



«СОГЛАСОВЫВАЮ»

Директор Мария Сергеевна  
Ковалевская

18. 08. 2018 года.

*П. Ковалевская*

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ООО «Тверской комбинат  
школьного и детского питания»

*С.Е. Лавренова* Лавренова С.Е.  
«28» августа 2025 года.



## Примерное меню обедов для обучающихся 5-11 классов. В том числе детей находящихся в трудной жизненной ситуации и детей с ограниченными возможностями здоровья.

Основание:

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. №32
- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.  
Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:Де Ли плюс, 2015 года

**Примерное меню обедов для обучающихся 5-11-х классов, в том числе детей находящихся в трудной жизненной ситуации, для детей с ограниченными возможностями здоровья и детей посещающих группу продлённого дня.**

Основание

**1. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2,3/2,4,3590-20, Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. №32**

**2. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.** Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:Дели плюс, 2015 года

День: первый

Неделя: первая

№ рецепт.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
52	Салат из свеклы с растительным маслом	100	1,30	5,00	8,00	83,50	0,01	4,00	1,00	-	32,50	37,50	19,20	1,20
96	Рассольник по-Ленинградски на курином бульоне	250	2,87	5,25	12,00	141,25	0,08	8,40		2,35	31,15	56,70	24,20	0,90
	Сосиска отварная	100	15,69	15,08	14,65	257,40	0,17	0,81	30,20	61,60	53,79	72,00	19,98	3,26
309	Макароны отварные со	180	6,6	5,4	31,74	202,14	0,07			1,2	5,8	44,6	25,3	1,32
342	Компот из свежих яблок	180	0,14	0,14	25,10	103,14	0,01	0,80		0,07	15,30	4,60	6,40	0,90
	Хлеб ржаной	30	1,40	0,47	7,80	42,00	0,04			0,36	9,20	42,40	10,00	1,24
	Соль иодированная	1												
ИТОГО:		840	28	31,34	99,29	829,43	0,38	14,01	31,2	65,58	147,74	257,8	105,08	8,82

День: второй

Неделя: первая

№ рецепт.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
67	Винегрет овощной с маслом растительным	100	1,40	10,00	7,30	125,10	0,31	9,60		4,50	31,16	43,16	19,50	0,83
99	Суп из овощей на курином бульоне	250	1,60	4,98	9,10	95,25	0,07	10,40	2,30	1,60	34,90	49,25	20,80	0,75
	Плов из мяса птицы	280	23,63	14,69	49,95	427,39	0,14	8,40	27,16	0,67	59,14	245,39	75,65	1,50
349	Чай с сахаром	200	0,10	0,02	7,00	28,60	-	1,60	-		11,10	2,80	1,40	0,03
	Хлеб пшеничный (батон)	30	2,25	0,84	15,51	70,14	0,3	-	-	0,39	6,90	26,10	9,90	0,33
	Хлеб ржаной	30	1,40	0,47	7,80	42,00	0,04			0,36	9,20	42,40	10,00	1,24
	Соль иодированная	1												
ИТОГО		890	30,38	31,00	96,66	788,48	0,86	30,00	29,46	7,52	152,40	409,10	137,25	4,68

