

Приложение №8
к СанПиН2.3/2.4.3590-20

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ Республики Марий Эл
«Школа-интернат «Дарование»



Н.А. Толстова

2021 г.

МЕНЮ
приготавливаемых блюд
ГБОУ Республики Марий Эл
«Школа-интернат г. Козьмодемьянска «Дарование»
возрастная категория с 12 лет и старше

Неделя: первая День: первый

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда		Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	У/воды	
302	Завтрак	Каша пшённая на молоке с маслом	200/15	8,4	14,8	43,05	321,2
685		Чай сладкий	200,0	0,2	0	15,0	58,0
1		Хлеб пшеничный с маслом	50/20	3,9	7,8	24,9	179,1
Итого за завтрак:				12,5	22,6	237	558,3
736	2 Завтрак	Пирожок с яблоками	75	3,9	1,4	29	100,4
689		Кофейный напиток на молоке	200	3,3	3,0	24,6	132,5
Итого за полдник:				7,2	4,4	53,6	232,9
140	Обед	Щи из свежей капусты с рыбой	250/25	6,4	6,7	7	103,7
437		Гуляш из говядины	50	16,5	10,4	3,0	153
207		Каша гречневая рассыпчатая	150	9,0	13,2	44,3	301,1
т/н		Дополнительный гарнир: морковь свежая	50	0,7	0,05	3,6	15,0
638		Компот из кураги	200	1,0	-	31	122,6
т/н		Хлеб ржаной, пшеничный	50/50	6,5	1,0	40,8	208,0
Итого за обед:				41,6	33,9	146,6	1017,7
487	Ужин	Цыплята отварные	75	16,5	13,5	0,3	140
145		Картофель тушеный с луком	200	6,4	10,4	45,6	232,7
т/н		Сок персиковый	200	1,0	-	12,2	94
т/н		Хлеб ржаной, пшеничный	50/50	6,5	1,0	40,8	208,0
Итого за ужин:				30,4	24,9	98,9	674,2
т/н	Второй ужин	Вафля	50	3,6	2,0	25	240
т/н		Снежок	200	5,6	6,4	8,2	117
Итого за второй ужин:				9,5	12,5	28,4	237
Итого за день:				101,2	98	568	2811

Неделя:первая День:второй

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда		Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге- тическая ценность
				Белки	Жиры	У/воды	
302	Завтрак	Каша манная на молоке с маслом	200/15	9,8	16,4	45,1	368,2
692		Кофейный напиток	200	3,3	3,0	24,6	105,2
т/н		Хлеб пшеничный	50	2,3	0,3	14,9	67,8
424		Яйцо вареное	1 шт.	5,1	4,6	0,3	63,0
Итого за завтрак:				20,5	24,3	84,9	604
769	2 Завтрак	Булочка «Домашняя»	70	2,5	13,5	31	255
631		Компот из свежих яблок	200	0,2	0,2	28,4	111,4
Итого за полдник:				2,7	13,7	59,4	366,4
101	Обед	Суп рисовый с мясом говядины и томатной пастой (Харчо)	250/25	7,0	5,2	14,6	150,2
373		Рыба тушеная в томате с овощами	150	15,6	8,8	3,3	161,8
520		Картофельное пюре	200	4,4	6,9	38,4	205
534		Капуста тушеная	50	1,3	1,3	5,4	37,2
т/н		Сок абрикосовый	200	1,0	-	12,2	94
т/н		Хлеб ржаной, пшеничный	50/50	6,5	1,0	40,8	208,0
Итого за обед:				40,6	23,2	114,7	839
99	Ужин	Сосиска отварная	1 шт./50	4	7,5	2	90
		Рис отварной	750	3,9	5,2	4,3	227,4
\686		Чай с лимоном	200/7	0,26	0,007	15,2	60,3
т/н		Хлеб ржаной, пшеничный	50/50	6,5	1,0	40,8	208,0
Итого за ужин:				14,7	13,7	25,6	585,7
т/н	Второй ужин	Печенье	50	3,2	6,1	17,2	120
т/н		Йогурт питьевой персиковый	200	5,6	6,4	8,2	112,0
Итого за второй ужин:				8,1	7,8	44,2	232
Итого за день:				87	83	329	2687

