

в соответствии

Согласовано:

Директор МБОУ «Бокситогорская средняя общеобразовательная школа №2»



[Signature] /Гуда Л.С./

« 30 » *августа* 2024 г.

Утверждаю:

Индивидуальный предприниматель



КАРАЧУРИНА
Виктория
Александровна

/Карачурина В.А./

« 30 » *августа* 2024 г.

**Циклическое двухнедельное меню
рационов горячего питания (завтрак, обед)
для предоставления питания учащимся в муниципальных бюджетных
общеобразовательных учреждениях Бокситогорского района в 2024 году**

Циклическое двухнедельное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) для предоставления питания учащимся в возрасте 7-11 лет в муниципальных бюджетных образовательных учреждениях Бокситогорского района в 2024 году

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
1	2	3	4	5	6	7	8
День 1							
Неделя 1							
Завтрак	Каша молочная Дружба (рис, пшено)	200	8,9	8,5	38	269	311*
	Бутерброд с маслом сливочным	30	5,8	8,9	12,8	157	1*
	Чай с лимоном и сахаром	205	0,1	0	9,3	37	686*
	Фрукт свежий (мандарин)	100	0,8	0,2	11	48	т/к
Итого за завтрак:		535^г	15,6	17,6	71,1	511	
Обед	Огурец свежий	60	0,5	0,1	2	12	54-23****
	Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной	200	1,5	5,3	17,5	120	124*
	Биточек рубленый из птицы	100	14,5	13,4	8,8	218	301***
	Макаронные изделия отварные	150	5,4	3,8	32	186	332*
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0,1	23,5	98	639*
	Хлеб ржано-пшеничный	50	4	1,8	21	116	т/к
Итого за обед:		760	26,4	24,5	104,8	750	
Итого за день:			42	42,1	175,9	1261	
День 2							
Завтрак	Запеканка из творога со сгущенным молоком	150	15,8	16,8	45,8	404	54-1т****
	Чай с сахаром	200	0,1	0	9	35	685*
	Фрукт свежий (яблоко)	150	0,6	0,6	18	80	т/к
Итого за завтрак:		500	16,5	17,4	72,8	519	
Обед	Салат из квашеной капусты (с 01\09 по 29\02 с луком репчатым, с 01\03 по 31\05 с луком зеленым)	60	1	3	6,6	53	45*
	Суп с макаронными изделиями и картофелем, с курицей	200	3,8	3,6	28	160	112*
	Жаркое по-домашнему	200	18,1	17,8	40,5	403	304**
	Чай с лимоном и сахаром	205	0,1	0	9,3	37	686*
	Хлеб ржано-пшеничный	50	4	1,8	21	116	т/к
Итого за обед:		715	27	26,2	105,4	769	
Итого за день:			43,5	43,6	178,2	1288	
День 3							
Завтрак	Каша манная молочная жидкая	200	8,2	9,2	36,5	266	311*
	Яйцо вареное	40	4,8	4	0,3	57	337*
	Батон пшеничный	20	1,9	0,7	12,7	65	т/к
	Чай с лимоном и сахаром	205	0,1	0	9,3	37	686*
	Кондитерское изделие витаминизированное (вафля\печенье)	40	2,6	4	18	118	т/к
Итого за завтрак:		505	17,6	17,9	76,8	543	

Обед	Огурец соленый	60	0,5	0	2	9	7**
	Суп картофельный с горохом, с курицей	200	4,2	5,6	29	186	139*
	Котлета рыбная	100	14,8	12,4	14	230	388*
	Картофельное пюре	150	3,1	6,2	25,3	175	520*
	Напиток лимонный	200	0,1	0,0	20	80	699*
	Хлеб ржано-пшеничный	50	4	1,8	21	116	т/к
Итого за обед:		760	26,7	26	110,7	796	
Итого за день:			44,8	44,5	188,5	1354	
День 5							
Завтрак	Омлет натуральный запеченный	155	13,2	14,8	7,5	220	340*
	Батон пшеничный	40	3,8	1,4	39,4	188	т/к
	Чай с лимоном и сахаром	205	0,1	0	9,3	37	686*
	Фрукт свежий (мандарин)	100	0,8	0,2	11	48	т/к
	Итого за завтрак:		500	17,9	16,4	67,2	493
Обед	Салат из свеклы отварной	60	1	4,5	8,3	78	54-13р****
	Рассольник ленинградский со сметаной	200	2,7	3,6	14,8	105	132*
	Плов из курицы	200	16,9	13,8	49	394	492*
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0,1	23,5	98	639*
	Хлеб ржано-пшеничный	50	4	1,8	10,5	116	т/к
	Итого за обед:		710	25,1	23,8	106,1	791
Итого за день:			43	40,2	173,3	1284	
Итого за 10 дней:			430	431	1819	13050	
Среднее значение за 10 дней:			43	43	182	1305	