День: третий  
Неделя: первая

№ реч.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
62	Салат из моркови с сахаром	100	1,20	0,10	11,50	81,70	0,04	3,35	-	7,20	25,80	52,80	36,00	0,60
88	Щи из свежей капусты на курином бульоне	250	2,60	5,15	7,90	124,75	0,06	15,75		2,35	51,25	49,00	22,12	0,90
278,1	Тефтели из мяса птицы с соусом (60/30)	100	15,69	15,08	14,65	257,40	0,17	0,81	30,20	61,60	53,79	72,00	19,98	3,26
309	Макароны отварные	180	6,60	5,40	31,74	202,14	0,07			1,20	5,80	44,60	25,30	1,32
349	Компот из сухофруктов	180	1,04	0,3	42,5	132,12	0,02	0,7		0,18	5,3	41,4	29,7	0,8
	Хлеб ржаной	20	0,90	0,30	5,20	28,00	0,01			0,24	6,10	28,30	6,60	0,80
	Хлеб пшеничный (батон)	20	1,58	0,20	9,66	46,76	0,02			0,26	4,60	17,40	6,60	0,22
	соль иодированная	1												
<b>ИТОГО</b>		<b>850</b>	<b>29,61</b>	<b>26,53</b>	<b>123,15</b>	<b>872,87</b>	<b>0,39</b>	<b>20,61</b>	<b>30,2</b>	<b>73,03</b>	<b>152,64</b>	<b>305,5</b>	<b>146,3</b>	<b>7,9</b>

День: четвертый  
Неделя: первая

№ реч.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
45/47	Салат из свежей капусты или квашеной	100	0,10	3,20	6,50	73,05	0,01	16,80		15,40	25,70	28,20	15,20	0,50
82	Борщ с картофелем и капустой на курином	250	2,60	5,10	10,90	138,75	0,05	10,60		2,40	51,75	54,60	26,10	1,20
290	Птица тушеная с соусом № 331 (60/30)	100	13,28	10,84	2,9	166	0,04	0,66	30,1	0,5	29,52	76,93	11,1	0,7
302	Каша рассыпчатая гречневая	180	10,32	7,30	46,40	292,56	0,02			0,70	17,80	244,70	162,90	5,50
349	Чай с сахаром	200	0,10	0,02	7,00	28,60	-	1,60	-		11,10	2,80	1,40	0,03
	Хлеб ржаной	20	0,90	0,30	5,20	28,00	0,01			0,24	6,10	28,30	6,60	0,80
	Хлеб пшеничный (батон)	20	1,58	0,20	9,66	46,76	0,02			0,26	4,60	17,40	6,60	0,22
	Соль иодированная	1												
<b>ИТОГО</b>		<b>870</b>	<b>28,88</b>	<b>26,96</b>	<b>88,56</b>	<b>773,72</b>	<b>0,15</b>	<b>29,66</b>	<b>30,10</b>	<b>19,50</b>	<b>146,57</b>	<b>452,93</b>	<b>229,90</b>	<b>8,95</b>

День: пятый  
Неделя: первая

№ реп.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
52	Салат из свеклы с растительным маслом	100	1,30	5,00	8,00	83,50	0,01	4,00	1,00	-	32,50	37,50	19,20	1,20
99	Суп овощной на курином бульоне	250	1,60	4,98	9,10	95,25	0,07	10,40	2,30	1,60	34,90	49,25	20,80	0,75
259	Жаркое по-домашнему с мясом свинины	280	19,67	47,18	26,46	612,78	0,56	10,78		4,90	45,92	288,26	68,54	4,76
349	Чай с сахаром	200	0,10	0,02	7,00	28,60	-	1,60	-		11,10	2,80	1,40	0,03
	Хлеб пшеничный (батон)	30	2,25	0,84	15,51	70,14	0,3	-	-	0,39	6,90	26,10	9,90	0,33
	Хлеб ржаной	30	1,4	0,47	7,8	42	0,04			0,36	9,2	42,4	10	1,24
	Соль иодированная	1												
ИТОГО:		890	26,32	58,49	73,87	932,27	0,98	26,78	0	7,25	140,52	446,31	129,84	8,31

