отклонение от нормы (+ / -) %			-4,18	-5,13	5,26	1,43	
ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник			47,99	51,77	247,95	1657,97	
Норма по СанПин		70%	53,90	55,30	234,50	1645,00	
отклонение от нормы (+ / -) %			-7,68	-4,46	4,02	0,55	

Россия Краснодарский край

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ
- ПОЛДНИКОВ

ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ

Возрастная категория: с 7 до 11 лет
2025 - ____ г.г.

Сезон: ЗИМА - ВЕСНА

2 - я неделя

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ ре цептуры Тех.Карты
			белки Б	жиры Ж	углеводы У		
неделя 2 -я День 10 -й	ЗАВТРАК						
	Бифштекс по-домашнему	90	9,17	12,51	15,00	189,68	63
	Каша вязкая гречневая	150	4,58	5,01	20,52	145,50	34
	Молоко кипячёное	200	5,80	5,30	9,10	107,00	102
	Хлеб пшеничный	40	0,80	0,52	20,68	94,61	18

	Хлеб ржаной	30	1,40	0,50	13,031	62,18	19
итого за завтрак		510	21,76	23,834	78,33	598,965	
	Норма по СанПин 25%	19,25	19,75	83,75	587,50		
	отклонение от нормы (+ / -) %		3,25	5,17	-1,62	0,49	
неделя 2 -я День 10 -й	О Б Е Д						
	Капуста с морковью в нарезке	60	1,10	2,95	5,15	47,56	2
	Рассольник ленинградский	200	2,10	4,08	10,60	87,60	26
	Рагу из овощей	150	2,50	5,57	19,92	139,86	38
	Шницель рыбный	90	13,33	2,56	16,24	141,29	79
	Кисель витаминный	190	1,10	0,20	39,78	165,23	96
	Хлеб пшеничный	60	1,20	0,78	32,52	141,91	18
	Хлеб ржаной	20	0,93	0,33	8,69	41,45	19
	Плоды свежие (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	105
итого за обед		870	22,66	16,876	142,69	811,900	
	Норма по СанПин 35%	26,95	27,65	117,25	822,50		
	отклонение от нормы (+ / -) %		-5,57	-13,64	7,59	-0,45	
неделя 2 -я День 10 -й	П О Л Д Н И К						
	Чай фруктовый	180	0,2	0,00	6,86	28,16	87
	Голубцы с соусом	95	1,13	7,68	5,93	97,38	65
	Хлеб пшеничный	25	0,50	0,33	13,55	59,13	18
итого за полдник		300	1,83	8,01	26,34	184,67	
	Норма по СанПин 10%	7,70	7,90	33,50	235,00		
	отклонение от нормы (+ / -) %		-7,62	0,14	-2,14	-2,14	
ВСЕГО: за ЗАВТРАК - ОБЕД			44,42	40,71	221,02	1410,87	
	Норма по СанПин 60%	46,20	47,40	201,00	1410,00		
	отклонение от нормы (+ / -) %		-2,31	-8,47	5,98	0,04	
ВСЕГО: за ОБЕД И ПОЛДНИК			24,50	24,88	169,03	996,57	
	Норма по СанПин 45%	34,65	35,55	150,75	1057,50		
	отклонение от нормы (+ / -) %		-13,19	-13,50	5,46	-2,59	
ВСЕГО: за завтрак - обед - полдник			46,25	48,72	247,36	1595,54	
	Норма по СанПин 70%	53,90	55,30	234,50	1645,00		
	отклонение от нормы (+ / -) %		-9,93	-8,33	3,84	-2,10	

Россия Краснодарский край

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ
- ПОЛДНИКОВ
ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ
УЧРЕЖДЕНИЕ

Возрастная категория: с 7 до 11 лет
 ВЕСНА 2025 - ____ г.г.

Сезон: ЗИМА -

1-я неделя

Возрастная категория: с 7 до 11 лет меню завтраки 10-тидневка		Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	
		белки Б	жиры Ж	углеводы У		
1 - я неделя						
Суточная потребность по СанПиН СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20		100%	77	79,0	335	2350
7 - 11 л	ЗАВТРАКИ	25%	19,25	19,75	83,75	587,50
Среднее за 5 дней (фактически)			19,92	16,67	89,71	588,80
отклонение от нормы (+ / -)		%	0,87	-3,90	1,78	0,06
7 - 11 л	ОБЕДЫ	35%	26,95	27,65	117,25	822,50
Среднее за 5 дней (фактически)			28,60	29,93	110,41	813,92
отклонение от нормы (+ / -)		%	2,14	2,88	-2,04	-0,37
7 - 11 л	ПОЛДНИКИ	10%	7,70	7,90	33,50	235,00
Среднее за 5 дней (фактически)			9,89	6,45	33,63	231,59
отклонение от нормы (+ / -)		%	2,85	-1,84	0,04	-0,15
7 - 11 л	ЗАВТРАКИ И ОБЕДЫ	60%	46,20	47,40	201,00	1410,00
Среднее за 5 дней (фактически)			48,52	46,60	200,11	1402,72
отклонение от нормы (+ / -)		%	3,02	-1,02	-0,26	-0,31
7 - 11 л	ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ	45%	34,65	35,55	150,75	1057,50
Среднее за 5 дней (фактически)			38,49	36,38	144,04	1045,51
отклонение от нормы (+ / -)		%	4,99	1,05	-2,00	-0,51
7 - 11 л	ЗАВТРАКИ - ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ	70%	53,90	55,30	234,50	1645,00
Среднее за 5 дней (фактически)			58,41	53,04	233,75	1634,31
отклонение от нормы (+ / -)		%	5,86	-2,86	-0,23	-0,45

