

Утверждаю
 и.о. директора МОБУ
 «Дубовская СОШ» Самусенко А.Л.



ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ

для организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений
 от 6 до 17 лет

дата _____

1	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества				Цена
			Белки г	Жиры г	Угле- воды, г	Энерг. ценность, ккал	
2	3	4	5	6	7		
	ДЕНЬ № 1- завтрак						
209-1	Макароны с сыром	20130	58,33	1,39	38,97	17,63	
536-1	Сосиска отварная	90	10,40	20,00	21,20	224,00	
959-1	Какао с молоком сгущенным	200	3,52	3,72	25,49	145,2	
	Хлеб пшеничный	60	5,16	0,65	52,14	212,99	
41-2	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,26	0,14	66,10	
	ДЕНЬ № 1 - обед		22,49	33,02	138,94	665,92	
20	Овощи свежие в ассортименте	70	0,56	0,07	1,82	9,80	
206-1	Суп картофельный с бобовыми	250	5,66	5,46	26,16	167,88	
608-1	Биточек из говядины	100	14,20	11,40	13,00	214,00	
708-1	Капуста тушеная	180	3,60	5,94	16,56	135,00	
847-1	Компот из смеси сухофруктов	200	0,20	0,00	32,60	132,00	
3	Хлеб пшеничный	45	3,32	0,42	33,53	136,92	
	Хлеб ржаной	75	4,95	0,90	25,05	130,50	
	Итого обед:		32,49	24,19	148,82	926,1	
	ИТОГО ДЕНЬ № 1:		609,98	59,21	286,66	1592,02	

«Дубовская СОШ»



Утверждаю

И.о. директора МОБУ

Савиленко А.Л.

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ

для организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений
от 6 до 17 лет

дата _____

	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества				Цена
			Белки г	Жиры г	Угле-воды, г	Энерг. ценность, ккал	
ДЕНЬ № 2-завтрак							
50-1	Зеленый горошек консервированный	60	2,00	9,00	8,50	122,00	
219-2	Тушеный картофель	200/5	14,03	-29,17	11,64	280,23	
945-1	Чай с молоком	200	1,40	1,60	16,40	86,00	
	Хлеб пшеничный	70	5,14	0,64	51,93	212,14	
41-1	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,26	0,14	66,10	
ДЕНЬ № 2-обед							
Таб. 32	Салат из свеклы	100	1,37	4,58	7,80	79,70	
209-1	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250	6,63	5,18	15,44	135,00	
646-1	Плов из птицы	120/180/100	34,29	40,56	57,25	597,71	
	Напиток витаминизированный промышленного производства	200	1,00	0,00	23,46	94,25	
	Хлеб ржаной	70	4,62	0,84	23,38	121,80	
	Хлеб пшеничный	50	3,67	0,46	37,09	151,53	
	Итого обед:		44,66	49,04	107,12	1179,09	
	ИТОГО ДЕНЬ № 2		44,66	49,04	107,12	1179,09	

«Дубовская СОШ»



Утверждаю

Директора МОБУ

Самусенко А.Л.

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ

для организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений

от 6 до 17 лет

дата _____

	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества				Цена
			Белки г	Жиры г	Угле- воды, г	Энерг. ценность, ккал	
ДЕНЬ № 3- завтрак							
462-1	Вареники ленивые со сметаной	170/6	29,09	18,46	28,54	396,50	
943-1	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	14,00	28,00	
	Хлеб пшеничный	70	5,14	0,64	51,93	212,14	
41-1	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,26	0,14	66,10	
42-1	Сыр (порциями)	12	2,78	3,54	0,00	43,20	
ДЕНЬ № 3- обед							
	Овощи свежие в ассортименте	100	0,80	0,10	2,60	14,00	
170 ¹	Борщ с капустой и картофелем, со сметаной	250/5	2,82	5,17	13,77	114,43	
563-1	Рыба жареная	100	19,56	14,47	4,60	227,57	
694-1	Пюре картофельное	180	3,78	9,54	26,46	135,00	
868-1	Компот из смеси сухофруктов	200	0,04	0,00	24,76	94,20	
	Хлеб ржаной	70	4,62	0,84	23,38	121,80	
	Хлеб пшеничный	50	3,67	0,46	37,09	151,53	
	Итого обед:		35,29	30,58	132,16	858,58	
	ИТОГО ДЕНЬ № 3:		42,52	66,15	201,21	1604,41	



Утверждаю
 и.о. директора МОБУ
 «Дубовская СОШ» Самусенко А.Л.

