

Согласовано  
Директор

*И.О.У. Среднее школа №38*  
*Бейли 8/4*

Генеральный директор АО "Соцпитсервис"  
Федулин Р.А.



## МЕНЮ ОБЕДОВ

для обучающихся льготных категорий: инвалидов, ОВЗ, детей, чьи родители принимают участие в СВО

Возрастная категория 7-11 лет

№ рецептуры	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	Пищевые вещества, г		
				Белки	жиры	углеводы

### 1 неделя

#### Понедельник

№ рецептуры	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	Белки	жиры	углеводы
54-3з	60	12,8	Овощи в нарезке (помидор)	0,7	0,1	2,3
54-2с	200	86,3	Борщ с капустой и картофелем	1,6	4,3	10,3
54-4м	90	270,7	Котлета мясная	15,9	16,3	15,1
54-10г	150	169,0	Картофель отварной в молоке	4,5	5,0	26,5
54-1хн	200	81,0	Компот из сухофруктов	0,5	0,0	19,8
	65	156,0	Хлеб ржаной, пшеничный	3,3	1,0	33,5
<b>Итого:</b>				<b>26,5</b>	<b>26,7</b>	<b>107,5</b>

#### Вторник

№ рецептуры	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	Белки	жиры	углеводы
54-8з	60	73,0	Салат из капусты с морковью	1,0	5,0	6,0
54-25с	200	110,8	Суп картофельный с горохом	4,1	4,0	14,6
439*	90	172,2	Печень говяжья тушеная	11,2	11,4	6,2
302*	150	173,8	Каша гречневая	5,9	5,8	24,5
	200	93,2	Сок	0,5	0,0	22,8
	70	168	Хлеб ржаной, пшеничный	3,5	1,2	35,7
<b>Итого:</b>				<b>26,2</b>	<b>27,4</b>	<b>109,8</b>

#### Среда

№ рецептуры	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	Белки	жиры	углеводы
54-13з	60	60,0	Салат из свеклы отварной с яйцом	1,8	4,0	4,2
54-1с	200	79,0	Щи из свеж. капусты со сметаной	1,5	4,9	5,2
54-11р	100	156,1	Рыба тушеная с овощами	13,7	8,4	6,3
54-6г	150	209,0	Рис отварной	3,6	5,4	36,5
54-21хн	200	65,3	Кисель из ягод	0,1	0,1	16,0
	80	192,0	Хлеб ржаной, пшеничный	4,0	1,3	41,0
<b>Итого:</b>				<b>24,8</b>	<b>24,1</b>	<b>109,2</b>

#### Четверг

№ рецептуры	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	Белки	жиры	углеводы
54-2з	60	8,5	Овощи в нарезке (огурец)	0,5	0,1	1,5
54-4с	200	93,4	Рассольник домашний	1,6	4,6	11,4
54-6м	90	270,7	Биточек мясной	15,9	16,3	15,1
54-8г	150	118,2	Капуста тушеная	3,6	5,0	14,6
54-1хн	200	81,0	Компот из сухофруктов	0,5	0,0	19,8
	80	192,0	Хлеб ржаной, пшеничный	4,0	1,3	42,0
<b>Итого:</b>				<b>26,1</b>	<b>27,3</b>	<b>104,4</b>

#### Пятница

№ рецептуры	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	Белки	жиры	углеводы
54-8з	60	59,4	Салат помидор, огурцов с яйцом	1,1	4,5	1,6
162*	250	170,5	Суп молочный с овощами	4,6	7,4	21,4
54-25м	90	118,0	Курица тушеная	12,9	5,6	4,0
54-1г	150	208,0	Макароны отварные	5,0	5,3	35,0
54-11хн	200	32,7	Компот из ягод	0,1	0,1	7,9
	60	144,0	Хлеб ржаной, пшеничный	3,0	1,0	30,6
<b>Итого:</b>				<b>26,7</b>	<b>23,9</b>	<b>102,5</b>