Источник рецептур:

- * Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. / Под ред. Ф.Л.Марчука и В.Т.Лапшиной. - Изд. "Хлебпродинформ" 2004 г.
- ** Справочник рецептур блюд для питания учащихся образовательных учреждений города Москвы, выпуск 4, 2003 г.
- *** Справочник рецептур блюд для питания учащихся образовательных учреждений. - Москва, 2011. под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.
- **** Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. - Москва, 2011. под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.
- ***** Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Разработано ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора, Новосибирск - 2021 г.

Примечание: допускаются отклонения в случае сбоев поставки в наименованиях по фруктам свежим и овощам, сезонные замены овощей и фруктов.

Обед	Огурец свежий	60	0,5	0,1	2	12	54-2з****
	Суп из овощей с зеленым горошком, со сметаной	200	2,1	4,6	24,5	150	181*
	Котлета мясная рубленая	100	13,5	14,3	13,8	242	451***
	Макаронные изделия отварные	150	5,4	3,8	32	186	332*
	Чай с лимоном и сахаром	205	0,1	0	9,3	37	686*
	Хлеб ржано-пшеничный	50	4	1,8	21	116	т/к
Итого за обед:		765	26	24,6	102,6	743	
Итого за день:			41,5	40,4	173,8	1236	
День 2							
Завтрак	Пудинг творожный запеченный с соусом молочным	150	15,8	15,2	45,8	390	349**
	Чай с лимоном и сахаром	205	0,1	0	9,3	37	686*
	Фрукт свежий (яблоко)	150	0,6	0,6	18	80	т/к
	Итого за завтрак:		505	16,5	15,8	73,1	507
Обед	Салат из квашеной капусты (с 01\09 по 29\02 с луком репчатым, с 01\03 по 31\05 с луком зеленым)	60	1	3	6,6	53	45*
	Суп картофельный с рисовой крупой, с курицей	200	3,2	3,4	24,5	140	138*
	Рагу из птицы	200	16,5	18,6	38,5	390	54-22м****
	Компот из свежих яблок	200	0,2	0,1	22,0	91	631*
	Хлеб ржано-пшеничный	50	4	1,8	21	116	т/к
	Итого за обед:		710	24,9	26,9	113	790
Итого за день:			41,4	42,7	185,7	1297	
День 3							
Завтрак	Каша пшеничная молочная жидкая	200	9,8	11,5	38,2	303	311*
	Батон пшеничный	20	1,9	0,7	12,7	65	т/к
	Чай с лимоном и сахаром	205	0,1	0	9,3	37	686*
	Йогурт фруктовый в стаканчике	125	6,3	6,4	16,8	152	т/к
Итого за завтрак:		550	18,1	18,6	77	557	
Обед	Помидор свежий	60	0,5	0,1	1,6	10	54-3з****
	Борщ из свежей капусты с картофелем вегетарианский	200	1,2	3,6	23	130	54-14с****
	Печень по-строгановски	100	10,5	14,5	9,5	215	431*
	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,4	5,5	36,8	234	297*
	Чай с сахаром	200	0,1	0	9	35	685*
	Хлеб ржано-пшеничный	50	4	1,8	21	116	т/к
Итого за обед:		760	24,7	25,5	100,9	740	
Итого за день:			42,8	44,1	177,9	1297	
День 4							
Завтрак	Макаронные изделия отварные с сыром	200	15,5	17,2	41	385	54-3г****
	Батон пшеничный	20	1,9	0,7	12,7	65	т/к
	Чай с сахаром	200	0,1	0	9	40	685*
	Фрукт свежий (яблоко)	130	0,6	0,6	15,6	68	т/к
Итого за завтрак:		550	18,1	18,5	77,8	558	

