

"Согласовано"

Руководитель Управления Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека по Ленинградской области
Главный государственный санитарный
врач по Ленинградской области

Историк О.А.
30.01.2011 г.

"Утверждено"

Руководитель образовательного
учреждения

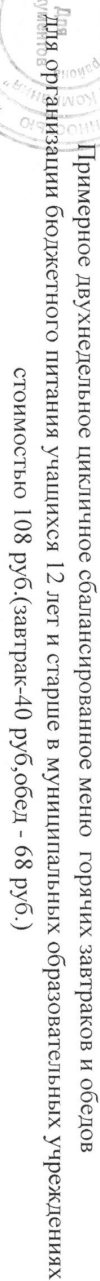
31 января 2011 г.

"Утверждено"

Генеральный директор ООО "СТК"

31 января 2011 г.

Примерное двухнедельное циклическое сбалансированное меню
для обеспечения льготным питанием учащихся в возрасте от 12 лет и старше в муниципальных образовательных
учреждениях Госненского района Ленинградской области.



стоимостью 108 руб.(завтрак-40 руб,обед - 68 руб.)

День: Понедельник

Ce3OH:

Неделя: 1

Возраст: 12 лет и старше

№ рец.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe		
1		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Завтрак																
184*	Каша вязкая геркулесовая с маслом сливочным	200/5	8,3	9,3	26,9	220	0,15	1,37	0,05	0,54	146	197	54	2		
213*	Яйцо вареное	40	5,1	4,6	0,3	63	0,03	0	0,1	0,2	22	77	5	1		
432*	Кофейный напиток	200	1,5	1,3	22,3	107	1	0,01	0	0	61	45	7	1		
к/к	Батон обогащенный	50	3,8	1,5	25,7	130,85	0,08	0	0	0,3	11,5	43,5	16,5	0,9		
к/к	Фрукты сезонные	90	0,7	0,3	10,4	47,7	0	45	0	0,2	31	21	12	0,2		
Итого за Завтрак			19,4	17	85,6	568,55	1,26	46,38	0,15	1,24	271,5	383,5	94,5	5,1		
Обед																
7,36**	Свежela отварная с растительным маслом	100	1,2	5,1	7,1	112	0	10	0,3	0,09	37,2	185	40	2,9		
84*	Шпи из свежей капустаы с картофелем, говядиной со сметаной	250/10/10	5,8	8,7	8	143,08	0,1	39,2	0,2	0,3	48,1	169,2	23,8	1,3		
311*	Плов из птлпы (филе)	200	20,4	23	37,5	428	0,1	14,7	0,3	6	44	216	46,7	2,7		
402*	Компот из сухофруктов с витамином "С"	200	0,6	0,1	35,7	131	0,02	51,4	0,01	0,5	21	23	16	0,7		
к/к	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,6	0,9	27,7	136,9	0,2	0	0	1,5	102	13,2	48,8	2,8		
Итого за Обед			29,1	34	119	883,9	11,34	93,32	0,54	62,3	274	305,2	127,8	8,1		
Итого за день			48,5	51	204,6	1452,45	12,6	139,7	0,69	63,54	545,5	688,7	222,3	13,2		



Примерное двухнедельное циклическое сбалансированное меню горячих завтраков и обедов
для организации бюджетного питания учащихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях
стоимостью 108 руб. (завтрак-40 руб., обед - 68 руб.)

