Согласовано:

Директор МАОУ Гимназия № 35

_____ Никандрова Е.А

Утверждено:

Директор ООО «Комбинат питания «Школьно-базовый»

_____ Шехерев М.С

Примерное двухнедельное меню

горячих завтраков, обедов для детей с ОВЗ 5-11 классов

Возрастная категория: дети 12 лет и старше

Сезон: зима/весна/осень 2026 +

День: понедельник

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Комплекс 5-11 классы (завтрак и обед)						
3,63	Бутерброд с маслом, джемом на батоне	15/18/40	3,4	13,8	25,4	236,9
257,99	Каша молочная рисовая с маслом	250	3,4	8	68,3	347,8
198	Чай лимонный с сахаром	200	0,3	0,1	13,9	53,2
351,23	Фруктовое пюре в индивидуальной упаковке	90	0,4	0,4	9,8	90
58,36	Суп сливочный с курой, гренками	250/10	6,8	10,5	12,7	165,5
184,26	Ножки куриные запеченные в сухарях панко	100	27,7	25,1	14,9	347,6
255,96	Каша гречневая вязкая	180	9,3	14,5	44,7	352
211	Компот из кураги	200	0,6		30,9	121,2
351,03	Фрукт	100	0,4	0,4	9,8	90
299,35	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	20	1,5	0,2	9,7	47,6
299,12	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	20	1,4	0,3	9,2	45,2
Итого за день		1499	55,2	73,3	249,3	1897

День: вторник

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Комплекс 5-11 классы (завтрак и обед)						
381,12	Макароны с сыром	200	9,7	7,3	35,5	253,3
642,05	Какао с витамином С "Витошка"	200	3,3	3,3	14,1	96,6
351,03	Фрукт	100	0,4	0,4	9,8	90
299,4	Батон витаминизированный	60	2,3	0,9	15,2	78,6
56,29	Рассольник"Ленинградский" со сметаной, курой	250/10	6,9	9,3	15,7	167,7
140,89	Рыба под сырной корочкой с овощами	100	11,4	8,4	4,2	138,1
472,6	Картофельное пюре/Овощная подгарнировка	180/20	3,7	6,2	12,6	163,3
612	Напиток из шиповника	200	0,2	0,1	25,2	99,3
384,39	Мучное изделие	50	3	11,8	34,8	255
299,35	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	20	1,5	0,2	9,7	47,6
299,12	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	20	1,4	0,3	9,2	45,2
Итого за день		1415	54,8	76,6	199,3	1738,5

День: среда
Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Комплекс 5-11 классы (завтрак и обед)						
3,65	Бутерброд с сыром, маслом на батоне	20/15/40	8,6	19,1	22,9	297,8
257,36	Каша молочная мультизлаковая с маслом	250	8,3	8,4	42,5	289,4
198	Чай лимонный с сахаром	200	0,3	0,1	13,9	53,2
351,03	Фрукт	100	0,4	0,4	9,8	90
56,2	Солянка по - студенчески со сметаной, курой	250/10	6,9	11,4	13,3	176,7
889,07	Стрипсы "Школьные"	100	25,1	9,1	12,7	232,5
232	Ризотто/ Овощная подгарнировка	180/20	4,8	12,9	48	332,2
213,01	Напиток из замороженных ягод.	200	0,7		19,3	78,9
384,39	Мцчное изделие	50	3	11,8	34,8	255
299,24	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	20	3,8	0,4	24,3	119
299,34	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	20	2,3	0,4	15,1	74,4
Итого за день		1475	64,2	74	256,6	1999,1

День: четверг
Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Комплекс 5-11 классы (завтрак и обед)						
160,71	Омлет натуральный/Овощная подгарнировка	200/50	22,3	22,3	17,2	316,5
197	Чай с шиповником и сахаром	200	0,2		13,7	51,2
384,39	Мучное изделие	50	3	11,8	34,8	255
299,4	Батон витаминизированный	60	2,3	0,9	15,2	78,6
49,39	Борщ "Краснодарский" со сметаной, курой	250/10	6,6	6,9	12,1	126,5
316,76	Котлеты домашние запеченные	100	14,6	19	5,9	253,8
152	Макаронные изделия отварные	180	6	5,9	48,9	233,6
211,12	Напиток из сухофруктов	200	0,3		19,7	78
351,03	Фрукт	100	0,4	0,4	9,8	90
299,35	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	20	1,5	0,2	9,7	47,6
299,12	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	20	1,4	0,3	9,2	45,2
Итого за день		1440	58,6	67,7	196,2	1576