2 - я неделя

7 - 11 л	ЗАВТРАКИ	25%	19,25	19,75	83,75	587,50
Среднее за 5 дней (фактически)			18,58	22,83	77,79	586,20
отклонение от нормы (+ / -)		%	-0,873	3,902	-1,779	-0,055
7 - 11 л	ОБЕДЫ	35%	26,95	27,65	117,25	822,50
Среднее за 5 дней (фактически)			25,30	25,37	124,09	831,08
отклонение от нормы (+ / -)		%	-2,143	-2,883	2,043	0,365
7 - 11 л	ПОЛДНИКИ	10%	7,70	7,90	33,50	235,00
Среднее за 5 дней (фактически)			5,51	9,35	33,37	238,41
отклонение от нормы (+ / -)		%	-2,846	1,836	-0,039	0,145
7 - 11 л	ЗАВТРАКИ И ОБЕДЫ	60%	46,20	47,40	201,00	1410,00
Среднее за 5 дней (фактически)			43,88	48,20	201,89	1417,28
отклонение от нормы (+ / -)		%	-3,016	1,019	0,265	0,310
7 - 11 л	ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ	45%	34,65	35,55	150,75	1057,50
Среднее за 5 дней (фактически)			30,81	34,72	157,46	1069,49
отклонение от нормы (+ / -)		%	-4,989	-1,046	2,004	0,510
7 - 11 л	ЗАВТРАКИ - ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ	70%	53,90	55,30	234,50	1645,00

Среднее за 5 дней (фактически)		49,39	57,56	235,25	1655,69
отклонение от нормы (+ / -)	%	-5,862	2,855	0,225	0,455

Россия Краснодарский край

10 - ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ - ОБЕДОВ - ПОЛДНИКОВ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

Сезон: ЗИМА - ВЕСНА 2025 - ____ г.г.

1 -я - 2-я неделя

Возрастная категория: с 7 до 11 лет меню завтраки 10-тидневка			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У		
Суточная потребность по СанПиН СанПиН 2.3 /2.4. 3590 - 20			100%	77	79	335	2350
7 - 11 л	ЗАВТРАКИ	25%	19,25	19,75	83,75	587,50	
Среднее за 10 дней (фактически)			19,25	19,75	83,75	587,50	
отклонение от нормы (+ / -) %			0,000	0,000	0,000	0,000	
7 - 11 л	ОБЕДЫ	35%	26,95	27,65	117,25	822,50	
Среднее за 10 дней (фактически)			26,95	27,65	117,25	822,50	
отклонение от нормы (+ / -) %			0,000	0,000	0,000	0,000	
7 - 11 л	ПОЛДНИКИ	10%	7,70	7,90	33,50	235,00	
Среднее за 10 дней (фактически)			7,70	7,90	33,50	235,00	
отклонение от нормы (+ / -) %			0,000	0,000	0,000	0,000	
7 - 11 л	ЗАВТРАКИ И ОБЕДЫ	60%	46,20	47,40	201,00	1410,00	
Среднее за 10 дней (фактически)			46,20	47,40	201,00	1410,00	
отклонение от нормы (+ / -) %			0,000	0,000	0,000	0,000	
7 - 11 л	ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ	45%	34,65	35,55	150,75	1057,50	
Среднее за 10 дней (фактически)			34,65	35,55	150,75	1057,50	
отклонение от нормы (+ / -) %			0,000	0,000	0,000	0,000	
7 - 11 л	ЗАВТРАКИ - ОБЕДЫ И ПОЛДНИКИ	70%	53,90	55,30	234,50	1645,00	
Среднее за 10 дней (фактически)			53,90	55,30	234,50	1645,00	
отклонение от нормы (+ / -) %			0,000	0,000	0,000	0,000	

Ответственный за разработку меню инженер-технолог

_____/Ткаченко А.Н./

Литература:

- 1 СКУРИХИН И.М., ТУТЕЛЬЯН В.А. ТАБЛИЦЫ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА И КАЛОРИЙНОСТИ РОССИЙСКИХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ: Справочник. - М.: Дели принт, 2008. - 276 с.
- 2 СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могольного и В.А. Тутельяна. - М.: Дели плюс, 2017. - 544 с.
- 3 Сборник технических нормативов. ФГАУ НЦЗД Минздрава РОССИИ, ФГБУН ФИЦ Питания, биотехнологии и безопасности пищи, Отраслевой союз развития социального питания, НП СРО «АПСПОЗ» — М.: Издатель Научный центр здоровья детей,

2022. - 698 с. Под редакцией: профессора Академика РАН Г.Г. Онищенко
В.А.Тутельяна

- 4 Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (от 7 до 18 лет) ФБУН "НИИ" Роспотребнадзора И.И.Новикова разработчик (протокол №3 от 19.05.2022 г.)
- 5 Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий / сост.А.Я.Перевалов. Н.В.Тапешкина.-Изд-е 4-е доп.и испр..-Пермь, 2021.-410с.