Неделя: первая День: третий

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда		Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	У/воды	
302	Завтрак	Каша пшеничная на молоке с маслом	200/15	8,7	13,9	45,06	343,2
693		Какао на молоке	200	3,7	3,9	25,8	148,7
3		Хлеб пшеничный с сыром	50/15	6,9	6,1	14,9	139,8
Итого за завтрак:				19,3	23,9	85,7	631,7
741	2 Завтрак	Ватрушка с повидлом	75	9,5	5,4	33	221,8
699		Напиток апельсиновый	200	0,23	0,04	25,8	99,8
Итого за полдник:				9,7	5,4	58,8	321,6
132	Обед	Рассольник с мясом говядины и сметаной	250/25/10	15,7	12,4	13,7	235,8
462		Тефтели мясные в соусе	60	8,7	11,3	8,0	164,1
516		Вермишель отварная	200	7,2	5,8	47,3	236,9
51		Салат из свеклы	50	0,8	2,5	4,5	43,5
648		Кисель фруктовый	200	0,09	-	12,3	119,0
т/н		Хлеб ржаной, пшеничный	50/50	6,5	1,0	40,8	208,0
Итого за обед:				39	33	126	1007
489	Ужин	Рагу из птицы	200/50	16,3	20,1	15,5	258
т/н		Сок яблочный	200	1,0	-	12,2	94
т/н		Хлеб ржаной, пшеничный	50/50	6,5	1,0	40,8	208,0
Итого за ужин:				23,8	21,1	68,5	560
136/28	Второй ужин	Пряник	50	2,5	1,4	36,0	150
т/н		Ряженка	200	6,0	12,0	8,2	102
Итого за второй ужин:				9,6	14,0	33,2	342
Итого за день:				101	97	376	2722

Неделя: первая День: четвертый

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда		Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	У/воды	
160	Завтрак	Суп молочный	250	5,62	5,7	19,8	160,4
692		Кофейный напиток на молоке	200	3,3	3,0	24,6	132,5
1		Хлеб пшеничный с маслом	50/20	3,9	7,8	24,9	179,1
Итого за завтрак:				12,8	16,5	69,3	472
т/н	2 Завтрак	Заварные пышечки	50	2,5	1,4	36	120,0
638		Компот из кураги	200	1,0	-	31	122,6
Итого за полдник:				3,5	1,4	67	272,6
140	Обед	Суп вермишелевый с мясом цыплят	250/25	3,4	3,5	25	186
436		Жаркое по-домашнему с мясом говядины	200/50	19,8	15,1	29,9	331,8
т/н		Дополнительный гарнир: свекла отварная	50	0,75	0,05	4,6	21
		Напиток лимонный	200	0,1	0,02	24,5	96,3
		Хлеб ржаной, пшеничный	50/50	6,5	1,0	40,8	208,0
Итого за обед:				34,3	23,2	114,7	800
487	Ужин	Цыплята отварные	75	16,5	13,5	0,3	140
699		Каша гречневая рассыпчатая	150	9,0	13,2	44,3	337,1
		Чай сладкий	200	0,2	0	15,0	58,0
т/н		Хлеб ржаной, пшеничный	50/50	6,5	1,0	40,8	208,0
Итого за ужин:				32,2	27,7	100,4	703
736/ 38	Второй ужин	Пирожок с картофелем	75	3,9	1,4	29	110,4
т/н		Снежок	200	5,6	6,4	8,2	117
Итого за второй ужин:				9,5	7,8	37,2	227,4
Итого за день:				92	76	388	2575