День: шестой

Неделя: вторая

№ реп.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
62	Салат из моркови с сахаром	100	1,20	0,10	11,50	81,70	0,04	3,35	-	7,20	25,80	52,80	36,00	0,60
102	Суп картофельный с бобовыми (на курином бульоне)	250	6,86	6,58	20,70	185,40	0,20	0,80	-	17,80	41,90	76,40	29,60	2,10
255	Печень по-строгановски (50/40)	100	15,60	11,30	3,52	171,00	0,20	5,61	2443,00	3,44	33,24	239,32	17,47	5,00
304	Рис отварной	180	6,54	8,64	54,00	251,64	0,04			0,30	1,60	73,14	19,60	0,60
349	Чай с сахаром	200	0,10	0,02	7,00	28,60	-	1,60	-		11,10	2,80	1,40	0,03
	Батон нарезной	20	1,58	0,20	9,66	46,76	0,3	-	-	0,39	6,90	26,10	9,90	0,33
	Хлеб ржаной	20	0,90	0,30	5,20	28,00	0,04			0,36	9,20	42,40	10,00	1,24
	Соль иодированная	1												
ИТОГО:		870	32,78	27,14	111,58	793,1	0,82	11,36	2443	29,49	129,74	512,96	123,97	9,9

День: седьмой

Неделя: вторая

№ реп.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
52	Салат из свеклы с растительным маслом	100	1,3	5	8	83,5	0,01	4	1	-	32,5	37,5	19,2	1,2
88	Щи из свежей капусты на курином бульоне	250	2,6	5,15	7,9	124,75	0,06	15,75		2,35	51,25	49	22,12	0,9

234	Котлета или биточек рыбные	60	7,90	5,94	10,20	126,96	0,06	0,96	20,16	3,48	61,56	138,36	47,64	1,00
329	Соус красный	50	1,80	5,65	6,20	83,95	0,02	0,20	0,20		47,70	7,90	41,16	0,18
312	Картофельное пюре	180	3,68	5,76	24,50	164,70	0,16	21,79		0,20	44,40	103,90	33,30	1,20
342	Компот из свежих яблок	180	0,14	0,14	25,10	103,14	0,01	0,80		0,07	15,30	4,60	6,40	0,90
	Хлеб ржаной	20	0,90	0,30	5,20	28,00	0,01			0,24	6,10	28,30	6,60	0,80
	Хлеб пшеничный (батон)	20	1,58	0,20	9,66	46,76	0,02			0,26	4,60	17,40	6,60	0,22
	Соль иодированная	1												
<b>ИТОГО:</b>		<b>860</b>	<b>19,9</b>	<b>28,14</b>	<b>96,76</b>	<b>761,76</b>	<b>0,35</b>	<b>42,7</b>	<b>27,1</b>	<b>6,6</b>	<b>263,41</b>	<b>386,96</b>	<b>183,02</b>	<b>6,4</b>

День: восьмой  
Неделя: вторая

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергети ческая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
62	Салат из моркови с сахаром	100	1,20	0,10	11,50	81,70	0,04	3,35	-	7,20	25,80	52,80	36,00	0,60
82	Борщ с картофелем и капустой на курином бульоне	250	3,40	6,80	14,50	185,00	0,06	14,10		3,20	69,00	72,80	34,80	1,60
291	Плов из мяса птицы	280	23,63	14,69	49,95	427,39	0,14	8,40	27,16	0,67	59,14	245,39	75,65	1,50
349	Чай с сахаром	200	0,1	0,02	7	28,6	-	1,6	-		11,1	2,8	1,4	0,03
	Хлеб ржаной	40	1,86	0,63	10,40	56,00	0,02			0,52	12,20	56,60	13,20	1,60
	Соль иодированная	1												
<b>ИТОГО:</b>		<b>870</b>	<b>30,19</b>	<b>22,24</b>	<b>93,35</b>	<b>778,69</b>	<b>0,26</b>	<b>27,45</b>		<b>11,59</b>	<b>177,24</b>	<b>430,39</b>	<b>161,05</b>	<b>5,33</b>

День: девятый  
Неделя: вторая

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергети ческая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
52	Салат из свеклы с растительным маслом	100	1,30	5,00	8,00	83,50	0,01	4,00	1,00	-	32,50	37,50	19,20	1,20
96	Рассольник по-Ленинградски на курином бульоне	250	2,87	5,25	12,00	141,25	0,08	8,40		2,35	31,15	56,70	24,20	0,90