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ

для организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений
 от 6 до 17 лет

дата _____

	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества				Цена
			Белки г	Жиры г	Угле- воды, г	Энерг. ценность, ккал	
	ДЕНЬ № 4-завтрак						
240-2	Пудинг из творога с яблоками	200	27,23	21,35	29,27	418,00	
945-1	Чай с молоком	200	1,40	1,60	16,40	86,00	
	Хлеб пшеничный	70	5,14	0,64	51,93	212,14	
41-1	Масло сливочное (порциями)	8	0,06	5,81	0,11	52,88	
	ДЕНЬ № 4-обед						
			83,83	23,7	27,71	263,02	
34-2	Салат из свеклы с зеленым горошком	100	1,67	4,18	8,20	77,10	
187-1	Щи из свежей капусты с картофелем, со сметаной	250/5	1,79	6,17	7,61	98,23	
642-1	Рагу из птицы	66/200	15,26	20,10	25,25	351,00	
847-1	Кисель фруктово-ягодный	200	0,20	0,00	32,60	132,00	
	Хлеб ржаной	70	4,62	0,84	23,38	121,80	
	Хлеб пшеничный	50	3,67	0,46	37,09	151,53	


 подтверждаю
 Директора МОБУ
 «Дубовская СОШ» Самусейко А.Л.

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ

для организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений
 от 6 до 17 лет дата

	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества				Цена
			Белки г	Жиры г	Угле- воды, г	Энерг. ценность, ккал	
	ДЕНЬ № 5-завтрак						
708-1	Капуста тушеная с рисом	180	3,60	5,94	16,56	135,00	
959-1	Какао с молоком	200	3,52	3,72	25,49	145,20	
	Хлеб пшеничный	70	5,14	0,64	51,93	212,14	
41-1	Масло сливочное (порциями)	5	0,04	3,63	0,07	33,05	
42-1	Сыр (порциями)	10	2,32	2,95	0,00	36,00	
	ДЕНЬ № 5-обед						
206-1	Суп картофельный с бобовыми	250	5,66	5,46	26,16	167,88	
281-2	Котлеты рубленые, запеченные с соусом молочным	100	15,53	11,78	16,06	231,61	
688-1	Макаронные изделия отварные	180	6,12	9,00	34,20	243,02	
	Напиток витаминизированный фруктовый промышленного производства	200	1,00	0,00	23,46	94,25	
	Хлеб ржаной	70	4,62	0,84	23,38	121,80	
	Хлеб пшеничный	40	2,94	0,37	29,67	121,22	
	Итого обед:		86,87	88,98	142,93	879,78	
	ИТОГО ДЕНЬ № 5		89,49	111,33	212,93	1511,12	

Утверждаю
 и.о. директора МОБУ
 «Дубовская СОШ» Самусенко А.Л.



ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ

для организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений
 от 6 до 17 лет

дата _____

	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества				Цена
			Белки г	Жиры г	Угле- воды, г	Энерг. ценность, ккал	
	ДЕНЬ № 6-завтрак						
390-1	Каша манная жидкая	200	6,24	6,10	19,70	158,64	
943-1	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	14,00	28,00	
	Хлеб пшеничный	70	5,14	0,64	51,93	212,14	
41-1	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,26	0,14	66,10	
42-1	Сыр (порциями)	10	2,32	2,95	0,00	36,00	
	ДЕНЬ № 6-обед						
14-2	Салат из свежих помидоров с луком	100	1,13	6,18	4,72	79,10	
202-1	Суп из овощей со сметаной	250/7	1,75	5,00	8,53	97,42	
279-2	Суфле из отварного мяса с рисом	100	19,33	14,90	21,79	298,35	
694-1	Пюре картофельное	180	3,78	9,54	26,46	135,00	
	Напиток витаминизированный промышленного производства	200	1,00	0,00	23,46	94,25	
	Хлеб ржаной	75	4,95	0,90	25,04	130,45	
	Хлеб пшеничный	45	3,30	0,41	33,38	136,38	
	Итого обед:						
	ИТОГО ДЕНЬ № 6						

«Дубовская СОШ»



ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ

для организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений
от 6 до 17 лет

дата

	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества				Энерг. ценность, ккал	Цена
			Белки г	Жиры г	Угле- воды, г			
	ДЕНЬ № 7- завтрак							
	Булочка с начинкой	1/65	2,96	8,00	15,52	145,40		
385-4	Рыба аппетитная	200	11,80	15,61	10,42	230,34		
943-1	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	14,00	28,00		
	Хлеб пшеничный	70	5,16	0,65	52,14	212,99		
42-2	Сыр (порционно)	10	2,32	2,95	0,00	36,00		
	ДЕНЬ № 7- обед							
	Овощи свежие в ассортименте	100	0,80	0,10	2,60	14,00		
213-1	Суп картофельный с клецками, с мясом птицы	250/28	4,05	5,43	20,77	171,47		
620/799-2	Фрикадельки в томатно- сметанном соусе	80/80	11,21	12,57	14,66	216,00		
681-1	Каша гречневая вязкая	200	4,28	5,52	27,71	181,54		
	Компот из свежих фруктов	200	1,00	0,00	23,46	94,25		
	Хлеб ржаной	75	4,95	0,90	25,04	130,45		
	Хлеб пшеничный	40	2,04	0,27	11,07	44,19		

Утверждаю
 и.о. директора МОБУ
 «Дубовская СОШ» Самусенко А.Л.



ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ

для организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений
 от 6 до 17 лет

дата

	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества				Цена
			Белки г	Жиры г	Угле- воды, г	Энерг. - ценность, ккал	
	ДЕНЬ № 8- завтрак						
469-1	Запеканка из творога со сгущенным молоком	160/40	32,57	9,36	37,91	327,13	
695-2	Кофейный напиток с молоком	200	3,12	2,66	14,14	93,10	
	Хлеб пшеничный	70	5,14	0,64	51,93	212,14	
41-1	Масло сливочное (порциями)	8	0,06	5,81	0,11	52,88	
42-1	Сыр (порциями)	12	0,10	8,71	0,17	79,32	
	ДЕНЬ № 8- обед						
201-1	Суп крестьянский с ячневой крупой	250	6,53	8,22	16,94	161,75	
608-1	Биточек из говядины	100	14,20	11,40	13,00	214,00	
694-1	Пюре картофельное	180	3,78	9,54	26,46	135,00	
	Напиток витаминизированный промышленного производства	200	1,00	0,00	23,46	94,25	
	Хлеб ржаной	70	4,62	0,84	23,38	121,80	
	Хлеб пшеничный	40	2,94	0,37	29,67	121,22	
	Итого обед:						

Утверждаю
 МОУ директора МОБУ
 «Дубовская СОШ» Самусенко А.Л.



ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ

для организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений
 от 6 до 17 лет дата

	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал	Цена
			Белки г	Жиры г	Угле-воды, г		
	ДЕНЬ № 9- завтрак						
177 ²	Каша «Дружба» из смеси гречневой и пшениной круп	200/5	10,44	11,11	41,30	307,00	
943-1	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	14,00	28,00	
	Хлеб пшеничный	70	5,14	0,64	51,93	212,14	
41-1	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,26	0,14	66,10	
	ДЕНЬ № 9-обед						
58-1	Салат из свежих помидоров	100	0,90	1,50	4,10	36,00	
187-1	Щи из свежей капусты с картофелем, со сметаной	250/5	1,80	6,20	7,65	98,70	
643-1	Птица, тушеная в соусе	100/100	28,33	28,79	6,21	266,00	
688-1	Макаронные изделия отварные	180	6,12	9,00	34,20	243,02	
869-1	Кисель фруктово-ягодный	200	0,14	0,04	27,50	110,80	
	Хлеб ржаной	70	4,62	0,84	23,38	121,80	
	Хлеб пшеничный	30	2,20	0,28	22,25	90,92	
	Итого обед:						
	ИТОГО ДЕНЬ № 9						

Утверждаю
 и.о. директора МОБУ
 «Дубовская СОШ» Самусенко А.Л.



ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ

для организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений
 от 6 до 17 лет

дата

	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества				Энерг. ценность, ккал	Цена
			Белки г	Жиры г	Угле- воды, г			
	ДЕНЬ № 10- завтрак							
	Булочка с начинкой	1/65	2,96	8,00	15,52	145,40		
209-1	Макароны запеченные с сыром	20130	58,33	1,39	38,97	17,63		
536-1	Соесиска отварная	80	8,32	16,00	16,96	179,20		
943-1	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	14,00	28,00		
	Хлеб пшеничный	70	5,14	0,64	51,93	212,14		
41-1	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,26	0,14	66,10		
42-1	Сыр (порционно)	10	2,32	2,95	0,00	36,02		
	ДЕНЬ № 10- обед							
202-1	Суп из овощей	250	1,75	5,00	8,53	97,43		
286/348-2	Тефтели мясные с соусом томатным	75/75	18,01	11,78	13,75	202,49		
679-1	Каша гречневая рассыпчатая	190	9,45	7,11	45,40	291,91		
868-1	Компот из смеси сухофруктов	200	0,04	0,00	24,76	94,20		
	Хлеб ржаной	70	4,62	0,84	23,38	121,80		
	Хлеб пшеничный	50	3,67	0,46	37,09	151,53		
	Итого обед:							