День: пятница
Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Комплекс 5-11 классы (завтрак и обед)						
3,65	Бутерброд с сыром, маслом на батоне	20/15/40	8,6	19,1	22,9	297,8
257,96	Каша молочная пшенная с изюмом и с маслом	250	10,1	8,8	53	330,3
788,04	Чай черный ягодный	200	0,3	0,1	16	62,1
351,02	Фрукт	150	0,6	0,6	14,7	90
56,2	Солянка по - студенчески со сметаной, курой	250/10	6,9	11,4	13,3	176,7
280,22	Индейка по-мексикански	100	14,4	8,7	7,1	168,9
133,69	Картофель пикантный запеченный по-домашнему	180	3,5	3,3	27,5	157,8
209,01	Компот из свежих яблок	200	0,2	0,2	27,9	109
384,41	Мучное изделие	50		12,3	37,5	270,7
299,35	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	20	1,5	0,2	9,7	47,6
299,12	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	20	1,4	0,3	9,2	45,2
Итого за день		1505	47,5	65	238,8	1756,1

День: понедельник
Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Комплекс 5-11 классы (завтрак и обед)						
3,63	Бутерброд с маслом, джемом на батоне	15/18/40	7,0	13,8	25,4	236,9
560,04	Каша молочная ячневая с маслом	250	8,4	12,8	46,1	286,6
788	Чай с шиповником и сахаром	200	2,0	0,1	17,2	67,9
351,23	Фруктовое пюре в индивидуальной упаковке	90	0,4	0,4	9,8	90
71,47	Суп- лапша на куринном бульоне	250/10	5,9	4,8	19,1	142
170,81	Плов из филе индейки /Овощная подгарнировка	250/20	18,9	16,6	47,7	417,9
612	Напиток из замороженных ягод	200	0,2	0,1	25,2	99,3
351,03	Фрукт	100	0,4	0,4	9,8	90
299,35	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	20	1,5	0,2	9,7	47,6
299,12	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	20	1,4	0,3	9,2	45,2
Итого за день		1483	46	49,5	219,2	1523,4

День: вторник
Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Комплекс 5-11 классы (завтрак и обед)						
288,11	Бутерброд с маслом	15/20	2,3	13,3	15,3	190,8
188,26	Пудинг творожный с молочным соусом	120/30	18	12,2	46,7	304,5
197	Чай с сахаром	200	0,2		13,7	51,2
351,02	Фрукт	150	0,6	0,6	14,7	90
58,27	Суп из овощей со сметаной, курой	250/10	6,4	9,2	10,3	142,2
307,35	Люля-кебаб из свинины и курицы	100	17,2	17,5	1	231
472,6	Картофельное пюре/Овощная подгарнировка	180/20	3,7	6,2	12,6	163,3
211	Компот из кураги	200	0,6		30,9	121,2
384,43	Мучное изделие	50		12,3	37,5	270,7
299,35	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	20	1,5	0,2	9,7	47,6
299,12	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	20	1,4	0,3	9,2	45,2
Итого за день		1385	51,9	71,8	202	1657,7

День: среда
Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Комплекс 5-11 классы (завтрак и обед)						
3,65	Бутерброд с сыром, маслом на батоне	20/15/40	8,6	19,1	22,9	297,8
257,94	Каша молочная геркулесовая с маслом	250	8,8	17	37,1	272,9
642,05	Какао с витамином С "Витошка"	200	3,3	3,3	14,1	96,6
351,02	Фрукт	150	0,6	0,6	14,7	90
299,4	Батон витаминизированный	40	2,3	0,9	15,2	78,6
63,21	Суп картофельный с горохом, курой	250/10	5,6	4,9	18,3	140,8
782,06	Наггетсы куриные	110	10,2	12,1	17,5	219,8
152,09	Макаронные изделия отварные/Овощная подгарнировка	180/20	6,1	5,9	39,2	236,1
213,01	Напиток из шиповника	200	0,7	0	19,3	78,9
299,35	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	20	1,5	0,2	9,7	47,6
299,12	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	20	1,4	0,3	9,2	45,2
Итого за день		1500	45,5	64,0	202	1374,5

