

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ ООШ № 4

Е.Н. Коржиманова



10-и дневное меню для МБОУ ООШ № 4  
Красновишерского городского округа  
2025 учебный год

УТВЕРЖДАЮ

ИП Раджабов

С.Н. Раджабов



День: понедельник

Неделя: первая

Сезон: летний

Возрастная категория: 7 до 11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Обед:	Салат из моркови и яблок	60	0,6	3,66	4,5	53,4	22
	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной ( капуста белок. 55г, картофель 24г, морковь 10г, лук репчатый 10г, масло растит.4г, сметана 10г, соль)	200	1,67	5,3	8,51	86,26	63
	Котлета припущенная из птицы (филе кури-67г, хлеб пшени. 17г, молоко 23г, масло слив.6,5г, соль)	90	14,17	16,01	9,67	239,26	209
	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая 69, масло слив. 6,75, соль)	150	8,73	5,43	45	263,8	219
	Чай с сахаром (лимон) (Чай 0,25, сахар 15г, лимон 8г)	215	0,12		12,04	48,64	300
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,3	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,0	0,44	19,8	90,62	
	Сок	200	0,5	0,1	10,1	43	501 (сборник 2021г)
<b>Итого за обед:</b>		<b>975</b>	<b>31,97</b>	<b>31,24</b>	<b>129,69</b>	<b>919,06</b>	

День: **вторник**

Неделя: первая

Сезон: летний

Возрастная категория: 7 до 11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Обед:	Салат из отварной свеклы (свекла 73г, масло растительной 3г)	60	0,86	3,05	5,7	45,21	23
	Рассольник ленинградский со сметаной (картофель 60, крупа рис 4, морковь 8, лук репчатый 8, огурцы соленые 4, масло раст. 4 сметана 8, соль)	200	4,02	9,04	25,9	119,68	42
	Тефтели из говядины с рисом «ёжики»(говядина 44, крупа рисовая 6г, масло слив. 4г, лук репчатый 24,5г, мука 5г, соль)	100	9,16	13,53	9,44	196,14	202
	Макароны отварные с маслом слив. (макароны 51, масло слив.6,75)	150	5,52	5,29	35,23	211,09	227
	Компот из сухофруктов (сухофрукты 25г, сахар 15г)	200	0,56		27,89	113,79	283
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,30	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,0	0,44	19,8	90,62	
	Печенье «Choco Pie»	28	1,09	5,24	17,89	123,2	
<b>Итого за обед</b>		<b>798</b>	<b>27,39</b>	<b>36,89</b>	<b>161,92</b>	<b>993,81</b>	

День: среда

Неделя: первая

Сезон: летний

Возрастная категория: 7 до 11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Обед:	Икра из моркови (морковь 45г, лук 12,6г, томат паста 6г, масло растит.4,5г, сахар 0,075г, соль)	60	1,36	4,54	8,17	71,75	233
	Суп картофельный с горохом (горох 17; картофель, морковь, лук репчатый 10; масло раст. 4; соль)	200	1,87	3,11	10,89	79,03	45
	Птица отварная (кура 144г, морковь 3,9г, соль)	90	23,43	23,43	1,25	312,02	212
	Рис отварной (крупа рис 54г, масло слив. 6,7г, соль)	150	3,89	5,09	40,28	225,18	224
	Компот из замороженных ЯГОД (ягоды замороженные 20; сахар 15)	200	0,2	0,1	10,7	44,00	491 (сборник 2021)
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,3	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
	Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,8	44	82 (сборник 2021г)
<b>Итого за обед:</b>		<b>860</b>	<b>37,13</b>	<b>37,41</b>	<b>120,96</b>	<b>960,68</b>	

