



Меню – требование

День: 6 Неделя: 2

Сезон: Весна-лето Дата: 21.04.25

Возрастная категория: 3-7 лет

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность 31,5	№ рецептуры 120
1	ЗАВТРАК		2,55	2,30	0,15		
	Омлет от 2-ой	20					
	Макароны от 2-ой с сыр.	100	9,91	19,68	24,22	132,63	125
	Ягодный салат с маслом.	10/30	1,85	5,86	10,97	102,20	1
2	II ЗАВТРАК						
	Чай с сахаром	180	0,06	0,02	9,99	40,38	261
3	ОБЕД						
	Салат из отб-ой свеклы.	40	0,57	2,44	3,34	38,00	34
	Суп с картофелем	200	2,20	1,28	11,00	59,52	66
	Фруктовый салат	100	6,84	4,92	30,91	193,00	208
	Пюре из картофеля	80	15,51	12,43	0,20	174,71	
	Пюре из картофеля	180	0,4	0,018	24,98	101,68	253
	Чай с сахаром	40	3,14	0,53	21,07	101,71	
4	ПОЛДНИК						
	Пирожок с яблоком	55	1,44	3,45	8,4	70,00	301
	Сок	180	5,5	4,9	9,07	102	269

Меню составил: А. С. Сорока Итого: _____ Дата составления меню: 18.04.25



Меню – требование

День: 7 Неделя: 2
Возрастная категория: 3-7

Сезон: Весна Дата: 22.04.25

№ п/ п	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)				Энергетиче- ская ценность	№ рецепту- ры
1	ЗАВТРАК Каша перловая тед ная с яблоками клуб тед. какао с яблоками	150 30 180	4,56 2,25 3,67	5,18 0,87 3,19	26,08 15,42 15,82	169,22 78,51 106,67	106 266	
2	II ЗАВТРАК							
3	ОБЕД Салат из св/огурков Суп с бобовыми со сметаной Пюре картофельное Рис, тед. с овощами Компот из сук/ддр. клуб рт клуб	40 200 130 80 180 40	0,30 1,87 3,67 7,80 0,7 3,17	1,40 3,11 5,76 3,57 0,018 0,53	0,94 10,89 24,53 3,04 24,98 21,07	27,00 79,03 164,66 75,48 101,68 101,71	28 36 216 156 253	
4	ПОЛДНИК Пудинг из творога чай с яблоками	80 180	12,11 0,12	3,61 0,02	19,46 10,20	203,78 41,46	146 262	

Меню составил: Лесота Итого: _____ Дата составления меню: 21.04.25



Меню – требование

День: 8 Неделя: 2
Возрастная категория: 3-7 лет

Сезон: Весна-лето

Дата: 23.04.25

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
1	ЗАВТРАК						
	Паша охлебая взр	150	3,52	4,32	22,66	143,58	106
	ная с шоколадом						
	Бутерброд с колбасой	10/30	1,85	5,66	10,94	102,20	1
	Поджаренный картофель	180	2,85	2,41	14,36	90,53	264
2	II ЗАВТРАК						
3	ОБЕД						
	Салат из огурцов и помидоров	40	0,38	2,42	1,60	28,20	31
	Анжурская со сметаной	200	3,15	2,40	11,40	84,00	59
	Макароны от 8-ти	100	6,82	5,23	32,7	205	124
	Куриные котлеты	80	4,80	4,35	28,30	183,55	204
	Чай с лимоном	180	0,12	0,02	10,20	41,46	262
	Хлеб пш.	15	2,25	0,87	15,42	78,51	
	Хлеб рж.	30	3,17	0,53	21,07	101,71	
4	ПОЛДНИК						
	"Трибесек"	55	4,10	2,20	38,2	185,50	285
	сметаной	180	5,48	4,88	9,07	102,12	269

Меню составил: Лесота Итого: _____ Дата составления меню: 22.04.25

Директор МКОУ
«Старосальдинская СОШ»
Васильев В.Л./



Меню – требование

День: 9 Неделя: 2
Возрастная категория: 3-4 класс

Сезон: Весна-лето Дата: 24.04.25

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
1	ЗАВТРАК Каша «Геркулес» с маслом и сахаром	150	3,04	5,34	15,23	121,18	111
	Бутерброд с повидлом	16/30	2,49	3,93	27,56	155,57	2
	Чай с сахаром	180	2,85	2,41	14,36	90,53	264
2	II ЗАВТРАК						
3	ОБЕД Салат из св/помидор	40	0,42	2,80	1,37	29,12	30
	Пюре с картофелем со сметаной	200	1,64	4,00	11,28	87,68	53
	Шоколадное желе	80	11,78	12,91	14,90	222,91	187
	Пюре из бобовых	100	16,36	8,23	42,03	304,60	120
	Крем из сливок	180	0,4	0,018	24,98	101,68	
	Хлеб рж.-пш.	40	3,17	0,53	21,07	101,71	
4	ПОЛДНИК						
	Омлет картофельный	80	7,27	10,01	1,79	126,07	131
	Напиток из лимонада	180	0,61	0,25	18,67	79,37	267

Меню составил: Лесота Итого: _____ Дата составления меню: 23.04.25

Утверждаю
Директор МКОУ
«Старосальнская СОШ»
Михайлов В.Л./

Меню – требование

День: 10 Неделя: 2
Возрастная категория: 3-7 лет

Сезон: Весна-лето Дата: 25.04.25

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
1	ЗАВТРАК Суп овощной с вермишелью бутерброд с колбасой чай сладкий	150 10/20 180	4,32 1,85 0,06	3,92 5,66 0,02	14,13 10,94 9,99	109,04 102,20 40,38	68 1 262
2	II ЗАВТРАК Сок	200	0,0	0,0	28,62	114,48	268
3	ОБЕД Салат «Россо» Суп пармский с грибами Пюре картофельное Пюре «Углетек» Пюре картофеля без масла пюре гр. пюре каб.	40 200 100 80 180 15 30	2,30 4,48 5,28 4,04 0,12 2,25 3,17	5,80 2,42 4,58 4,54 0,14 0,84 0,53	2,30 12,54 30,30 10,02 14,91 15,42 21,04	41,62 89,86 183,00 109,26 42,00 48,51 101,41	44 64 208 191 251
4	ПОЛДНИК Вермишель из творога Сметана	100 180	18,69 5,22	12,64 4,50	11,40 4,56	234,00 81,64	192 240

Меню составил: Смирнова Итого: _____ Дата составления меню: 24.04.25