Неделя: первая День: пятый

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда		Вес блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
				Белки	Жиры	У/воды	
302	Завтрак	Каша пшённая на молоке с маслом	200/15	8,4	14,8	43,05	321,2
692		Кофейный напиток	200	3,3	3,0	24,6	105,2
т/н		Хлеб пшеничный	50	2,3	0,3	14,9	67,8
424		Яйцо вареное	1 шт.	5,1	4,6	0,3	63,0
Итого за завтрак:				19,1	22,7	82,9	557,2
т/н	2 Завтрак	Вафли	50	3,6	2,0	25	240
т/н		Сок абрикосовый	200	1,0	0	12,2	94,5
Итого за полдник:				4,6	2,0	37,2	334,5
110	Обед	Борщ с мясом говядины и сметаной	250/25/10	15,7	12,4	13,7	235,8
498		Котлета из мяса птицы	50	8,3	11,5	8,4	156,9
54/528		Рис отварной с соусом красным	180/30	4,2	6,3	6,4	247,1
т/н		Дополнительный гарнир: морковь свежая	50	0,7	0,05	3,6	15,0
631		Компот из свежих яблок	200	0,2	0,2	28,4	111,4
		Хлеб ржаной, пшеничный	50/50	6,5	1,0	40,8	208,0
Итого за обед:				35,6	31,5	101,3	974,2
373	Ужин	Рыба тушеная в томате с овощами	150	15,6	8,8	3,3	161,8
520		Картофельное пюре	200	4,4	6,9	38,4	205
686		Чай сладкий с лимоном	200/7	0,26	0,007	15,2	60,3
т/н		Хлеб ржаной, пшеничный	50/50	6,5	1,0	40,8	208,0
Итого за ужин:				26,7	16,8	97,7	635,1
т/н	Второй ужин	Печенье	30	3,2	6,1	17,2	120
т/н		Йогурт питьевой малиновый	200	5,6	6,4	8,2	112,0
Итого за второй ужин:				8,8	12,5	25,4	232
Итого за день:				95	86	345	2733

Неделя: первая День: шестой

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда		Вес блюда	Пищевые вещества, г			Энергети ческая ценность, ккал
				Белки	Жиры	У/воды	
302	Завтрак	Каша манная на молоке с маслом	200/15	9,8	16,4	45,1	368,2
685		Чай сладкий	200	0,2	-	15,0	58,0
3		Хлеб пшеничный с сыром	50/15	6,9	6,1	14,9	139,8
Итого за завтрак:				16,9	22,5	75	566
140	Обед	Суп картофельный с мясом говядины	250/25	16,3	20,1	15,5	328
451		Биточки мясные	50	8,6	9,9	8,1	150,1
516		Вермишель отварная	200/30	7,5	6,94	49,4	296,6
т/н		Сок яблочный	200	1,0	-	12,2	94
т/н		Хлеб ржаной, пшеничный	50/50	6,5	1,0	40,8	208,0
Итого за обед:				31,8	27,2	90,6	836
<i>Итого за день:</i>				<i>48,7</i>	<i>49,7</i>	<i>165,6</i>	<i>1402</i>

Неделя: вторая День: первый

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда		Вес блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
				Белки	Жиры	У/воды	
302	Завтрак	Каша геркулесовая на молоке с маслом	200/15	10,5	23,8	41,25	377,5
692		Кофейный напиток на молоке	200	3,3	3,0	24,6	135,2
1		Хлеб пшеничный с маслом	50/20	3,9	7,8	24,9	179,1
Итого за завтрак:				17,7	34,6	90,8	631,8
741	2 Завтрак	Ватрушка с повидлом	75	9,5	5,4	33	221,8
т/н		Сок яблочный	200	0,2	0,2	28,4	111,4
Итого за полдник:				9,7	5,6	61,4	333,2
124	Обед	Щи из свежей капусты с мясом говядины и сметаной	250/25/1 0	9,8	9,6	10,8	175,5
373		Рыба тушеная в томате с овощами	150	15,6	8,8	3,3	161,8
520		Картофельное пюре	200	4,4	6,9	38,4	205
т/н		Дополнительный гарнир: морковь свежая	50	0,7	0,05	3,6	15,0
685		Чай сладкий	200	0,2	-	15,0	58,0
т/н		Хлеб ржаной, пшеничный	50/50	6,5	1,0	40,8	208,0
Итого за обед:				37,2	26,4	111,9	823,3
487	Ужин	Цыплята отварные	75	16,5	13,5	0,3	140
511		Рис отварной	150	3,9	5,2	4,3	227,4
т/н		Напиток лимонный	200	0,1	0,02	24,5	96,3
т/н		Хлеб ржаной, пшеничный	50/50	6,5	1,0	40,8	208,0
Итого за ужин:				27,4	19,7	53	671,7
т/н	Второй ужин	Вафли	50	2,3	12,5	28	150
т/н		Снежок	200	5,6	6,4	8,2	117
Итого за второй ужин:				7,9	18,9	36,2	267
Итого за день:				100	105	353	2727

