

Утверждаю:

АО «Комбинат школьного  
питания «Огонёк»

Генеральный директор

Документ № Д.А. Ватонский

2024г.



Согласовано:

Директор  
МОАУ «ООП № 55»

С.Л. Видай

2024г.



## **АО «Комбинат школьного питания «Огонёк»**

**12-тидневный примерный рацион питания для  
детей, обучающихся в общеобразовательных организациях  
г. Оренбурга, действующий с 09.01.2024г.**

**12-18 лет**

*Идентификационный номер 261/24/ш*

**Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд**

Рацион: Меню СОШ 12-18 (февраль 2024)

День: понедельник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возраст: Меню СОШ 12-18 (февраль 2024)

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
<b>Завтрак</b>						
382,02	Бутерброд с повидлом	60	0,58	0,6	8,02	39,8
311,04	Каша молочная пшеничная с маслом (жидкая.)	250/5	10,7	14,1	25,7	272,47
112,16	Яблоко (вит)	200	0,8		22,6	93,6
501,13	Кофейный напиток с молоком	200	2	2,5	14,5	88,62
108,13	Хлеб пшеничный.	50	3,8	0,6	23,9	116
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>765</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>95</b>	<b>610</b>
<b>Обед</b>						
1 122,0	Салат "Столичный" б/к с солёным огурцом	100	7,27	7,46	5,42	117,9
37,08	Борщ из свежей капусты с картофелем.	250	1,84	3,67	13,95	96,19
32,21	Котлета мясная из куриного филе с морковью с соусом томатным	100	7,91	7,89	8,96	138,49
85,21	Рис "Светофор" с морковью и горошком	200	5,71	12,9	38,7	293,73
283,08	Компот из сухофруктов	200	0,46	0,12	29,24	119,88
108,13	Хлеб пшеничный.	25	1,9	0,3	11,9	58,02
109,13	Хлеб ржано- пшеничный.	25	1,93	0,2	12,25	58,52
<b>Итого за Обед</b>		<b>900</b>	<b>27</b>	<b>33</b>	<b>120</b>	<b>883</b>
<b>Полдник</b>						
462,12	Булочка с повидлом и помадкой	60	8,66	9,29	22,1	206,77
112,16	Яблоко	150	0,8		11,2	47,84
293,08	Сок фруктовый	200	0,2	0,26	22,6	93,54
<b>Итого за Полдник</b>		<b>410</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>56</b>	<b>348</b>
<b>Итого за день</b>			<b>55</b>	<b>60</b>	<b>271</b>	<b>1841</b>

АО "Комбинат Школьного Питания "Огонёк"

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 2)

Рацион: Меню СОШ 12-18 (февраль 2024)

День: вторник

Неделя: 1

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возраст: Меню СОШ 12-18 (февраль 2024)

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
<b>Завтрак</b>						
545,23	Котлета рыбная из горбуши "Школьная" с соусом	100	11,5	10,6	13,7	196,8
239,08	Картофель отварной	180/5	3,87	9,87	31,35	229,71
590,03	Сушки	20	1,76	0,32	11,2	54,72
783,22	Чай фруктовый	200	0,02		7,56	30,32
108,13	Хлеб пшеничный.	60	4,56	0,72	28,6	139,2
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>585</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>92</b>	<b>651</b>
<b>Обед</b>						
82 013,	Салат из моркови "По-корейски"	100	1,27	5,08	7,82	82,08
45,07	Суп гороховый	250	5,97	2	19	117,88
551,04	Гренки из пш. хлеба	15	1,14	0,12	7,35	35,04
180,07	Азу по-татарски	100	11,4	12,8	7,66	191,48
237,13	Каша гречневая (рассыпчатая)	180	6,79	6,52	37,6	236,24
293,08	Сок фруктовый	200	0,2	0,26	22,6	93,54
109,13	Хлеб ржано- пшеничный.	30	2,31	0,24	14,7	70,2
<b>Итого за Обед</b>		<b>875</b>	<b>29</b>	<b>27</b>	<b>117</b>	<b>826</b>
<b>Полдник</b>						
487,22	Кекс "Столичный" с изюмом	100	7,86	9,15	51,5	319,79
590,13	Печенье сахарное	51	3,83	4,69	8,7	92,33
300,08	Чай б/с	200				0
<b>Итого за Полдник</b>		<b>351</b>	<b>12</b>	<b>14</b>	<b>60</b>	<b>412</b>
<b>Итого за день</b>			<b>63</b>	<b>62</b>	<b>269</b>	<b>1889</b>