День: Вторник
Неделя: 1
Сезон:
Возраст: 12 лет и старше

№ рел.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)		
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe	
1		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак															
184*	Каша вязкая молочная рисовая с маслом сливочным	200/5	6,2	7,8	39,2	251,75	0,06	1,3	0,06	0,8	105	126	32	1,4	
14*	Сыр (порциями)	15	3,45	4,45	0,4	54,5	0	0	0,045	0,2	132	75	5,3	0,2	
433*	Какао с молоком	200	3	2,6	24,8	134,15	0,04	1	0,01	0	121	90	14	1	
к/к	Батон обогащенный	40	3,16	0,4	19,3	94,4	0,07	0	0	0,3	9,2	34,8	13,2	0,8	
к/к	Йогурт фруктовый (шт.)	125	3,75	3,1	17,4	101	0	1	0,04	0	290	950	140	0	
Итого за Завтрак			19,56	18,35	101,1	635,8	0,17	3,3	0,155	1,3	657,2	1275,8	204,5	3,4	
Обед															
к/к	Огурец свежий **	100	0,9	0,3	2,9	17,8	0	3,4	0	1,2	11,5	14	6,5	0,4	
99/73*	Суп картофельный с горохом, курицей и грибами	250/10/10	11,4	10,2	19,7	216,29	0,3	11,9	29,5	2,1	17,5	180	33,8	2,1	
245/364*	Тефтели рыбные с соусом томатном	100/30	17,9	12,2	18,8	256,77	0,1	3,7	31,5	4,9	53,5	169	21,7	0,9	
335*	Картофельное пюре	180	4	6,3	26,5	178,59	0,2	6,8	0,05	0,3	62,7	113	38,7	1,5	
441*	Напиток из плодов шиповника	200	0,7	0,3	24,4	103	0,01	200	0,16	0	13	3	3	1	
к/к	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,6	0,9	27,7	136,9	0,2	0	0	1,5	102	13,2	48,8	2,8	
Итого за Обед			39,5	30,2	120	909,35	0,81	225,8	61,21	10	260,2	492,2	152,5	8,7	
Итого за день			59,06	48,55	221,1	1545,15	0,98	229,1	61,37	11,3	917,4	1768	357	12,1	



Примерное двухнедельное циклическое сбалансированное меню горячих завтраков и обедов
для организации бюджетного питания учащихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях
стоимостью 108 руб.(завтрак-40 руб,обед - 68 руб.)

День: Среда
Неделя: 1
Сезон: 12 лет и старше
Возраст:

№ п.п.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe		
1		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Завтрак																
225*	Пудинг из творога с джемом	150/30	29,1	19,5	45,8	476	0,1	0,7	0,2	2,2	262	379	46	2,19		
11,22**	Чай с молоком и сахаром	200/15	1,5	1,7	17,4	91,2	0	0,2	0	0	56,2	38,7	9,2	0,5		
к/к	Батон обогащенный	50	3,8	1,5	25,7	130,85	0,08	0	0	0,3	11,5	43,5	16,5	0,9		
к/к	Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,8	47	0	10	0	0,6	16	11	8	2,2		
Итого за Завтрак			34,8	23,1	98,7	745,05	0,18	10,9	0,2	3,1	345,7	472,2	79,7	5,79		
Обед																
40*	Салат из квашеной капусты*	100	1,6	5,1	7,7	83	0,02	27	0,03	2,3	49	28	15	0,7		
76*	Борщ со свежей капустой, картофелем со сметаной	250/10	1,9	4,9	10,4	105	11	0,22	0,2	52	58	25	1,3	1,2		
254*	Сосиски отварные	100	11,3	24,6	0,4	268,52	0,2	0	0	0,4	36	162	20	2		
331*	Макаронные изделия отварные	180	6,7	5,7	39,5	250,86	0,07	0	0	0,96	13,2	43,2	8,4	0,9		
394*	Компот из свежих яблок с витамином "С"	200	0,2	0,2	27,9	115	0	51,6	0	0,1	7	4	4	1		
к/к	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,6	0,9	27,7	136,9	0,2	0	0	1,5	102	13,2	48,8	2,8		
Итого за Обед			29,8	45,2	110,6	1026,36	0,57	100,8	0,5	3,35	243,5	576,6	145	10,9		
Итого за день			64,6	68,3	209,3	1771,41	0,75	111,7	0,7	6,45	589,2	1048,8	224,7	16,69		



Примерное двухнедельное циклическое сбалансированное меню горячих завтраков и обедов
для организации бюджетного питания учащихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях
стоимостью 108 руб.(завтрак-40 руб,обед - 68 руб.)