290	Птица тушеная с соусом № 331 (60/30)	100	13,28	10,84	2,90	166,00	0,04	0,66	30,10	0,50	29,52	76,93	11,10	0,70
302	Каша рассыпчатая гречневая	180	10,32	7,30	46,40	292,56	0,02			0,70	17,80	244,70	162,90	5,50
349	Чай с сахаром	200	0,10	0,02	7,00	28,60	-	1,60	-		11,10	2,80	1,40	0,03
	Хлеб ржаной	20	0,90	0,30	5,20	28,00	0,01Р			0,24	6,10	28,30	6,60	0,80
	Хлеб пшеничный (батон)	20	1,58	0,20	9,66	46,76	0,02			0,26	4,60	17,40	6,60	0,22
	Соль иодированная	1												
<b>ИТОГО:</b>		<b>870</b>	<b>30,35</b>	<b>28,91</b>	<b>91,16</b>	<b>786,67</b>	<b>0,18</b>	<b>14,66</b>	<b>47,2</b>	<b>4,05</b>	<b>132,77</b>	<b>464,33</b>	<b>232</b>	<b>9,35</b>

День: десятый  
Неделя вторая

№ реп.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
45/47	Салат из свежей капусты или квашеной	100	0,10	3,20	6,50	73,05	0,01	16,80		15,40	25,70	28,20	15,20	0,50
102	Суп картофельный с бобовыми (на курином бульоне)	250	6,86	6,58	20,70	185,40	0,2	0,80	-	17,80	41,90	76,40	29,60	2,10
297	Фрикадельки из мяса птицы с соусом № 329 (50/40)	100	7,56	12,14	6,85	168,04	0,22	0,53	14,61	160,61	68,77	65,25	11,11	0,77
304	Рис отварной	180	6,54	8,64	54,00	251,64	0,04			0,30	1,60	73,14	19,60	0,60
388	Напиток из шиповника	180	0,61	0,25	36,68	79,38	0,01	100,00	-	0,76	21,34	3,43	3,44	0,55
	Хлеб ржаной	30	1,40	0,47	7,80	42,00	0,04			0,36	9,20	42,40	10,00	1,24
	Соль иодированная	1												
<b>ИТОГО:</b>		<b>840</b>	<b>23,07</b>	<b>31,28</b>	<b>132,53</b>	<b>799,51</b>	<b>0,52</b>	<b>118,13</b>	<b>30,2</b>	<b>195,23</b>	<b>168,51</b>	<b>288,82</b>	<b>88,95</b>	<b>5,76</b>

## Основные показатели в пищевых веществах и энергетической ценности

( Приложение № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Основные показатели дни по меню	пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
	Б	Ж	У	
1 день	28	31,34	99,29	829,29
2 день	30,38	31	96,66	788,48
3 день	29,61	26,53	123,2	872,87
4 день	28,88	26,96	88,56	773,72
5 день	26,32	58,49	73,87	932,27
6 день	32,78	27,14	111,6	793,1
7 день	19,9	28,14	96,76	761,76
8 день	30,19	22,24	93,35	778,69
9 день	30,35	28,91	91,16	786,67
10 день	23,07	31,28	132,5	799,51
Итого за весь период:	279,48	312,03	1006,95	8116,36
Итого в среднем за 1 день(прием пищи -обед)	<b>27,948</b>	<b>31,203</b>	<b>100,695</b>	<b>811,636</b>
Обед составляет 30% от дневной нормы	30% от нормы 77 г составляет 23,1 г	30% от дневной нормы 79 г составляет 23,7 г	30% от дневной нормы 335 г составляет 100.5 г	30% от дневной нормы 2350 ккал составляет 705 ккал