Неделя: вторая День: второй

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда		Вес блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
				Белки	Жиры	У/воды	
302	Завтрак	Каша рисовая на молоке с маслом	200/15	7,0	14,0	39,3	327,6
685		Чай с лимоном	200/7	0,26	0,007	15,2	60,3
3		Хлеб пшеничный с сыром	50/15	6,9	6,1	14,9	139,8
Итого за завтрак:				14,2	20,0	69,4	547,7
736/38	2 Завтрак	Пирожок с картофелем	75	3,9	1,4	33	134
693		Какао на молоке	200	3,7	3,9	25,8	148,7
Итого за полдник:				7,6	5,3	58,8	282,7
137/112	Обед	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250/25	8,44	5,6	18,4	175,4
498		Котлета из мяса птицы	50	8,3	11,5	8,4	156,9
516/528		Вермишель отварная с соусом красным	200/30	7,5	6,94	49,4	296,6
т/н		Дополнительный гарнир: свекла отварная	50	0,75	0,05	4,6	21
638		Компот из кураги	200	1,0	-	31	122,6
т/н		Хлеб ржаной, пшеничный	50/50	6,5	1,0	40,8	208,0
Итого за обед:				33	27,1	146	946
288	Ужин	Голубцы ленивые с отварным мясом	200	25,3	21,2	44,6	377
т/н		Сок абрикосовый	200	1,0	-	12,2	94
т/н		Хлеб ржаной, пшеничный	50/50	6,5	1,0	40,8	208,0
Итого за ужин:				32,8	22,2	60,8	679
т/н	Второй ужин	Печенье	50	3,9	6,1	20,2	170
т/н		Ряженка	200	6,0	12,0	8,2	102
Итого за второй ужин:				9,9	18,1	28,2	272
Итого за день:				97	93	363	2727

Неделя: вторая День: третий

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда		Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	У/воды	
302	Завтрак	Каша пшенная на молоке с маслом	200/15	8,4	14,8	43,05	341,2
692		Кофейный напиток	200	3,3	3,0	24,6	125,2
т/н		Хлеб пшеничный	50	2,3	0,3	14,9	67,8
424		Яйцо вареное	1 шт.	5,1	4,6	0,3	63,0
Итого за завтрак:				19,1	22,7	82,9	557
769	2 Завтрак	Вафля	50	3,6	2,0	25,0	240
т/н		Сок мультифруктовый	200	1,0	-	12,2	94
Итого за полдник:				4,6	2	37,2	334
140	Обед	Суп вермишелевый с мясом цыплят	250/25	3,4	3,5	25	186
436		Жаркое по-домашнему с мясом говядины	200/50	19,8	15,1	29,9	331,8
534		Дополнительный гарнир: капуста тушеная	50	1,3	1,3	5,4	37,2
699		Напиток апельсиновый	200	0,2	0,04	25,8	99,8
т/н		Хлеб ржаной, пшеничный	50/50	6,5	1,0	40,8	208,0
Итого за обед:				30,5	22	116,3	788
492	Ужин	Плов с мясом птицы	200/50	18,3	21,8	53,4	360,6
631		Компот из свежих яблок	200	0,2	0,2	28,4	111,4
т/н		Хлеб ржаной, пшеничный	50/50	6,5	1,0	40,8	208,0
Итого за ужин:				23,9	16,3	101,8	699
769	Второй ужин	Булочка «Домашняя»	70	2,5	13,5	31	255
т/н		Йогурт питьевой малиновый	200	5,6	6,4	8,2	112,0
Итого второй ужин:				8,1	7,8	44,2	342
Итого за день:				86	88	384	2776

