

« УТВЕРЖДАЮ»

ИП Латышева Л.А.



Латышева Л.А.

«СОГЛАСОВАНО»

директор Колундаевской СОШ



Беланова Л.Б.

ПЕРСПЕКТИВНОЕ МЕНЮ

На бесплатное питание (обед) детей с ОВЗ учащихся с 1 по 4 кл.
Базковской СОШ, Калининской СОШ, Кружилинской СОШ, Меркуловской СОШ,
Колундаевской СОШ, Калиновской ООШ, Терновской ООШ

Сезон: осеннее-зимний

2025-2026 гг

Рацион: новое меню для начального образования

День: понедельник
Неделя: 1

Сезон: Все
Возраст: 7-11 лет

№ ре.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	РЭ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		12	13	14	15		
Обед																
82М/иоп	Борщ из свежей капусты с картофелем	200	2,01	5,17	13,74	110,49	0,06	22,1		2,42	34,9	52,07	25,87	1,21	225,4	
268М/иоп	Биточек мясной	60	12,98	12,69	12,16	214,89	0,08			1,89	18,37	134,58	21,8	2,2		
ТК	Овощи по сезону	30	0,26	1,5	0,36	16,2	0	0,04	10	0,03	8,8	6,1	0,9	0,02	10,7	
304 М	Гречка отварная	100	3,8	2,72	40	199,65	0,04		12	0,25	16,08	84,15	27,66	0,63	13,5	
376М/иоп	Чай с сахаром	180	0,16	0,16	15,9	66,68	0,01	4		0,08	6,4	4,4	3,6	0,92	12	
	Хлеб пшеничный	30	0,6	0	1,3	9,8										
Итого		600	19,81	22,24	83,46	617,71	0,19	26,14	22	4,67	84,55	281,3	79,83	4,98	261,6	

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 2)

Рацион: новое меню для начального образования

День: вторник
Неделя: 1

Сезон: Все
Возраст: 7-11 лет

№ ре.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		12	13	14	15		
Обед																
96 М	Рассольник ленинградский	250	10,8	3,63	17,25	145,55	0,13	17,31	33,84	1,62	31,51	132,19	27,34	1,53	233,1	
229 М	Рыба тушеная с овощами	60	17,44	10,27	5,21	183,67	0,2	7,37	24	3,65	36,07	195,27	43,78	1,06	741	
	Пюре картофельное	100														
376М/иоп	Чай с сахаром	180	0,26	0,04	25,07	102,09	0,01	3,15		0,06	11,37	6,3	5,46	0,15	3,57	
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	13,86	66,3	0,05			0,39	6,9	26,1	9,9	0,6		
Итого		620	30,78	14,21	61,39	497,61	0,39	27,83	57,84	5,72	85,85	359,86	86,48	3,34	977,67	

Бух. Калькулятор:
Повар:

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 3)
 Рацион: новое меню для начального образования

Сезон: Все
 Возраст: 7-11 лет
 День: среда
 Неделя: 1

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		12	13	14	15
Обед														
113 М	Суп картофельный с вермишелью	230	13,29	2,86	14,53	137,04	0,19	1,7	49,09	1,33	25,31	103,37	6,57	1,08
291 М	Плов с мясом птицы	150	21,83	20,0	37,5	418,0	0,2	6,5	67,2	2,4	25,3	239,9	50,4	2,3
	Огурец соленый	30	0,60	0,0	1,3	9,8								
376М/иоп	Чай с сахаром	180	1	0,2	20,2	92	0,02	4		0,2	14	14	8	2,8
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	13,86	66,3	0,05			0,39	6,9	26,1	9,9	0,6
Итого		620	39	23,28	87,43	723,14	0,41	12,17	116,3	4,28	71,53	383,38	74,84	6,8
														304

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 4)
 Рацион: новое меню для начального образования

Сезон: Все
 Возраст: 7-11 лет
 День: четверг
 Неделя: 1

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		12	13	14	15
Обед														
88 М	Щи из свежей капусты с картофелем	200	2,15	3,2	10,27	79,83	0,07	33,6		1,54	36,24	50,08	24,21	0,92
	Печень по-строгановски	80	11,82	7,97	9,46	157,63	0,21	20,45	4940	1,67	16,32	207,41	19,59	4,49
309 М	Макаронные изделия отварные	100	5,63	2,84	35,99	192,21	0,09		12	0,8	11,51	45,5	8,23	0,83
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	13,86	66,3	0,05			0,39	6,9	26,1	9,9	0,6
376М/иоп	Чай с сахаром	180	1	0,2	20,2	92	0,02	4		0,2	14	14	8	2,8
Итого		590	22,88	14,48	89,78	587,97	0,44	58,05	4952	4,6	84,97	343,09	69,93	9,64
														5542,6

Бух. Калькулятор:
 Повар:

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 5)
 Рацион: новое меню для начального образования

Сезон: Все
 Возраст: 7-11 лет

Неделя: 1

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		12	13	14	15
Обед														
	Суп с клецками	250	9,59	5,68	19,46	168,18	0,18	26,68	4,3	2,82	28,82	163,8	43,33	1,49
	Поджарка из курицы	40/20	12,52	13,36	3,94	186,09	0,07	1,93	8	1,24	22,82	137,71	17,94	1,93
	Рис отварной	100	7,91	6,13	33,89	223,08	0,09	0,08	39	0,81	112,06	107,36	12,3	0,89
ТК	Овощи по сезону	20	0,26	1,5	0,36	16,2	0	0,04	10	0,03	8,8	6,1	0,9	0,02
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	13,86	66,3	0,05			0,39	6,9	26,1	9,9	0,6
376М/иоп	Чай с сахаром	180	1	0,2	20,2	92	0,02	4		0,2	14	14	8	2,8
Итого		640	33,56	27,14	91,71	751,85	0,41	32,73	61,3	5,49	193,4	455,07	92,37	7,73
														72,16