Обед	Огурец соленый	60	0,5	0	2	9	7**
	Суп картофельный с горохом, с курицей	200	4,2	5,6	29	186	139*
	Котлета рыбная	100	14,8	12,4	14	230	388*
	Картофельное пюре	150	3,1	6,2	25,3	175	520*
	Напиток лимонный	200	0,1	0,0	20	80	699*
	Хлеб ржано-пшеничный	50	4	1,8	21	116	т/к
Итого за обед:		760	26,7	26	110,7	796	
Итого за день:			44,8	44,5	188,5	1354	
День 5							
Завтрак	Омлет натуральный запеченный	155	13,2	14,8	7,5	220	340*
	Батон пшеничный	40	3,8	1,4	39,4	188	т/к
	Чай с лимоном и сахаром	205	0,1	0	9,3	37	686*
	Фрукт свежий (мандарин)	100	0,8	0,2	11	48	т/к
	Итого за завтрак:		500	17,9	16,4	67,2	493
Обед	Салат из свеклы отварной	60	1	4,5	8,3	78	54-13р****
	Рассольник ленинградский со сметаной	200	2,7	3,6	14,8	105	132*
	Плов из курицы	200	16,9	13,8	49	394	492*
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0,1	23,5	98	639*
	Хлеб ржано-пшеничный	50	4	1,8	10,5	116	т/к
	Итого за обед:		710	25,1	23,8	106,1	791
Итого за день:			43	40,2	173,3	1284	
Итого за 10 дней:			430	431	1819	13050	
Среднее значение за 10 дней:			43	43	182	1305	

Источник рецептур:

- * Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. / Под ред. Ф.Л.Марчука и В.Т.Лапшиной. - Изд. "Хлебпродинформ" 2004 г.
- ** Справочник рецептур блюд для питания учащихся образовательных учреждений города Москвы, выпуск 4, 2003 г.
- *** Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. - Москва, 2011. под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.
- **** Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Разработано ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора, Новосибирск - 2021 г.

Примечание: допускаются отклонения в случае сбоев поставки в наименованиях по фруктам свежим и овощам, сезонные замены овощей и фруктов.

Циклическое двухнедельное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) для предоставления питания учащимся в возрасте 12 лет и старше в муниципальных бюджетных образовательных учреждениях Бокситогорского района в 2024 году

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
1	2	3	4	5	6	7	8
День 1	Неделя 1						
Завтрак	Каша молочная Дружба (рис, пшено)	250	11,3	10,6	47	336	311*
	Бутерброд с маслом сливочным	30	5,8	8,9	12,8	157	1*
	Чай с лимоном и сахаром	205	0,1	0	9,3	37	686*
	Фрукт свежий (мандарин)	100	0,8	0,2	11	48	т/к
Итого за завтрак:		585	18	19,7	80,1	578	
Обед	Огурец свежий	100	0,8	0,2	3	20	54-23****
	Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной	250	1,9	6,6	21,8	150	124*
	Биточек рубленый из птицы	100	14,5	13,4	8,8	218	301***
	Макаронные изделия отварные	180	6,5	5,5	38	230	332*
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0,1	23,5	98	639*
	Хлеб ржано-пшеничный	50	4	1,8	21	116	т/к
Итого за обед:		880	28,2	27,6	116,4	832	
Итого за день:			46,2	47,3	196,5	1410	
День 2							
Завтрак	Запеканка из творога со сгущенным молоком	200	21	22,3	60,9	537	54-1г****
	Чай с сахаром	200	0,1	0	9	35	685*
	Фрукт свежий (яблоко)	150	0,6	0,6	18	80	т/к
Итого за завтрак:		550	21,7	22,9	87,9	652	
Обед	Салат из квашеной капусты (с 01\09 по 29\02 с луком репчатым, с 01\03 по 31\05 с луком зеленым)	100	1,7	5	11	88	45*
	Суп с макаронными изделиями и картофелем, с курицей	250	4,0	4,5	35	200	112*
	Жаркое по-домашнему	200	18,1	17,8	40,5	403	304**
	Чай с лимоном и сахаром	205	0,1	0	9,3	37	686*
	Хлеб ржано-пшеничный	50	4	1,8	21	116	т/к
Итого за обед:		805	27,9	29,1	116,8	844	
Итого за день:			49,6	52	204,7	1496	
День 3							
Завтрак	Каша манная молочная жидкая	250	10,3	11,5	45,6	332	311*
	Яйцо вареное	40	4,8	4	0,3	57	337*
	Батон пшеничный	20	1,9	0,7	12,7	65	т/к
	Чай с лимоном и сахаром	205	0,1	0	9,3	37	686*
	Кондитерское изделие витаминизированное (вафля/печенье)	40	2,6	4,0	18	118	т/к
Итого за завтрак:		555	19,7	20,2	85,9	609	