День: четверг

Неделя: первая

Сезон: летний

Возрастная категория: 7 до 11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Обед:	Салат из капусты белокочанной (капуста белокочанная 66г, морковь 7,2г, масло растит.3,6г, лим. кислота, соль)	60	0,87	3,6	5,04	56,4	1 (сборник т.н. 2021г)
	СВЕКОЛЬНИК (свекла 51,2, картофель 34,5, морковь 8, лук репчатый 8,88, масло раст., 4, томат-пюре 2,6, сметана 8, соль)	200	1,54	5,07	8,04	83,33	43
	Рагу из птицы (кура 93,6г, масло растит. 7,8г, картофель 112г, морковь 23,8г, томат паста 3,4г, лук 16,8г, мука 1,4г, соль)	240	21,09	26,87	24,96	423,2	214
	Чай с сахаром (лимон) (Чай 0,25, сахар 15г, лимон 8г)	215	0,12		12,04	48,64	300
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3.18	0.30	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
	Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,8	44	
<b>Итого за день:</b>		<b>875</b>	<b>30,2</b>	<b>36,68</b>	<b>99,75</b>	<b>840,27</b>	

День: пятница

Неделя: первая

Сезон: летний

Возрастная категория: 7 до 11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Обед:	Икра из свеклы (свекла 45г, лук 12,6г, томат паста 6г, масло растит 4,5г, сахар 0,75г, соль)	60	1,36	4,54	8,17	71,75	233
	Суп картофельный с макаронными изделиями (макароны 8; картофель; морковь 10; лук репчатый 9,3; масло раст. 3; соль)	200	2,26	2,29	17,41	99,27	47
	Биточки рыбные (минтай св. 118г, хлеб пшен.17г, молоко 13г, яйцо 5г, масло слив.1,8г, соль)	90	12,71	8,6	8,22	168,03	161
	Макароны отварные с маслом слив. (макароны 51г, масло слив.6,75)	150	5,52	5,29	35,23	211,09	227
	Компот из сухофруктов (сухофрукты 25г, сахар 15г)	200	0,56		27,89	113,79	283
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,3	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,80	90,62	
	Сок	200	0,5	0,1	10,1	43	501 (сборник 2021г)
<b>Итого за обед:</b>		<b>960</b>	<b>29,09</b>	<b>21,56</b>	<b>146,89</b>	<b>891,63</b>	

День: понедельник

Неделя: вторая

Сезон: летний

Возрастная категория: 7 до 11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Обед:	<b>Салат витаминный</b> (капуста белокочанная 42г, морковь 18г, яблоки 18г, масло растительное 3г, лимонная кислота 3г, соль)	60	0,72	3,06	3,3	43,8	2 (сборник 2021г)
	<b>Борщ с капустой и картофелем со сметаной</b> (свекла 40; капуста 20; картофель; морковь 10,5; лук репчатый 5; масло раст. 2,4; лим. к-та 0,2; сахар 2; сметана 8; соль)	200	1,52	5,33	8,65	88,89	37
	<b>Котлеты «Школьные»</b> (говядина 36, филе кури 34,2, молоко 18, хлеб 15,3, сухари 9, масло раст., 3,6, соль йодированная )	90	13,7 7	9,9	11,97	191,7	347 сборник 2021г
	<b>Макароны отварные с маслом слив.</b> (макароны 51, масло слив.6,75,	150	5,52	5,29	35,23	211,09	227
	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (смесь сухофруктов 25; сахар 15)	200	0,56	-	27,89	113,79	283
	<b>Хлеб ржано- пшеничный</b>	30	3,18	0,3	20,07	94,08	
	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	3,00	0,44	19,80	90,62	
	<b>Сок</b>	200	0,5	0,1	10,1	43	501 (сборник 2021)
<b>Итого за обед:</b>		<b>960</b>	<b>28,7 7</b>	<b>24,4 2</b>	<b>137,01</b>	<b>876,97</b>	

День: вторник

Неделя: вторая

Сезон: летний

Возрастная категория: 7 до 11 лет

Прием пищи	Прием пищи, наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Обед	Салат из моркови (Морковь 52,8г, масло растит. 6г, сахар 1,8г)	60	0,68	6,05	6,23	82,08	9
	Рассольник домашний (картофель 60г, капуста белокочанная 16 морковь8, лук репчатый 8 огурцы соленые 12; масло раст. 4; соль)	200	4,0	9,0	25,9	119,6	41
	Рыба припущенная в молоке (минтай 117г, лук 22г, молоко 30г, масло растит. 6,5г.,соль)	95	13,3	8,2	3,1	145,7	165
	Рис отварной (крупа рис 54г, масло слив. 6,7г, соль)	150	3,89	5,09	40,28	225,18	224
	Компот из яблок с лимоном (яблоки св.56г, лимон 16г, сахар 20г)	200	0,25	0,25	25,35	104,07	284
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,3	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
	Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,8	44	82 (сборник 2021г)
<b>Итого за обед:</b>		<b>865</b>	<b>28,7</b>	<b>29,73</b>	<b>150,53</b>	<b>905,33</b>	