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 6)
 Рацион: новое меню для начального образования

Сезон: Все
 Возраст: 7-11 лет

Неделя: 2

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		12	13	14	15
Обед														
	Суп картофельный с рисом	200	10,96	3,59	10,83	120,07	0,1	20,79	36	1,56	41,69	112,18	21,84	1,32
	Котлета куриная	60	12,52	13,36	3,94	186,09	0,07	1,93	8	1,24	22,82	137,71	17,94	1,93
312 М	Пюре картофельное	100	3,33	3,28	22,66	133,89	0,16	26,54	14,3	0,16	45,2	98,91	33,8	1,25
ТК	Овощи по сезону	20	0,26	1,5	0,36	16,2	0	0,04	10	0,03	8,8	6,1	0,9	0,02
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	13,86	66,3	0,05			0,39	6,9	26,1	9,9	0,6
376М/иоп	Чай с сахаром	180	1	0,2	20,2	92	0,02	4		0,2	14	14	8	2,8
Итого		590	30,35	22,2	71,85	614,55	0,4	53,3	68,3	3,58	139,41	395	92,38	7,92
														275,63

Бух. Калькулятор:

Повар:

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 7)
Рацион: новое меню для начального образования
День: вторник
Неделя: 2

Сезон: Все
Возраст: 7-11 лет

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		12	13	14	15
Обед														
	Борщ с капустой и картофелем	200	2,73	3,31	14,05	97,86	0,09	21,6		1,52	44,82	72,82	28,34	1,3
297 М/иоп	Тфетели мясные	60/20	21,62	20,02	6,32	292,38	0,12	2,2	89	0,53	19,11	188,21	25,19	2,03
304 М	Макаронные изделия отварные	100	3,8	2,72	40	199,65	0,04		12	0,25	16,08	84,15	27,66	0,63
ТК	Овощи по сезону	20	0,26	1,5	0,36	16,2	0	0,04	10	0,03	8,8	6,1	0,9	0,02
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	13,86	66,3	0,05			0,39	6,9	26,1	9,9	0,6
376М/иоп	Чай с сахаром	180	1	0,2	20,2	92	0,02	4		0,2	14	14	8	2,8
Итого		610	31,69	28,02	94,79	764,39	0,32	27,84	111	2,92	109,71	391,38	99,99	7,38

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 8)
Рацион: новое меню для начального образования
День: среда
Неделя: 2

Сезон: Все
Возраст: 7-11 лет

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		12	13	14	15
Обед														
103 М	Суп картофельный с вермишелью (на курином	200	10,8	3,69	21,09	161,1	0,14	17,02	31,5	1,7	30,09	120,16	25,52	1,52
234 М/иоп	Котлета рыбная	50	13,04	4,91	15,44	158,78	0,12	0,33	6,6	2,38	44,68	188,79	47,6	0,83
312 М	Картофельное пюре	100	3,33	3,28	22,66	133,89	0,16	26,54	14,3	0,16	45,2	98,91	33,8	1,25
ТК	Овощи по сезону	20	0,26	1,5	0,36	16,2	0	0,04	10	0,03	8,8	6,1	0,9	0,02
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	13,86	66,3	0,05			0,39	6,9	26,1	9,9	0,6
376М/иоп	Чай с сахаром	180	1	0,2	20,2	92	0,02	4		0,2	14	14	8	2,8
Итого		580	30,71	13,85	93,61	628,27	0,49	47,93	62,4	4,86	149,67	454,06	125,72	7,02

Бух. Калькулятор:

Повар:

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 9)
Рацион: новое меню для начального образования

Сезон: Все
Возраст: 7-11 лет

Неделя: 2
День: четверг

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		12	13	14	15
Обед														
259 М/иоп	Суп картофельный	200	1,85	5,26	11,06	99,46	0,09	21,2		2,34	29,16	52,44	21,81	0,83
	Жаркое по-домашнему	150	14,93	20,48	20,81	328,02	0,6	27,05		1,87	23,35	216,96	51,73	2,9
	Соленый огурец	20												
376М/иоп	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	13,86	66,3	0,05			0,39	6,9	26,1	9,9	0,6
	Чай с сахаром	180	1	0,2	20,2	92	0,02	4		0,2	14	14	8	2,8
	Итого	580	20,06	26,21	65,93	585,78	0,76	52,25	0	4,8	73,41	309,5	91,44	7,13

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 10)
Рацион: новое меню для начального образования

Сезон: Все
Возраст: 7-11 лет

Неделя: 2
День: пятница

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		12	13	14	15
Обед														
102 М	Суп картофельный с горохом (на курином бульоне)	200	5,87	5,55	19,28	150,87	0,23	11,51		2,45	36,57	106,78	38,27	1,98
294 М	Котлеты рубленые из мяса птицы	70	12,68	12,19	11,84	208	0,15	0,65	39,13	4,75	43,48	58,18	16,15	2,63
309 М	Макаронные изделия отварные	100	5,63	2,84	35,99	192,21	0,09		12	0,8	11,51	45,5	8,23	0,83
376М/иоп	Соус томатный	30	0,26	1,5	0,36	16,2	0	0,04	10	0,03	8,8	6,1	0,9	0,02
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	13,86	66,3	0,05			0,39	6,9	26,1	9,9	0,6
	Чай с сахаром	180	1	0,2	20,2	92	0,02	4		0,2	14	14	8	2,8
	Итого	610	27,72	22,55	101,53	725,58	0,54	16,2	61,13	8,62	121,26	256,66	81,45	8,86

Бух. Калькулятор:
Повар: