

«СОГЛАСОВАНО»

с родительским комитетом
МБОУ Рудниковская СОШ
Председатель совета


_____ Купцова О.Е.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МБОУ Рудниковская СОШ

_____ Титова М.В.

Приказ по школе № 117

от 01.09.2025 г.



10-дневное меню
школьной столовой для учащихся 12 – 17 лет
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
Рудниковская средняя общеобразовательная школа
Торжокского района Тверской области
2025-2026 учебный год

Примерное двухнедельное меню разработано на основании:

1. Сборника технологических карт рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания - Уфа: 2016 г. ООО Фирма «Партнер»
2. Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / под общей редакцией Перевалова А.Я.» 2013 г.
3. Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях» под редакцией МЛ . Могильного и В. А. Тутельяна - М.: ДеЛи принт. 2010-628с.
5. Сборника методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008
6. Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г.
7. Приложений № 8, 9, 10, 11, 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Возрастная категория:

12 - 17 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества, г			Энергетич. ценность, ккал	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
обед	1. Щи из свежей капусты с картофелем.	250	6,18	7,8	12,8	223,1	88
	2. Макароны отварные с маслом	200	7,7	9,38	32,67	232,3	309
	3. Колбаса вареная.	100	10,75	10	0,4	156	246
	4. Чай с сахаром	200	0,2	0	13,6	56	376
	5. Хлеб ржаной	40	2,56	0,48	13,3	65,4	б/н
	6. Хлеб пшеничный	20	1,5	0,13	10	50,3	б/н
итого за обед		810	28,89	27,79	82,77	783,1	
День 2							
обед	1. Суп картофельный с рыбными консервами	250	9,95	15,6	40,32	242	87
	2. Пюре картофельное	200	4,75	8	40,75	234,02	312
	3. «Наггетсы, котлеты из мяса курицы (из полуфабрикатов промышленного производства)» (котлеты)	100	12,8	13,9	10,6	166,7	248
	4. Кисель из концентрата	200	0,3	0	37,8	142	332
	5. Хлеб ржаной	40	2,56	0,48	13,3	65,4	б/н
	6. Хлеб пшеничный	20	1,5	0,13	10	50,3	б/н
итого за обед		810	31,86	38,11	152,77	900,42	
День 3							
обед	1. Суп картофельный с макаронными изделиями	250	8,56	8,8	28,28	268,55	103
	2. Рис отварной	200	5,13	6,63	50	253,63	304
	3. Сосиски отварные	100	11	9,6	0,12	154	243
	4. Компот из смеси сухофруктов	200	0,78	0,06	22,1	93,3	349
	5. Хлеб ржаной	40	2,56	0,48	13,3	65,4	б/н
	6. Хлеб пшеничный	20	1,5	0,13	10	50,3	б/н
итого за обед		810	29,53	25,7	123,8	885,18	
День 4							
обед	1. Рассольник ленинградский	250	6,32	9,2	27,8	215,4	96
	2. Гречка отварная рассыпчатая	200	6,78	8,28	44,89	279,78	302
	3. «Наггетсы, котлеты из мяса курицы (из полуфабрикатов промышленного производства)» (наггетсы)	100	12,8	13,9	10,6	166,7	248
	4. Кофейный напиток с молоком.	200	3,2	3,6	18,54	110	379
	5. Хлеб ржаной	40	2,56	0,48	13,3	65,4	б/н
	6. Хлеб пшеничный	20	1,5	0,13	10	50,3	б/н
итого за обед		810	33,16	35,59	125,13	887,58	
День 5							
обед	1. Борщ с капустой и картофелем	250	8,6	10,76	17,6	210,6	82
	2. Макароны отварные с маслом	200	7,7	9,38	32,67	232,3	309
	3. «Наггетсы, котлеты из мяса курицы (из полуфабрикатов промышленного производства)» (котлеты)	100	12,8	13,9	10,6	166,7	248
	4. Какао с молоком	200	3,72	2,76	14,43	100,3	382
	5. Хлеб ржаной	40	2,56	0,48	13,3	65,4	б/н
	6. Хлеб пшеничный	20	1,5	0,13	10	50,3	б/н
итого за обед		810	36,88	37,41	98,6	825,6	

День 6							
обед	1. Суп картофельный с рыбными консервами	250	9,95	15,6	40,32	242	87
	2. Рис отварной	200	5,13	6,63	50	253,63	304
	3. Колбаса вареная.	100	10,75	10	0,4	156	246
	4. Кофейный напиток с молоком.	200	3,2	3,6	18,54	110	379
	5. Хлеб ржаной	40	2,56	0,48	13,3	65,4	б/н
	6. Хлеб пшеничный	20	1,5	0,13	10	50,3	б/н
итого за обед		810	33,09	36,44	132,56	877,33	
День 7							
обед	1. Пицци из свежей капусты с картофелем.	250	6,18	7,8	12,8	223,1	88
	2. Макароны отварные с маслом	200	7,7	9,38	32,67	232,3	309
	3. «Наггетсы, котлеты из мяса курицы (из полуфабрикатов промышленного производства)» (наггетсы)	100	12,8	13,9	10,6	166,7	248
	4. Компот из свежих плодов /яблок/	200	0,2	0	35,89	142	631
	5. Хлеб ржаной	40	2,56	0,48	13,3	65,4	б/н
	6. Хлеб пшеничный	20	1,5	0,13	10	50,3	б/н
итого за обед		810	30,94	31,69	115,26	879,8	
День 8							
обед	1. Суп картофельный с бобовыми	250	11,48	14,45	16,15	232,73	102
	2. Пюре картофельное	200	4,75	8	24,75	234,02	312
	3. Сосиски отварные	100	11	9,6	0,12	154	243
	4. Чай с сахаром	200	0,2	0	13,6	56	376
	5. Хлеб ржаной	40	2,56	0,48	13,3	65,4	б/н
	6. Хлеб пшеничный	20	1,5	0,13	10	50,3	б/н
итого за обед		810	31,49	32,66	77,92	792,45	
День 9							
обед	1. Рассольник ленинградский	250	6,32	9,2	27,8	215,4	96
	2. Гречка отварная рассыпчатая	200	6,78	8,28	44,89	279,78	302
	2. «Котлеты из мяса рыбы (из полуфабрикатов промышленного производства)»	100	10,5	10,93	11,3	115,8	249
	4. Кисель из концентрата	200	0,3	0	37,8	142	332
	5. Хлеб ржаной	40	2,56	0,48	13,3	65,4	б/н
	6. Хлеб пшеничный	20	1,5	0,13	10	50,3	б/н
итого за обед		810	27,96	29,02	145,09	868,68	
День 10							
обед	1. Борщ с капустой и картофелем	250	8,6	10,76	17,6	210,6	82
	2. Рис отварной	200	5,13	6,63	50	253,63	304
	3. Сосиски отварные	100	11	9,6	0,12	154	243
	4. Компот из смеси сухофруктов	200	0,78	0,06	22,1	93,3	349
	5. Хлеб ржаной	40	2,56	0,48	13,3	65,4	б/н
	6. Хлеб пшеничный	20	1,5	0,13	10	50,3	б/н
итого за обед		810	29,57	27,66	113,12	827,23	
Среднее значение за период		8100	313,37	322,07	1167,02	8527,37	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 494019814567463202440781399424456389502397626855

Владелец Титова Марина Валентиновна

Действителен с 16.03.2026 по 16.03.2027