Неделя: вторая День: четвёртый

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда		Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	У/воды	
302	Завтрак	Каша пшеничная на молоке с маслом	200/15	8,7	13,9	45,06	343,2
692		Кофейный напиток на молоке	200	3,3	3,0	24,6	132,5
1		Хлеб пшеничный с маслом	50/20	3,9	7,8	24,9	179,1
Итого за завтрак:				15,9	24,7	96,5	654,8
т/н	2 Завтрак	Печенье	50	3,9	6,1	20,2	185
648		Кисель ягодный	200	0,2	0,2	28,4	111,4
Итого за полдник:				4,1	6,3	48,6	296,4
139	Обед	Суп гороховый с мясом говядины	250/25	8,9	7,6	11,6	233,4
462/528		Биточки по-белорусски	70	11,2	12,5	1,11	161,7
297		Каша гречневая рассыпчатая	150,0	9,0	13,2	44,3	337,1
т/н		Дополнительный гарнир: морковь свежая	50	0,7	0,05	3,6	15,0
685		Чай сладкий	200	0,2	0	15,0	58,0
т/н		Хлеб ржаной, пшеничный	50/50	6,5	1,0	40,8	208,0
Итого за обед:				36,5	34,3	116,4	1013
373	Ужин	Рыба припущенная в молоке	75	15,4	7,1	2,4	135,6
145		Картофель тушеный	200	6,4	10,4	45,6	302,7
699		Напиток лимонный	200	0,1	0,02	24,5	96,3
т/н		Хлеб ржаной, пшеничный	50/50	6,5	1,0	40,8	208,0
Итого за ужин:				23	21,1	76	632
736/38	Второй ужин	Пирожок с повидлом	75	3,9	1,4	29	100,4
т/н		Снежок	200	5,6	6,4	8,2	117
Итого второй ужин:				9,5	7,8	37	217,4
Итого за день:				89	94	374	2813

Неделя: вторая День: пятый

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда		Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	У/воды	
302	Завтрак	Каша геркулесовая на молоке с маслом	200/15	10,5	23,8	41,25	377,5
693		Какао на молоке	200	3,7	3,9	25,8	148,7
3		Хлеб пшеничный с сыром	50/15	6,9	6,1	14,9	139,8
Итого за завтрак:				21,1	33,8	82	666
366/596	2 Завтрак	Пирожок с яблоками	75	3,9	1,4	29	100,4
638		Компот из кураги	200	1,0	-	31	122,6
Итого за полдник:				18,7	16,34	38,1	223,0
719	Обед	Пельмени с бульоном	100/150	8,7	17	26	290
487		Цыплята отварные	75	16,5	7,5	0,3	140
511		Рис отварной	150	3,9	5,2	4,3	227,4
51		Салат из свеклы	50	0,8	2,5	4,5	43,5
т/н		Сок абрикосовый	200	1,0	-	12,2	94
т/н		Хлеб ржаной, пшеничный	50/50	6,5	1,0	40,8	208,0
Итого за обед:				37,9	41	122	1003
	Ужин	Сосиска отварная	1 шт./50	4	7,5	2	90
516		Рожки отварные	200	7,2	5,8	47,3	276,9
648		Кисель фруктовый	200	0,09	-	12,3	119,0
т/н		Хлеб ржаной, пшеничный	50/50	6,5	1,0	40,8	208,0
Итого за ужин:				17,8	14,3	102	693
т/н	Второй ужин	Круассан	30	1,6	5,4	21	133
т/н		Ряженка	200	6,0	12,0	8,2	102
Итого за второй ужин:				7,6	17,4	29,2	235
Итого за день:				103	122	373	2810

Неделя: вторая День: шестой

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда		Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	У/воды	
302	Завтрак	Каша рисовая на молоке с маслом	200/15	7,0	14,0	39,3	327,6
692		Кофейный напиток на молоке	200	3,3	3,0	24,6	125,2
т/н		Хлеб пшеничный	50	2,3	0,3	14,9	67,8
424		Яйцо вареное	1 шт.	5,1	4,6	0,3	63,0
Итого за завтрак:				12,6	21,9	79,1	583,6
110	Обед	Борщ с мясом говядины	250/25	15,7	12,4	13,7	235,8
373		Рыба тушеная в томате с овощами	150	15,6	8,8	3,3	161,8
520		Картофельное пюре	200	4,4	6,9	38,4	205
686		Чай с лимоном	200/7	0,26	0,007	15,2	60,3
т/н		Хлеб ржаной, пшеничный	50/50	6,5	1,0	40,8	208,0
Итого за обед:				42,4	29,1	111,4	871
<i>Итого за день:</i>				<i>55</i>	<i>51</i>	<i>190,5</i>	<i>1454,5</i>

Для составления меню использована литература:

1. «Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» Москва – 2004 г.
2. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»/ Авт.-сост. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный, 2005 г.
3. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»/ Авт.-сост. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный, 2009 г.
4. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений»/ под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2010 г.
5. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.