День: Четверг
Неделя: 1

Сезон:
Возраст: 12 лет и старше

№ п.п.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
Завтрак																
214*	Омлет натуральный	120	18,7	25,7	5,5	359	1,1	0	35,6	6,5	151,2	327,6	25,2	3,6		
к/к	Печенье сахарное	50	3,75	5,9	30	202	0,09	0	0	0,45	12,9	51,45	13,05	0,86		
430*	Чай с сахаром	200	0	0	15	59,96	0	0	0	0	5	8	4	1		
к/к	Батон обогащенный	40	3,16	0,4	19,3	94,4	0,07	0	0	0,3	9,2	34,8	13,2	0,8		
к/к	Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,8	47	0	10	0	0,6	16	11	8	2,2		
Итого за Завтрак			26,01	32,4	79,6	762,36	1,26	10	35,6	7,85	194,3	432,85	63,45	8,46		
Обед																
к/к	Помидор кусочком***	100	0,8	0	3,8	12,7	0	16	30	1,4	23,5	20,6	7,5	0,4		
91*	Рассольник Ленинградский со сметаной	250/10	6,7	6	17,2	149,33	0,1	16,2	0,21	0,4	34,1	80,4	25,2	0,9		
314/366*	Биточки куриные с соусом молочным	80/50	14,8	14,6	10,2	223	0,05	6,4	0,2	0,5	97,6	123,2	20,8	1,6		
325*	Рис отварной	180	4,6	7,3	48,2	256,3	0,03	0	0,1	0,4	4	73,2	22,8	0,7		
402*	Компот из сухофруктов с витамином "С"	200	0,6	0,1	35,7	131	0,02	51,4	0,01	0,5	21	23	16	0,7		
к/к	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,6	0,9	27,7	136,9	0,2	0	0	1,5	102	13,2	48,8	2,8		
Итого за Обед			17,3	14,3	132,6	686,23	0,35	83,6	30,32	4,2	184,6	210,4	120,3	5,5		
Итого за день			43,31	46,7	212,2	1448,59	1,61	93,6	65,92	12,05	378,9	643,25	183,8	13,96		

Приложение №8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

 Ce_3OH

Возраст: 12 лет и старше

№ рецеп.		Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe		
1		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
Завтрак																	
184*		Каша вязкая пшеничная молочная с маслом	200/5	8,7	7,2	44,3	276,44	0,12	1,3	0,05	2,4	225	193	34	1		
14*		Сыр (порциями)	15	3,45	4,45	0,4	54,5	0	0	0,045	0,2	132	75	5,3	0,2		
433*		Какао с молоком	200	3	2,6	24,8	134,15	0,04	1	0,01	0	121	90	14	1		
к/к		Йогурт фруктовый (шт)	125	3,75	3,1	17,4	101	0	1	0,04	0	290	950	140	0		
к/к		Батон обогащенный	50	3,8	1,5	25,7	130,85	0,08	0	0	0,3	11,5	43,5	16,5	0,9		
Итого за Завтрак				22,7	18,85	112,6	696,94	0,24	3,3	0,145	2,9	779,5	1351,5	209,8	3,1		
Обед																	
56*		Икра морковная	60	2,3	4,9	4,5	70,8	0	5,4	0	2,6	10,5	22,8	7,4	0,4		
100*		Суп картофельный с макарон.изд. с мясом птицы	250/10	4,4	3,2	49	186	0,1	5,2	0,2	2,1	29,8	150	20,7	1,2		
237/371*		Рыба, запеченная в сметанном соусе	100	17,5	12,4	27	194	0	0	4,5	1,3	38,9	172	17,4	0,3		
335*		Картофельное пюре	180	4	6,3	26,5	178,59	0,2	6,8	0,05	0,3	62,7	113	38,7	1,5		
431*		Чай с сахаром и лимоном	200/5	0,3	0	15,2	61	0	3	0	0	7,4	9	5	0,1		
к/к		Хлеб ржано-пшеничный	70	4,6	0,9	27,7	136,9	0,2	0	0	1,5	102	13,2	48,8	2,8		
Итого за Обед				33,1	27,7	149,9	827,29	0,5	20,4	4,75	7,8	251,3	480	138	6,3		
Итого за день				55,8	46,55	262,5	1524,23	0,74	23,7	4,895	10,7	1031	1851,5	347,8	9,4		

ООО "СТК"

Приложение №8 к СанПин 2.3.2.4.3590-20



Примерное двухнедельное циклическое сбалансированное меню горячих завтраков и обедов
для организации бюджетного питания учащихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях
стоимостью 108 руб. (завтрак-40 руб., обед - 68 руб.)