Обед	Помидор свежий	100	0,8	0,2	2,7	17	54-3з****
	Борщ из свежей капусты с картофелем вегетарианский	250	1,5	4,5	28	160	54-14с****
	Тефтели мясные в томатном соусе	150	12,4	15,6	12	240	461*
	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,1	6,6	44,1	281	297*
	Компот из свежих яблок	200	0,2	0,1	22	91	631*
	Хлеб ржано-пшеничный	50	4	1,8	21	116	т/к
Итого за обед:		930	29	28,8	129,8	905	
Итого за день:			48,7	49	215,7	1514	
День 4							54-3г****
Завтрак	Макаронные изделия отварные с сыром	200	15,5	17,2	40,5	385	т/к
	Батон пшеничный	20	1,9	0,7	12,7	65	685*
	Чай с сахаром	200	0,1	0	9	35	т/к
	Фрукт свежий (яблоко)	130	0,6	0,6	15,6	68	т/к
Итого за завтрак:		550	18,1	18,5	77,8	553	
Обед	Огурец соленый	100	0,8	0	2,7	15	7**
	Суп картофельный с горохом, с курицей	250	5,3	7	36	233	139*
	Рыба, тушенная в томате с овощами	100	13,9	13,3	9,3	208	54-7р****
	Картофельное пюре	180	3,7	7,4	30,4	210	520*
	Напиток лимонный	200	0,1	0	20	80	699*
	Хлеб ржано-пшеничный	50	4	1,8	21	116	т/к
Итого за обед:		880	27,8	29,5	119,4	862	
Итого за день:			45,9	48	197,2	1415	
День 5							311*
Завтрак	Каша пшеничная молочная жидкая	200	9,7	11,3	39,5	307	т/к
	Батон пшеничный	20	1,9	0,7	12,7	65	686*
	Чай с лимоном и сахаром	205	0,1	0	9,3	37	т/к
	Йогурт фруктовый в стаканчике	125	6,3	6,4	16,8	152	т/к
Итого за завтрак:		550	18	18,4	78,3	561	
Обед	Салат из свеклы отварной	100	1,7	7,5	13,8	130	54-13р****
	Рассольник ленинградский со сметаной	250	3,9	4,5	18,5	131	132*
	Гуляш	100	13,5	10,6	5,9	176	437*
	Рис отварной	180	4,2	5,9	44,2	263	511*
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0,1	24	98	639*
	Хлеб ржано-пшеничный	50	4	1,8	21	116	т/к
Итого за обед:		880	27,8	30,4	126,9	914	
Итого за день:			45,8	48,8	205,2	1475	
Неделя 2							
День 1							311*
Завтрак	Каша овсяная молочная жидкая	250	11	12,4	48	350	3*
	Бутерброд с сыром	35	6,2	5,8	12,7	130	685*
	Чай с сахаром	200	0,1	0	9	35	т/к
	Фрукт свежий (мандарин)	100	0,8	0,2	11	48	т/к
Итого за завтрак:		585	18,1	18,4	80,7	563	