День: четверг
Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Комплекс 5-11 классы (завтрак и обед)						
160,71	Омлет натуральный/Овощная подгарнировка	150/50	22,3	22,3	14,0	316,5
198	Чай лимонный с сахаром	200	0,3	0,1	13,9	53,2
384,4	Мучное изделие	50		12,8	42,5	296,7
299,4	Батон витаминизированный	60	2,3	0,9	15,2	78,6
49,31	Борщ "Сибирский со сметаной, курой	250/10	6,2	8,2	9,7	128,4
308,38	Биточек пикантный.	100	15,5	8,3	13	178,9
68,61	Булгур с овощами /Овощная подгарнировка	200	6,5	7,2	31	215,9
612	Напиток из замороженных ягод	200	0,2	0,1	25,2	99,3
351,03	Фрукт	100	0,4	0,4	9,8	90
299,35	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	20	1,5	0,2	9,7	47,6
299,12	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	20	1,4	0,3	9,2	45,2
Итого за день		1460	56,6	60,8	193,2	1550,3

День: пятница
Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Комплекс 5-11 классы (завтрак и обед)						
3,65	Бутерброд с сыром, маслом на батоне	20/15/40	8,6	19,1	22,9	297,8
257,6	Каша молочная "Дружба" (рис, пшено) с маслом	250	6,6	7,9	56,7	316,7
788,04	Чай черный ягодный	200	0,3	0,1	16	62,1
351,02	Фрукт	150	0,6	0,6	14,7	90
82,14	Суп-пюре из разных овощей с гренками	250/10	3,4	4	16,7	117,7
280,21	Поджарка из свинины	100	16,6	39	3,8	437
133,78	Картофель по-деревенски с паприкой/Овощная подгарнировка	180/20	5,7	6,7	25,2	199
209,01	Компот из свежих яблок	200	0,2	0,2	27,9	109
384,4	Мучное изделие	50	0	12,8	42,5	296,7
299,12	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	20	1,4	0,3	9,2	45,2
299,35	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	20	1,5	0,2	9,7	47,6
Итого за день		1525	45	90,9	245,3	2018,8

Приложение №1

1. Рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий - в соответствии со «Сборником рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» 2011г.,Дели принт, Москва, "Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах" 2004 года, "Хлебпродинформ", г.Москва.; " Сборником технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений" 2001, 2006, 2018 года, г. Пермь, Сборники рецептур для ПОП 1994, 1996 и 1997 года, другие нормативные и технические документы, регламентирующие производство кулинарной продукции.

2. Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приёма пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, а также меню дополнительного питания с указанием наименования блюд, массы порции, калорийности порции.

5. Овощи свежие порциями возможно взаимозаменять между собой: - огурцы свежие на помидоры свежие, и наоборот; - морковь свежую на капусту белокочанную с морковью или капусту белокочанную с огурцом свежим и т.д., и наоборот.

6. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и пр.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

7. Фрукты свежие возможно взаимозаменять между собой и заменять на фруктовые и фруктово-ягодные соки согласно приложению № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

8. В примерном утвержденном двухнедельном меню указано расчетное значение порции фруктов (100, 150, 200 гр.). Для фактического расчета веса фруктов, при составлении ежедневного меню, учитывается то, что фрукты относятся к калибруемому товару, и поэтому в меню указывается фактический вес фрукта. При этом фактический вес порции фруктов не может быть меньше указанного в требованиях СанПин - менее 100 гр. (приложение 9 к СанПин 2.3/2.4.3590-20 (Масса порций для детей в зависимости от возраста в граммах). При этом должны соблюдаться требования, установленные по КБЖУ (таб.1 прил.Ю СанПин 2.3/2.4.3590-20) каждого приема пищи и минимальному суммарному объему блюд по приемам пищи (Таб.3 прилож.9 СанПин 2.3/2.4.3590-20).
Рекомендуемый ассортимент свежих фруктов для организации питания учащихся: яблоки, апельсины, мандарины.

9. По данному двухнедельному меню произведен расчет пищевой ценности блюд.

- расчет пищевой ценности блюда по яблоку допускается замена на (апельсин, мандарин, груша).
- расчет пищевой ценности по огурцу свежему, допускается замена на овощи свежие порционные (ТТК№ 10),капуста квашенная (ТТК № 13); овощи отварные порционные (ТТК№14); морская капуста (ТТК№15), салаты из овощей (№ 77,78,79,81,83,84 сборник 1994)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 647030360437668574821219143876024766403350371001

Владелец Никандрова Елена Александровна

Действителен С 19.01.2026 по 19.01.2027