День: Суббота

Сезон:

Неделя: 1

Возраст: 12 лет и старше

№ рецеп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
Завтрак																
227*	Суфле творожное	130	26	12	23,5	376,32	0,1	0	0,2	2	235	347	41	1,9		
2*	Бутерброд с джемом	15/5/20	1,3	4,6	21,6	132,36	0	0	0,1	0,4	5,85	16,7	6,8	0,4		
431*	Чай с сахаром и лимоном	200/5	0,3	0	15,2	61	0	3	0	0	7,4	9	5	0,1		
к/к	Фрукты сезонные	90	0,7	0,3	10,4	47,7	0	45	0	0,2	31	21	12	0,2		
Итого за Завтрак			28,3	16,9	70,7	617,38	0,1	48	0,3	2,6	279,3	393,7	64,8	2,6		
Обед																
50*	Салат «Свеколка»	100	8	10,1	15,1	184	0,03	7	0,03	4,8	48	56	28	1,9		
98*	Суп картофельный с крупой (пшено)	250	3,5	5,5	21,9	151,49	0,1	20,2	0	0	26,5	87,9	23,4	1,2		
260***	Печеночный пудинг	100	26	15,4	12,4	302	0,5	24,8	10,70	5,8	25,4	444	27,8	9,8		
323*	Каша гречневая рассыпчатая	180	4,3	5,3	49	245	0,1	0	0,04	0,4	14,7	103,7	34,6	0,8		
411*	Кисель плодово-ягодный с витамином "С"	200	0,1	0,1	27,9	113	0,01	55,4	0	0,1	5	8,1	2,1	0,4		
к/к	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,6	0,9	27,7	136,9	0,2	0	0	1,5	102	13,2	48,8	2,8		
Итого за Обед			53	37,3	154	1132,39	0,94	107,4	10,77	12,6	221,6	712,9	164,7	16,9		
Итого за день			81,3	54,2	224,7	1749,77	1,04	155,4	11,07	15,2	500,9	1106,6	229,5	19,5		

ООО "СТК"

Приложение №8 к СанПин 2.3.72.4.3590-20



Примерное двухнедельное циклическое сбалансированное меню горячих завтраков и обедов
для организации бюджетного питания учащихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях
стоимостью 108 руб.(завтрак-40 руб,обед - 68 руб.)

День: Понедельник
Неделя: 2
Сезон: 12 лет и старше
Возраст:

№ рел.	Прием пици, наименование блонд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергети ческая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
Завтрак																
190*	Каша из пшена и риса молочная («Дружба»)	200/5	7	8,6	33,3	238,23	0,1	1,9	0,1	0,2	186	174	34,4	0,6		
213*	Яйцо вареное	40	5,1	4,6	0,3	63	0,03	0	0,1	0,2	22	77	5	1		
432*	Кофейный напиток	200	1,5	1,3	22,3	107	1	0,01	0	0	61	45	7	1		
к/к	Батон обогащенный	50	3,8	1,5	25,7	130,85	0,08	0	0	0,3	11,5	43,5	16,5	0,9		
к/к	Фрукты свежие	100	0,9	0,2	8,1	43	0	60	0,01	0,2	34	23	13	0,3		
Итого за Завтрак			18,3	16,2	89,7	582,08	1,21	61,91	0,21	0,9	314,5	362,5	75,9	3,8		
Обед																
к/к	Огурец свежий **	100	0,9	0,3	2,9	17,8	0	3,4	0	1,2	11,5	14	6,5	0,4		
95*	Суп из овощей со сметаной	250/10	2,4	5,1	19,2	132,14	0,1	9,3	0,2	0,4	48,6	154,8	23,3	1,1		
316/366*	Котлеты рубленные из кур, запеченные с соусом молочным	80/50	14,8	14,6	10,2	223	0,05	6,4	0,2	0,5	97,6	123,2	20,8	1,6		
325*	Рис отварной	180	4,6	7,3	48,2	256,3	0,03	0	0,1	0,4	4	73,2	22,8	0,7		
402*	Компот из сухофруктов с витамином "С"	200	0,6	0,1	35,7	131	0,02	51,4	0,01	0,5	21	23	16	0,7		
к/к	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,6	0,9	27,7	136,9	0,2	0	0	1,5	102	13,2	48,8	2,8		
Итого за Обед			27,9	28,3	143,9	897,14	0,4	70,5	0,51	4,5	284,7	401,4	138,2	7,3		
Итого за день			46,2	44,5	233,6	1479,22	1,61	132,4	0,72	5,4	599,2	763,9	214,1	11,1		



Примерное двухнедельное циклическое сбалансированное меню горячих завтраков и обедов для организации бюджетного питания учащихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях
стоимостью 108 руб.(завтрак-40 руб,обед - 68 руб.)