День: среда

Неделя: вторая

Сезон: летний

Возрастная категория: 7 до 11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Обед:	Салат из свеклы с чесноком (свекла 70г, чеснок 0,04, масло растит. 6г, соль)	60	0,84	6,05	5,53	79,97	28
	Суп картофельный с клецками (картофель 140, морковь 8, лук репчатый 8, масло слив. 2,0, клецки 30)	230	3,0	2,63	13,47	89,55	46
	Голубцы ленивые (говядина 36г, крупа рисовая 4,5г, лук 13г, масло слив. 2,5г, капуста св. 67г, соус 40г, соль)	130	8,44	8,6	6,34	136,56	178
	Пюре картофельное с маслом (картофель 170; молоко 24; масло слив. 6,75; соль)	150	3,19	5,43	23,29	160,41	241
	Чай с сахаром (лимон) (Чай 0,25, сахар 15г, лимон 8г)	200	0,12		12,04	48,64	300
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,30	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
	Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,8	44	82
<b>Итого за обед:</b>		<b>930</b>	<b>22,17</b>	<b>23,85</b>	<b>110,34</b>	<b>743,83</b>	



День: четверг

Неделя: вторая

Сезон: летний

Возрастная категория: 7 до 11

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Обед:	Икра из моркови (морковь 45г, лук 12,6г, томат паста 6г, масло растит.4,5г, сахар 0,075г, соль)	60	1,36	4,54	8,17	71,75	233
	Суп из овощей (капуста белок.20г, картофель 40г, морковь 8г, лук репч.10гр, зел.горошек конс. 6г, масло растит. 4г, сметана 10г, соль)	200	1,54	4,69	1,01	92,19	44
	Котлета «Пермская»(говядина 67, молоко. 11,7, хлеб 10,8, яйцо куриное 9, сухари 9, лук репчат. 6,75, чеснок 0,9, соль, масло раст д/см 1,8 )	90	14,4	13,9 5	10,8	227,7	341 сборн.2021г
	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая 69; масло слив. 6,75; соль)	150	8,73	5,43	45	263,8	219
	Компот из замороженных ягод (ягоды замороженные 20; сахар 15)	200	0,2	0,1	10,7	44,0	491 (сборник т.н. 2021г.)
	Хлеб ржано- пшеничный	30	3,18	0,30	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,80	90,62	
	Сок	200	0,5	0,1	10,1	43	501 (сборник 2021г)
<b>Итого за обед:</b>		<b>960</b>	<b>32,91</b>	<b>29,5 5</b>	<b>125,65</b>	<b>927,14</b>	

День: пятница

Неделя: вторая

Сезон: летний

Возрастная категория: 7 до 11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Обед:	Салат из капусты белокочанной (капуста белокочанная 66, морковь 7,2г, масло раст. б, лим. кислота, соль.)	60	0,87	3,6	5,04	56,4	1 (сборник т.н. 2021г)
	Суп крестьянский с крупой (капуста белокочанная 30,картофель; крупа перловая 8; морковь 8; лук репчатый 8; масло раст. 4; соль)	200	1,8	6,1	12,3	112,4	51
	Тефтели рыбные (минтай 81г, хлеб 12г, лук реп.14г, яйцо куриное 6г, мука в/с 7,2г., масло раст. 6,4г; соус томатный 40гр, соль)	90	11,5 1	7,05	11,78	155,66	174
	Макароны отварные с маслом слив. (макароны 51, масло слив.6,75)	150	5,52	5,29	35,23	211,09	227
	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов 25; сахар 15)	200	0,56		27,89	113,79	283
	Хлеб пш. ржано-пшеничный	30	3,18	0,30	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
	Печенье «Choco Pie»	28	1,09	5,24	17,89	123,2	
<b>Итого за обед:</b>		<b>788</b>	<b>27,5 3</b>	<b>28,0 2</b>	<b>150,0 0</b>	<b>957,24</b>	