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3)

Рацион: Меню СОШ 12-18 (февраль 2024)

День: среда

Неделя: 1

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возраст: Меню СОШ 12-18 (февраль 2024)

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
<b>Завтрак</b>						
1 156,0	Плов из свинины	270	18,1	21,9	22,9	361,14
589,22	Пряник	50	2,5	1,5	38	175,5
294,08	Чай с лимоном	200/5	0,05	0,01	10,2	40,89
108,13	Хлеб пшеничный.	50	2,43	0,49	19,6	92,37
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>575</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>91</b>	<b>670</b>
<b>Обед</b>						
4,08	Салат из белокочанной капусты с морковью	100	1,64	10	11,24	141,52
23,22	Суп гречневый с овощами	250	2,49	5,43	18,75	133,83
842,02	Котлеты по-хлыновски с соусом	100	11,8	10,3	8,73	174,44
227,08	Макароны отварные с маслом	200	4,67	5,07	29,6	182,71
284,03	Компот из свежих яблок с лимоном	200	0,22	0,17	24,13	98,93
108,13	Хлеб пшеничный.	40	3,04	0,48	19,08	92,8
109,13	Хлеб ржано- пшеничный.	40	3,08	0,32	19,6	93,6
<b>Итого за Обед</b>		<b>930</b>	<b>27</b>	<b>32</b>	<b>131</b>	<b>918</b>
<b>Полдник</b>						
579,22	Корж молочный	100	6,7	8,84	20,5	188,32
590,23	Печенье "Мария"	60	4,92	3,42	10,8	93,74
274,08	Кисель из к/ц плодового или ягодного	200			19	75,88
<b>Итого за Полдник</b>		<b>360</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>50</b>	<b>358</b>
<b>Итого за день</b>			<b>62</b>	<b>68</b>	<b>272</b>	<b>1946</b>



АО "Комбинат Школьного Питания "Огонёк"

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 4)

Рацион: Меню СОШ 12-18 (февраль 2024)

День: четверг

Неделя: 1

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возраст: Меню СОШ 12-18 (февраль 2024)

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
<b>Завтрак</b>						
271,17	Шницель домашний с соусом	130	12,2	15,7	12,9	241,49
237,1	Каша гречневая (рассыпчатая)	200	7,45	7,24	41,7	261,76
300,13	Чай с вареньем из черной смородины	200	0,09		5,01	20,4
108,13	Хлеб пшеничный.	50	3,8	0,6	18,9	96
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>580</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>78</b>	<b>620</b>
<b>Обед</b>						
1,2	Винегрет овощной	100	1,74	10,04	9,57	135,6
153,03	Суп рыбный	250	1,78	0,43	21,98	98,91
23 /26	Митболы с соусом	100	10,6	10,8	12	187,03
129,08	Гороховое пюре	200	13,3	5,84	50,1	305,92
280,08	Компот из кураги	200	1,04	0,06	15,01	64,74
108,13	Хлеб пшеничный.	30	2,28	0,36	14,3	69,6
109,13	Хлеб ржано- пшеничный.	30	2,31	0,24	14,7	70,2
<b>Итого за Обед</b>		<b>910</b>	<b>33</b>	<b>28</b>	<b>138</b>	<b>932</b>
<b>Полдник</b>						
313,08	Булочка с посыпкой и изюмом	60	8,66	9,29	22,1	206,77
112,16	Яблоко	200	0,8		22,6	93,6
300,08	Чай с сахаром	200			15	60
<b>Итого за Полдник</b>		<b>460</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>60</b>	<b>360</b>
<b>Итого за день</b>			<b>65</b>	<b>61</b>	<b>276</b>	<b>1912</b>

## Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 5)

Рацион: Меню СОШ 12-18 (февраль 2024)

День: пятница

Неделя: 1

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возраст: Меню СОШ 12-18 (февраль 2024)

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
<b>Завтрак</b>						
210,05	Гуляш из филе кур	120	10,9	12	4,41	168,97
689,2	Спагетти отварные с маслом.	200	5,47	4,4	39,2	218,4
590,13	Печенье сахарное	34	2,55	6,46	13,8	123,54
300,08	Чай с сахаром	200			15	60
108,13	Хлеб пшеничный.	50	3,8	0,8	18,85	97,8
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>604</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>91</b>	<b>669</b>
<b>Обед</b>						
57,04	Салат из красной фасоли	100	7,5	7,8	14,9	159,96
43,08	Свекольник.	250	2,36	3,68	19,05	118,76
479,13	Сметана к I блюдам.	10	0,26	1,5	0,36	15,98
178,08	Голубцы ленивые	110	9,8	7,32	8,12	137,56
241,08	Картофельное пюре	180	3,91	6,73	31,25	201,21
283,08	Компот из сухофруктов	200	0,46	0,12	29,24	119,88
108,13	Хлеб пшеничный.	30	2,28	0,36	14,3	69,6
109,13	Хлеб ржано- пшеничный.	30	2,31	0,24	14,7	70,2
<b>Итого за Обед</b>		<b>910</b>	<b>29</b>	<b>28</b>	<b>132</b>	<b>893</b>
<b>Полдник</b>						
315,08	Булочка Российская	100	8,82	8,16	13,5	162,8
4 618,2	Печенье Овсяное	58	3,13	4	23	140,52
232,1	Напиток апельсиновый	200	0,2	0,04	15	61,16
<b>Итого за Полдник</b>		<b>358</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>52</b>	<b>364</b>
<b>Итого за день</b>			<b>64</b>	<b>64</b>	<b>275</b>	<b>1926</b>

АО "Комбинат Школьного Питания "Огонёк"

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 6)

Рацион: Меню СОШ 12-18 (февраль 2024)

День: суббота

Неделя: 1

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возраст: Меню СОШ 12-18 (февраль 2024)

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
<b>Завтрак</b>						
271,21	Чиполлетти из говядины с соусом	100	9,08	8,19	9,45	147,83
225,08	Рис припущенный	200	5,82	7,5	41,93	258,5
111,11	Чай с молоком	200	1,45	1,25	12,4	66,65
108,13	Хлеб пшеничный.	50	3,8	0,6	23,9	116
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>550</b>	<b>20</b>	<b>18</b>	<b>88</b>	<b>589</b>
<b>Обед</b>						
19,06	Салат Здоровье	100	2,15	6,33	9,71	104,41
154,13	Суп крестьянский с крупой	250	2,53	5,32	15,12	118,48
209,08	Биточек припущенный из птицы	110	13,19	2,49	10,8	118,29
166,12	Каша перловая рассыпчатая с овощами	200	5,82	11,97	27,9	242,69
280,03	Компот из изюма	200	0,58	0,12	15,01	63,44
108,13	Хлеб пшеничный.	40	3,04	0,48	19,08	92,8
109,13	Хлеб ржано- пшеничный.	40	3,08	0,32	19,6	93,6
<b>Итого за Обед</b>		<b>940</b>	<b>30</b>	<b>27</b>	<b>117</b>	<b>834</b>
<b>Полдник</b>						
428,07	Булочка школьная	100	5,82	2,9	42,6	219,9
589,22	Пряник	50	1,76	5,66	9,67	96,66
272,08	Варенец	200	6	5	8	101
<b>Итого за Полдник</b>		<b>350</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>60</b>	<b>418</b>
<b>Итого за день</b>			<b>64</b>	<b>58</b>	<b>265</b>	<b>1840</b>

## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 7)

Рацион: Меню СОШ 12-18 (февраль 2024)

День: понедельник

Неделя: 2

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возраст: Меню СОШ 12-18 (февраль 2024)

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
<b>Завтрак</b>						
377,08	Бутерброд с сыром	10/20	3,91	3,53	10,21	88,25
253,13	Каша молочная рисовая (вязкая)	250/5	10,4	12,6	39,8	314,17
112,16	Яблоко	190	0,8		22,6	93,6
396,01	Кофейный напиток с молоком сгущенным	200	0,3	1,7	13,54	70,66
108,13	Хлеб пшеничный.	30	2,28	0,36	14,3	69,6
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>705</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>100</b>	<b>636</b>
<b>Обед</b>						
037,0	Огурцы соленые	100	2,8		1,3	16,4
56,05	Суп с домашней лапшой	250	2,1	10	8	130,4
271,28	Говядина тушеная с картофелем	250	23,4	20	63,1	525,92
293,08	Сок фруктовый	200	0,2	0,26	22,6	93,54
108,13	Хлеб пшеничный.	30	2,28	0,36	14,3	69,6
109,13	Хлеб ржано- пшеничный.	30	2,31	0,24	14,7	70,2
<b>Итого за Обед</b>		<b>860</b>	<b>33</b>	<b>31</b>	<b>124</b>	<b>906</b>
<b>Полдник</b>						
487,22	Кекс "Столичный" с изюмом	100	7,86	9,15	51,5	319,79
590,13	Печенье сахарное	51	3,83	4,69	8,7	92,33
300,08	Чай б/с	200				0
<b>Итого за Полдник</b>		<b>351</b>	<b>12</b>	<b>14</b>	<b>60</b>	<b>412</b>
<b>Итого за день</b>			<b>63</b>	<b>63</b>	<b>285</b>	<b>1954</b>



АО "Комбинат Школьного Питания "Огонёк"

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 8)

Рацион: Меню СОШ 12-18 (февраль 2024)

День: вторник

Неделя: 2

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возраст: Меню СОШ 12-18 (февраль 2024)

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
<b>Завтрак</b>						
271,17	Шницель домашний с соусом	130	12,2	15,7	12,9	241,49
227,08	Макароны отварные.	180	3,71	4,16	11,1	96,76
589,22	Пряник 50	50	2,5	1,5	38	175,5
294,1	Чай с лимоном	200/5	0,05	0,01	10,15	40,89
108,13	Хлеб пшеничный.	40	3,04	0,48	19,1	92,8
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>605</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>91</b>	<b>647</b>
<b>Обед</b>						
4,08	Салат из белокочанной капусты с морковью	100	1,64	10	10,24	137,52
42,08	Рассольник ленинградский .	250	2,63	3,99	16,7	113,23
255,17	Печень по-строгановски	130	15,01	12,11	8,33	202,35
237,13	Каша гречневая (рассыпчатая)	200	7,55	6,72	41,66	257,32
636,02	Компот из апельсинов	200	0,27	0,06	15	61,62
108,13	Хлеб пшеничный.	30	2,28	0,36	14,3	69,6
109,13	Хлеб ржано- пшеничный.	30	2,31	0,24	14,7	70,2
<b>Итого за Обед</b>		<b>940</b>	<b>32</b>	<b>33</b>	<b>121</b>	<b>912</b>
<b>Полдник</b>						
315,08	Булочка Российская	100	8,82	8,16	13,5	162,8
4 618,2	Печенье Овсяное	58	3,13	4	23	140,52
232,1	Напиток апельсиновый	200	0,2	0,04	15	61,16
<b>Итого за Полдник</b>		<b>358</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>52</b>	<b>364</b>
<b>Итого за день</b>			<b>65</b>	<b>68</b>	<b>264</b>	<b>1924</b>

## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 9)

Рацион: Меню СОШ 12-18 (февраль 2024)

День: среда

Неделя: 2

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возраст: Меню СОШ 12-18 (февраль 2024)

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
<b>Завтрак</b>						
23 /26	Митболы с соусом	100	13,5	7,8	13,1	176,52
239,08	Картофель отварной	180/5	3,85	11,1	30,2	235,66
589,22	Печенье Овсяное	58	3,13	4	23	140,5
300,08	Чай с сахаром	200			15	60
108,13	Хлеб пшеничный.	40	2,94	0,48	18,9	91,48
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>573</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>100</b>	<b>704</b>
<b>Обед</b>						
82 013,	Салат из моркови "По-корейски"	100	1,27	5,08	7,82	82,08
37,08	Борщ из свежей капусты с картофелем.	250	1,84	3,67	13,95	96,19
479,13	Сметана к I блюдам.	10	0,26	1,5	0,36	15,98
443,04	Плов из говядины	230	25,3	17,3	44,9	435,85
293,08	Сок фруктовый	200	0,2	0,26	22,6	93,54
108,1	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,36	14,3	69,6
109,13	Хлеб ржано- пшеничный.	30	2,31	0,24	14,7	70,2
<b>Итого за Обед</b>		<b>850</b>	<b>33</b>	<b>28</b>	<b>119</b>	<b>863</b>
<b>Полдник</b>						
462,12	Булочка с повидлом и помадкой	60	8,66	9,29	22,1	206,77
112,16	Яблоко	200	0,8		22,6	93,6
300,08	Чай с сахаром	200			15	60
<b>Итого за Полдник</b>		<b>460</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>60</b>	<b>360</b>
<b>Итого за день</b>			<b>66</b>	<b>61</b>	<b>278</b>	<b>1928</b>

АО "Комбинат Школьного Питания "Огонёк"

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 10)

Рацион: Меню СОШ 12-18 (февраль 2024)

День: четверг

Неделя: 2

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возраст: Меню СОШ 12-18 (февраль 2024)

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
<b>Завтрак</b>						
271	Котлета домашняя с соусом	130	11,7	12,1	13,5	209,48
86,21	Рис "Светофор" с морковью и кукурузой	200	6,28	9,56	37,9	262,68
783,2	Чай фруктовый	200	0,02		7,56	30,32
108,13	Хлеб пшеничный.	40	3,04	0,48	19,1	92,8
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>570</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>78</b>	<b>595</b>
<b>Обед</b>						
1,2	Винегрет овощной	100	1,74	9,04	9,57	126,6
45,07	Суп гороховый	250	5,97	2	19	117,88
551,04	Гренки из пш. хлеба	20	1,14	0,12	8,8	40,84
260,1	Гуляш из свинины	110	14,1	11,3	3,9	173,78
227,1	Макароны отварные с маслом.	200	4,67	9,73	29,6	224,65
289,06	Напиток из шиповника	200	0,88	0,2	19,92	85
108,1	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,36	14,3	92,8
109,13	Хлеб ржано- пшеничный.	30	2,31	0,24	14,7	70,2
<b>Итого за Обед</b>		<b>940</b>	<b>33</b>	<b>33</b>	<b>120</b>	<b>932</b>
<b>Полдник</b>						
428,07	Булочка школьная	100	5,82	2,9	42,6	219,9
589,22	Пряник	50	1,76	5,66	9,8	97,18
272,08	Варенец	200	6	5	8	101
<b>Итого за Полдник</b>		<b>350</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>60</b>	<b>418</b>
<b>Итого за день</b>			<b>68</b>	<b>69</b>	<b>258</b>	<b>1945</b>

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 11)

Рацион: Меню СОШ 12-18 (февраль 2024)

День: пятница

Неделя: 2

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возраст: Меню СОШ 12-18 (февраль 2024)