Обед	Огурец свежий	100	0,8	0,2	3	20	54-23****
	Суп из овощей с зеленым горошком, со сметаной	250	2,6	5,8	30,6	185	181*
	Котлета мясная рубленая	100	13,5	14,3	13,8	242	451***
	Макаронные изделия отварные	180	6,5	5,5	38	230	332*
	Чай с лимоном и сахаром	205	0,1	0	9,3	37	686*
	Хлеб ржано-пшеничный	50	4	1,8	21	116	т/к
Итого за обед:		885	27,5	27,6	116,0	830	
Итого за день:			45,6	46	196,7	1393	
День 2							
Завтрак	Пудинг творожный запеченный с соусом молочным	200	21	20,2	60,9	519	349**
	Чай с лимоном и сахаром	205	0,1	0	9,3	37	686*
	Фрукт свежий (яблоко)	150	0,6	0,6	18	80	т/к
Итого за завтрак:		555	21,7	20,8	88,2	636	
Обед	Салат из квашеной капусты (с 01\09 по 29\02 с луком репчатым, с 01\03 по 31\05 с луком зеленым)	100	1,7	5	11	88	45*
	Суп картофельный с рисовой крупой, с курицей	250	4,8	4,3	30,6	185	138*
	Рагу из птицы	200	16,5	18,6	38,5	390	54-22м****
	Компот из свежих яблок	200	0,2	0,1	22,0	91	631*
	Хлеб ржано-пшеничный	50	4	1,8	21	116	т/к
Итого за обед:		800	27,2	29,8	123,1	870	
Итого за день:			48,9	50,6	211,3	1506	
День 3							
Завтрак	Каша пшеничная молочная жидкая	200	9,8	11,5	38,2	303	311*
	Батон пшеничный	20	1,9	0,7	12,7	65	т/к
	Чай с лимоном и сахаром	205	0,1	0	9,3	37	686*
	Йогурт фруктовый в стаканчике	125	6,3	6,4	16,8	152	т/к
Итого за завтрак:		550	18,1	18,6	77	557	
Обед	Помидор свежий	100	0,8	0,2	2,7	17	54-3з****
	Борщ из свежей капусты с картофелем вегетарианский	250	1,5	4,5	28	160	54-14с****
	Печень по-строгановски	100	10,5	14,5	9,5	215	431*
	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,1	6,6	44,1	281	297*
	Чай с сахаром	200	0,1	0	9	35	685*
	Хлеб ржано-пшеничный	50	4	1,8	21,0	116	т/к
Итого за обед:		880	27	27,6	114,3	824	
Итого за день:			45,1	46,2	191,3	1381	
День 4							
Завтрак	Макаронные изделия отварные с сыром	200	15,5	17,2	41	385	54-3г****
	Батон пшеничный	20	1,9	0,7	12,7	65	т/к
	Чай с сахаром	200	0,1	0	9	40	685*
	Фрукт свежий (яблоко)	130	0,6	0,6	15,6	68	т/к
Итого за завтрак:		550	18,1	18,5	77,8	558	

Обед	Огурец соленый	100	0,8	0	2,7	15	7**
	Суп картофельный с горохом, с курицей	250	5,3	7	36	233	139*
	Котлета рыбная	100	14,8	12,4	14	230	388*
	Картофельное пюре	180	3,7	7,4	30,4	210	520*
	Напиток лимонный	200	0,1	0	20	80	699*
	Хлеб ржано-пшеничный	50	4	1,8	21	116	т/к
Итого за обед:		880	28,7	28,6	124,1	884	
Итого за день:			46,8	47,1	201,9	1442	
День 5							
Завтрак	Омлет натуральный запеченный	205	17,6	19,7	10,5	298	340*
	Батон пшеничный	40	3,8	1,4	39,4	188	т/к
	Чай с лимоном и сахаром	205	0,1	0	9,3	37	686*
	Фрукт свежий (мандарин)	100	0,8	0,2	11	48	т/к
Итого за завтрак:		550	22,3	21,3	70,2	571	
Обед	Салат из свеклы отварной	100	1,7	7,5	13,8	130	54-13р****
	Рассольник ленинградский со сметаной	250	3,9	4,5	18,5	131	132*
	Плов из курицы	200	16,9	13,8	49	394	492*
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0,1	23,5	98	639*
	Хлеб ржано-пшеничный	50	4	1,8	10,5	116	т/к
Итого за обед:		800	27	27,7	115,3	869	
Итого за день:			49,3	49	185,5	1440	
Итого за 10 дней:			472	484	2006	14472	
Среднее значение за 10 дней:			47	48	201	1447	

Источник рецептов:

- * Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах./ Под ред. Ф.Л.Марчука и В.Т.Лапшиной. - Изд."Хлебпродинформ" 2004 г.
- ** Справочник рецептов блюд для питания учащихся образовательных учреждений города Москвы, выпуск 4, 2003 г.
- *** Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. - Москва, 2011. под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.
- **** Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Разработано ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора, Новосибирск - 2021 г.

Примечание: допускаются отклонения в случае сбоев поставки в наименованиях по фруктам свежим и овощам, сезонные замены овощей и фруктов.