День: Вторник
Неделя: 2

Сезон:
Возраст: 12 лет и старше

№ реч.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		

184*	Каша вязкая манная молочная с маслом сливочным	200/5	6,2	7,7	30,7	217	0,1	1,3	0,05	0,5	121,4	119,1	19,9	0,4
14*	Сыр (порциями)	15	3,45	4,45	0,4	54,5	0	0	0,045	0,2	132	75	5,3	0,2
430*	Чай с сахаром	200	0	0	15	59,96	0	0	0	0	5	8	4	1
к/к	Батон обогащенный	50	3,8	1,5	25,7	130,85	0,08	0	0	0,3	11,5	43,5	16,5	0,9
к/к	Йогурт фруктовый 2,5 % ж.	125	3,75	3,1	17,4	101	0	1	0,04	0	290	950	140	0
Итого за завтрак			17,2	16,75	89,2	563,31	0,18	2,3	0,135	1	559,9	1195,6	185,7	2,5

40*	Салат из квашеной капусты *	100	1,6	5,1	7,7	83	0,02	27	0,03	2,3	49	28	15	0,7
92*	Суп картофельный с рыбой	250/20	5,1	3,8	19,3	145,68	0,2	9,7	0,2	0,5	10,8	116,2	36,4	1,3
258*	Жаркое по-домашнему со свиной	200	16,4	20,8	21,6	399	0,5	11,2	0	2,2	23,3	173,1	43,8	2,4
436	Напиток из апельсинов с витамином "С"	200	0,2	0	25,7	105	0,01	50,13	0	0,1	8	5	3	0
к/к	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,6	0,9	27,7	136,9	0,2	0	0	1,5	102	13,2	48,8	2,8
Итого за Обед			27,9	30,6	102	869,58	0,93	98,03	0,23	6,6	193,1	335,5	147	7,2
Итого за день			45,1	47,35	191,2	1432,89	1,11	100,3	0,365	7,6	753	1531,1	332,7	9,7



Примерное двухнедельное циклическое сбалансированное меню горячих завтраков и обедов
для организации бюджетного питания учащихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях
стоимостью 108 руб.(завтрак-40 руб.,обед - 68 руб.)

День: Среда
Неделя: 2

Сезон:
Возраст: 12 лет и старше

№ рецеп.	Присем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витаминный (мг)					Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe	
1		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Завтрак															
225*	Пудинг из творога с джемом	150/20	25,3	19,5	45,8	476	0,1	0	0,2	2,2	242,3	379	46	2,2	
433*	Какао с молоком	200	3	2,6	24,8	134,15	0,04	1	0,01	0	121	90	14	1	
к/к	Батон обогащенный	20	1,5	0,6	10,3	52,34	0,03	0	0	0,1	4,6	18,4	7,2	0,4	
к/к	Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,8	47	0	10	0	0,6	16	11	8	2,2	
Итого за Завтрак			30,2	23,1	90,7	709,49	0,17	11	0,21	2,9	383,9	498,4	75,2	5,8	
Обед															
к/к	Помидор кусочком***	100	0,8	0	3,8	12,7	0	16	30	1,4	23,5	20,6	7,5	0,4	
80/68*	Борщ сибирский со сметаной с фрикадельками	250/25/10	4,1	5,8	16,7	135,55	0,1	6,02	0,3	1,8	56,3	103	34	1,7	
283/364*	Тефтели из говядины с соусом томатным	50/50	11,2	10,2	9,7	286	0,1	1,3	0	4,6	26,1	122	18,7	2,8	
323*	Каша гречневая рассыпчатая	180	4,3	5,3	45	247	0,1	0	0,04	0,4	16,6	103,7	34,6	0,8	
401*	Компот из кураги с витамином "С"	200	1	0,1	34,1	141,21	0	51,6	0	0	32	29,2	21	0,6	
к/к	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,6	0,9	27,7	136,9	0,2	0	0	1,5	102	13,2	48,8	2,8	
Итого за Обед			26	22,3	137	959,36	0,5	74,92	30,34	9,7	256,5	391,7	164,6	9,1	
Итого за день			56,2	45,4	227,7	1668,85	0,67	85,92	30,55	12,6	640,4	890,1	239,8	14,9	

Приложение №8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20



Примерное двухнедельное сбалансированное меню горячих завтраков и обедов для организации бюджетного питания учащихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях
стоимостью 108 руб. (завтрак-40 руб., обед - 68 руб.)