№ рецептуры	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	Пищевые вещества, г		
				белки	жиры	углеводы

**2 неделя  
Понедельник**

№ рецептуры	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	белки	жиры	углеводы
54-3а	60	12,8	Овощи в нарезке (помидор)	0,7	0,1	2,3
54-2с	200	86,0	Борщ с капустой и картофелем	1,6	4,3	10,2
54-2м	90	208,0	Гуляш из говядины	14,9	14,9	3,8
54-11г	150	139,4	Картофельное пюре	3,2	5,2	19,8
	200	93,2	Сок	0,5	0,0	22,8
	80	192,0	Хлеб ржаной, пшеничный	4,0	1,3	42,0
	<b>780</b>	<b>731,4</b>		<b>24,9</b>	<b>25,8</b>	<b>100,9</b>

**Вторник**

№ рецептуры	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	белки	жиры	углеводы
54-8а	60	73,0	Салат из капусты с морковью	1,0	5,0	6,0
54-25с	200	110,8	Суп картофельный с горохом	4,1	4,0	14,6
54-11р	100	156,1	Рыба тушеная с овощами	13,7	8,4	6,3
54-6г	150	209,0	Рис отварной	3,6	5,4	36,5
54-21кн	200	65,3	Кисель из ягод	0,1	0,1	16,0
	70	168,0	Хлеб ржаной, пшеничный	3,5	1,2	35,7
	<b>780</b>	<b>782,2</b>		<b>26,0</b>	<b>24,1</b>	<b>115,1</b>

**Среда**

№ рецептуры	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	белки	жиры	углеводы
39*	60	73,4	Салат витаминный	0,6	5,0	6,5
54-17с	200	129,6	Суп из овощей с фрикадельками	6,2	5,6	13,6
54-25м	90	118,0	Курица тушеная	12,9	5,6	4,0
541*	150	126,2	Рагу овощное	2,4	6,6	14,3
54-1кн	200	81,0	Компот из сухофруктов	0,5	0,0	19,8
	85	204,0	Хлеб ржаной, пшеничный	4,2	1,4	43,6
	<b>785</b>	<b>732,2</b>		<b>26,8</b>	<b>24,2</b>	<b>101,8</b>

**Четверг**

№ рецептуры	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	белки	жиры	углеводы
54-13а	60	60	Салат из свеклы отварной с яйцом	1,8	4,0	4,2
54-4с	200	93,4	Рассольник домашний	1,6	4,6	11,4
439*	90	172,2	Печень говяжья тушеная	11,2	11,4	6,2
54-8г	150	118,2	Капуста тушеная	3,6	5,0	14,6
	200	93,2	Сок	0,5	0,0	22,8
	90	216,0	Хлеб ржаной, пшеничный	4,5	1,5	46,1
	<b>790</b>	<b>753,0</b>		<b>23,2</b>	<b>26,5</b>	<b>105,3</b>

**Пятница**

№ рецептуры	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	белки	жиры	углеводы
54-8а	60	73,0	Салат из капусты с морковью	1,0	5,0	6,0
162*	250	170,5	Суп молочный с овощами	4,6	7,4	21,4
54-12р	100	172,1	Тефтели рыбные	12,3	7,9	12,8
54-10г	150	169,0	Картофель отварной в молоке	4,5	5,0	26,5
54-11кн	200	32,7	Компот из ягод	0,1	0,1	7,9
	65	156,0	Хлеб ржаной, пшеничный	3,3	1,0	33,5
	<b>825</b>	<b>773,3</b>		<b>25,8</b>	<b>26,4</b>	<b>108,1</b>

В процессе изготовления продукции не используются: пищевые добавки, биологически-активные добавки, компоненты, полученные с применением генно-модифицированных организмов.

Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций, Новосибирск 2021

\*Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, Москва- 2004 \*

Зав. производством \_\_\_\_\_

Бухгалтер \_\_\_\_\_