

Утверждено:

И.о. директора ГБОУ  
«Октябрьская школа  
Волновахского м.о.»

И.Л.Томазов



212 от 24.12.24

**Двухнедельное меню для учащихся льготной  
категории ГБОУ «Октябрьская школа  
Волновахского м.о.»**

**на 2024-2025 год**

Первая неделя						
Понедельник						
		Завтрак	белки	жиры	углеводы	
104	Суп картофельный с мясными фрикадельками	200	7,01	1,94	36,71	201,65
289	Рагу из птицы	150	11,57	16,26	6,01	273,38
67	Винегрет овощной	150	1,36	6,18	8,44	94,8
	Булочка домашняя	30	3,88	2,36	23,55	131,0
389	Сок овощной, фруктовый и ягодный	200	0,00	0,00	11,38	4,18
<b>Итого</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>23,82</b>	<b>26,74</b>	<b>86,09</b>	<b>705,01</b>
Вторник						
82	Борщ с капустой и картофелем	200	1,6	7,83	10,1	174,75
182	Каша Артек	200	9,00	6,00	28,17	212,15
288/ 355	Фрикадельки в томатно-сметанном соусе	70	8,11	11,86	14,67	219,06
	Булочка домашняя	30	3,88	2,36	23,55	131,00
376	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60
<b>Итого</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>22,66</b>	<b>28,07</b>	<b>91,49</b>	<b>796,96</b>
Среда						
94	Рассольник	200	1,30	4,10	9,7	81,20
268	Шницель	70	13,76	10,38	15,7	252,81
50	Икра кабачковая	50	0,76	0,04	9,18	40,08
	Булочка домашняя	30	3,88	2,36	23,55	131,0
379	Кофейный напиток с молоком	200	3,52	3,72	25,49	145,2
<b>Итого</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>23,22</b>	<b>20,6</b>	<b>83,62</b>	<b>650,29</b>
Четверг						
103	Суп картофельный с вермишелью	200	2,15	2,27	13,71	83,8
	Каша пшеница	150	6,77	4,5	21,53	159,0
	Цыпленок тушеный	80	11	11	3,75	150,0
47	Салат из капусты	60	1,04	3,05	5,12	51,73
	Булочка домашняя	30	3,88	2,36	23,55	131,0
	Компот	200	0	0	0	92,90
<b>Итого</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>23,84</b>	<b>23,18</b>	<b>67,66</b>	<b>668,43</b>
Пятница						
99	Суп из овощей	200	1,7	4,2	9	85,5
	Гуляш из птицы	70	10,68	10,81	3,75	150,16
688	Макаронные изделия отварные	150	5,52	4,52	26,45	168,45
139	Капуста тушеная	100	2,04	3,68	7,89	77
	Булочка домашняя	30	3,88	2,36	23,55	131,0
349	Компот из сухофруктов	200	0	0	25,3	92,9
<b>Итого</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>23,82</b>	<b>25,57</b>	<b>95,94</b>	<b>705,01</b>

<b>Вторая неделя</b>						
<b>Понедельник</b>						
	<b>Завтра</b>	<b>белки</b>	<b>жиры</b>	<b>углеводы</b>		
103	Суп картофельный с вермишелью	200/2	2,15	2,37	13,71	98,58
291	Плов из филе птицы	200	17,79	22,01	37,37	471,25
	Булочка домашняя	30	3,88	2,36	23,55	131,0
389	Сок овощной, фруктовый и ягодный	200	0,00	0,00	11,38	4,18
<b>Итого</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>23,82</b>	<b>26,74</b>	<b>86,01</b>	<b>750,01</b>
<b>Вторник</b>						
82	Борщ с капустой и картофелем	200	1,6	7,83	10,1	174,75
	Макаронные изделия отварные	200	2,90	4,90	13,00	75,31
268	Биточек из птицы	70	16,51	11,65	16,6	228,75
	Булочка домашняя	30	3,88	2,36	23,55	131,0
349	Компот из сухофруктов	200	0,04	0	11,96	94,2
<b>Итого</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>24,93</b>	<b>26,74</b>	<b>75,21</b>	<b>704,01</b>
<b>Среда</b>						
94	Рассольник	200	1,30	4,10	9,70	81,20
268	Шницель	70	13,76	10,38	15,7	252,81
67	Винегрет овощной	150	1,36	6,18	8,44	94,8
	Булочка домашняя	30	3,88	2,36	23,55	131,0
379	Кофейный напиток с молоком	200	3,52	3,72	25,49	145,2
<b>Итого</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>23,82</b>	<b>26,74</b>	<b>82,88</b>	<b>705,01</b>
<b>Четверг</b>						
102	Суп картофельный с бобовыми	200	4,39	4,22	13,06	25,01
182	Каша гречневая	200	8,85	5,15	12,02	212,15
45	Салат из белокочанной капусты с морковью	150	1,31	3,35	6,50	60,40
	Тушеная птица с красным соусом	100/100	22,06	18,23	5,88	276,25
376	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60
	Булочка домашняя	30	3,88	2,36	23,55	131,0
<b>Итого</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>18,5</b>	<b>15,1</b>	<b>70,13</b>	<b>488,56</b>
<b>Пятница</b>						
101	Суп картофельный с крупой	200	1,22	2,27	5,07	71,11
	Рыба жареная	100	8,4	11,00	18,5	236,0
52	Салат из свеклы отварной	100	0,86	3,65	5,02	56,34
376	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60
	Булочка домашняя	30	3,88	2,36	23,55	131,0
<b>Итого</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>14,43</b>	<b>19,3</b>	<b>67,14</b>	<b>554,45</b>

1. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г. ; 2. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2005 г. 628 с.; 3. «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под ред. Могильного М.П. В.А. Тутельяна, 2011 г.; 4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный.-К.: А.С.К., 2005, с. 319 5. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М. П. Могильного и В. А.Тутельяна. - М.: Делипринт, 2010, с. 282;

В этом документе прошито  
пронумеровано и скреплено  
печатью 4/2019  
\_\_\_\_\_ листо



М.Л.Томазо  
И.о. Директор а М.Л.Томазо