День: Четверг
Неделя: 2

Сезон:
Возраст: 12 лет и старше

№ рецеп.		Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe		
1		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
Завтрак																	
184*	Каша вязкая пшениная молочная с маслом	200/5	8,7	8,2	34,5	290,74	0,2	1,3	0	0,2	136,2	184,3	47,6	2			
к/к	Печенье сахарное	50	3,75	5,9	30	202	0,09	0	0	0,45	12,9	51,45	13,05	0,86			
431*	Чай с сахаром и лимоном	200/5	0,3	0	15,2	61	0	3	0	0	7,4	9	5	0,1			
к/к	Батон обогащенный	20	1,5	0,6	10,3	52,34	0,03	0	0	0,1	4,6	18,4	7,2	0,4			
к/к	Йогурт фруктовый 2,5 % ж.	125	3,75	3,1	17,4	101	0	1	0,04	0	290	950	140	0			
Итого за Завтрак																	
Обед			18	17,8	107,4	707,08	0,32	5,3	0,04	0,75	451,1	1213,15	212,9	3,36			
48*	Салат из свежкы с сыром и чесноком	100	4,4	18,7	7,2	215,36	0	7,6	24	6,6	140,3	144,9	21,9	1,2			
90*	Расcольник домашний с курицей и сметаной	250/10/5	6,9	9,7	18,3	187,8	0,1	7,9	0,2	0,3	35,2	89,6	28,6	1,2			
231*	Рыба тушеная в томате с овощами	80/50	21,2	6,2	4,9	160,33	0	3,9	0	2,2	9,5	330,9	4,3	0,3			
335*	Картофельное пюре	180	4	6,3	26,5	178,59	0,2	6,8	0,05	0,3	62,7	113	38,7	1,5			
402*	Компот из сухофруктов с витамином "С"	200	0,6	0,1	35,7	131	0,02	51,4	0,01	0,5	21	23	16	0,7			
к/к	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,6	0,9	27,7	136,9	0,2	0	0	1,5	102	13,2	48,8	2,8			
Итого за Обед																	
Итого за день			59,7	59,7	227,7	1717,06	0,84	82,9	24,3	12,15	821,8	1927,75	371,2	11,06			

Примерное для
организации бюджет

Примерное двухдневное циклическое сбалансированное меню горячих завтраков и обедов для организации бюджетного питания учащихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях

стоимостью 108 руб.(завтрак-40 руб,обед - 68 руб.)

Ce3OH:

Возраст: 12 лет и старше

Неделя: 2										Возраст: 12 лет и старше					
№ рецеп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe	
1		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак															
224*	Запеканка из творога с молоком стуженным	150/20	36,6	17,8	44,5	484,17	0	0,1	0	0,4	105,4	168	36	1,1	
к/к	Батон обогашенный	40	3,16	0,4	19,3	94,4	0,07	0	0	0,3	9,2	34,8	13,2	0,8	
432*	Кофейный напиток	200	1,5	1,3	22,3	107	1	0,01	0	0	61	45	7	1	
к/к	Фрукты сезонные	90	0,7	0,3	10,4	47,7	0	45	0	0,2	31	21	12	0,2	
Итого за Завтрак			41,96	19,8	96,5	733,27	1,07	45,11	0	0,9	206,6	268,8	68,2	3,1	
Обед															
к/к	Огурец свежий **	100	0,9	0,3	2,9	17,8	0	3,4	0	1,2	11,5	14	6,5	0,4	
99*	Суп картофельный с фасолью на кур/бульоне со сметаной	250/10	6,8	6,9	16,7	155,62	0,1	13,5	0,2	2,5	34,5	106,1	27,2	1,4	
254*	Сосиски отварные	100	11,3	24,6	0,4	268,52	0,2	0	0	0,4	36	162	20	2	
331*	Макаронные изделия отварные	180	6,7	5,7	39,5	250,86	0,07	0	0	0,96	13,2	43,2	8,4	0,9	
441*	Напиток из плодов шиповника	200	0,7	0,3	24,4	103	0,01	200	0,16	0	13	3	3	1	
к/к	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,6	0,9	27,7	136,9	0,2	0	0	1,5	102	13,2	48,8	2,8	
Итого за Обед			31	38,7	111,6	932,7	0,58	216,9	0,36	6,56	210,2	341,5	113,9	8,5	
Итого за день			72,96	58,5	208,1	1665,97	1,65	262	0,36	7,46	416,8	610,3	182,1	11,6	