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
<b>Завтрак</b>						
545,02	Котлета рыбная из минтая с соусом	100	11,7	11,3	8,13	181
241,08	Картофельное пюре	200	4,35	7,49	34,72	223,69
294,1	Чай с лимоном	200/5	0,05	0,01	10,15	40,89
108,13	Хлеб пшеничный.	50	3,08	0,6	23,9	113,12
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>555</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>77</b>	<b>559</b>
<b>Обед</b>						
25,04	Салат "Степной"	100	2,37	5,08	12,4	104,8
154,13	Суп крестьянский с крупой	250	2,54	5,32	15,13	118,56
204,08	Фрикадельки из говядины в соусе	100	8,48	10,8	12,3	180,03
129,08	Гороховое пюре	200	13,3	5,84	49,1	301,92
282,08	Компот из свежих яблок	200	0,14		12,3	49,68
108,13	Хлеб пшеничный.	40	3,04	0,48	19,1	92,8
109,13	Хлеб ржано- пшеничный.	40	3,08	0,32	19,6	93,6
<b>Итого за Обед</b>		<b>930</b>	<b>33</b>	<b>28</b>	<b>140</b>	<b>941</b>
<b>Полдник</b>						
324,2	Булочка с корицей	60	8,7	9,47	20,8	203,07
112,16	Яблоко	150	0,8		11,2	47,84
293,08	Сок фруктовый	200	0,2	0,26	22,6	93,54
<b>Итого за Полдник</b>		<b>500</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>55</b>	<b>344</b>
<b>Итого за день</b>			<b>62</b>	<b>57</b>	<b>271</b>	<b>1845</b>



АО "Комбинат Школьного Питания "Огонёк"

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 12)

Рацион: Меню СОШ 12-18 (февраль 2024)

День: суббота

Неделя: 2

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возраст: Меню СОШ 12-18 (февраль 2024)

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
<b>Завтрак</b>						
4,05	Салат из белокочанной капусты с маслом	100	1,8	5	7,4	81,8
443,04	Плов из говядины	240	19,6	15,6	46,8	406,04
300,08	Чай с сахаром	200			15	60
108,13	Хлеб пшеничный.	30	2,28	0,36	14,3	69,6
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>570</b>	<b>23</b>	<b>21</b>	<b>84</b>	<b>617</b>
<b>Обед</b>						
246,08	Огурцы свежие порционно	100	0,8		3	15,2
56,05	Суп с домашней лапшой	250	2,1	10	8	130,4
209,08	Биточек припущенный из птицы	100	11,99	3,27	9,8	116,59
5,15	Перловка с овощами	180	5,89	13,8	38,05	299,78
293,08	Сок фруктовый	200	0,2	0,26	22,6	93,54
108,13	Хлеб пшеничный.	40	3,04	0,48	19,08	92,8
109,13	Хлеб ржано- пшеничный.	30	2,31	0,24	14,7	70,2
<b>Итого за Обед</b>		<b>900</b>	<b>26</b>	<b>28</b>	<b>115</b>	<b>819</b>
<b>Полдник</b>						
579,22	Корж молочный	100	6,7	8,84	20,5	188,32
590,23	Печенье "Мария"	60	4,92	3,42	10,8	93,74
116,1	Отвар шиповника с сахаром	200	0,88	0,2	15	65,36
<b>Итого за Полдник</b>		<b>360</b>	<b>13</b>	<b>12</b>	<b>46</b>	<b>347</b>
<b>Итого за день</b>			<b>62</b>	<b>61</b>	<b>245</b>	<b>1783</b>
<b>Итого за период</b>			<b>758</b>	<b>751</b>	<b>3229</b>	<b>22734</b>
<b>Среднее значение за период</b>			<b>63,1</b>	<b>62,6</b>	<b>269,1</b>	<b>1894,5</b>

Составил технолог \_\_\_\_\_ В.А. Нетаева

Утвердил генеральный директор \_\_\_\_\_ Д.А. Затонский  
М.П.