ООО "СТК"

Приложение №8 к СанПиН 2.3.2.4.3590-20



Примерное двухнедельное циклическое сбалансированное меню горячих завтраков и обедов
для организации бюджетного питания учащихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях
стоимостью 108 руб. (завтрак-40 руб., обед - 68 руб.)

День: Суббота
Неделя: 2

Сезон:
Возраст: 12 лет и старше

№ п.п.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)		
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe	
1		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак															
213*	Йогурт вареное	40	5,1	4,6	0,3	63	0,03	0	0,1	0,2	22	77	5	1	
184*	Каша вязкая пшеничная молочная с маслом	200/5	8,7	7,2	44,3	276,44	0,12	1,3	0,05	2,4	225	193	34	1	
11,22**	Чай с молоком и сахаром	200	1,5	1,7	17,4	91,2	0	0,2	0	0	56,2	38,7	9,2	0,5	
к/к	Батон обогащенный	50	3,8	1,5	25,7	130,85	0,08	0	0	0,3	11,5	43,5	16,5	0,9	
к/к	Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,8	47	0	10	0	0,6	16	11	8	2,2	
Итого за Завтрак			19,5	15,4	97,5	608,49	0,23	11,5	0,15	3,5	330,7	363,2	72,7	5,6	
Обед															
к/к	Икра кабачковая	100	1,2	7	7,4	97	0	7,4	0,4	3,3	43,5	39,2	15,9	0,7	
100*	Суп картофельный с вермишелью	250	3,5	3,7	22,3	136,4	0,1	18,8	17,7	0	24,9	74,5	24,4	1,1	
275*	Котлеты мясо-картофельные по-хлыновски	80	17,3	14	17,5	283	0,2	5,5	0,03	3,5	17,5	17,5	27,5	2,5	
325*	Рис отварной	180	4,6	7,3	48,2	256,3	0,03	0	0,1	0,4	4	73,2	22,8	0,7	
436*	Напиток лимонный с витамином "С"	200	0,1	0	24,4	98,35	0	56,7	0,2	0	13	3,5	1,9	1	
к/к	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,6	0,9	27,7	136,9	0,2	0	0	1,5	102	13,2	48,8	2,8	
Итого за Обед			31,3	32,9	147,5	1007,95	0,53	88,4	18,43	8,7	204,9	378,6	141,3	8,8	
Итого за день			50,8	48,3	245	1616,44	0,76	99,9	18,58	12,2	535,6	741,8	214	14,4	
Итого за все дни			683,5	619,1	2668	19072,03	24,36	1517	219,5	176,7	7729	13551,8	3119	157,6	
Итого среднее за день			56,96	51,59	222,31	1589,34	2,03	126,39	18,29	14,72	644,12	1129,32	259,91	13,13	

- * - С 01.03. в рецептуре блюд лук репчатый заменяется на лук зелёный
- ** - С 01.03. в рецептуре блюд отруец соленый заменяется на отруец свежий
- *** - С 01.03. рецептура блюд с капустой б/к заменяется на салат из помидоров или помидор кусочком.

Приложение к цикличному двухнедельному меню

- * - Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб, 2008, под редакцией Куткиной М.Н.
 - ** - Семилетнее меню для основных вариантов стандартных диет с использованием блюд оптимизированного состава, применяемых в лечебном питании. Москва-2010 г., Тутельян В.А., Гаптаров М.М.Г. И др.
 - *** - Лечебное питание (в таблицах и схемах). Э. Н. Преображенская. Издательство „ПрофитС“ Санкт-Петербург 2013 г.
- Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания. Справочник.-Москва, ДеЛи принт, 2007.-276с. Редакция Скурихина И.М.; Тутельяна В.А.
- Допускаются отклонения в случае сбоев поставки в наименованиях по фруктам, джемам, напиткам, сезонные замены овощей и фруктов.