

Утверждаю
Директор МКОУ
«Старосальпинская СОШ»
Бочкарев В.Л./



Меню – требование

День: 1 Неделя: 1
Возрастная категория: 3-4

Сезон: Весна-лето Дата: 5.05.25

№ п/ п	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г				Энергетиче ская ценность	№ рецепту ры
1	ЗАВТРАК Каша «Дружба» с маслом сметаной и сахаром Фруктовый салат с яблоком Каша с маслом	150	4,97	6,18	22,17	164,13	107	
		10/30	4,73	6,88	14,56	139	3	
		180	3,67	3,19	15,82	106,67	266	
2	II ЗАВТРАК Сок	200	0,0	0,0	28,62	106,67	268	
3	ОБЕД Салат из свеклы с морковью Пюре из картофеля с маслом Курица, тушеная с овощами в соусе Пюре из картофеля Каша гречневая Каша пшеничная	90	1,80	3,14	2,90	47,20	37	
		200	4,60	3,20	9,80	86,40	63	
		200	4,52	3,40	0,0	48,68	175	
		180	17,15	14,06	11,68	241,88	175	
		15	1,19	0,15	7,25	35		
		30	1,98	0,36	14,04	32		
4	ПОЛДНИК Рыба в духовке Напиток из лимонада	80	14,17	3,86	2,57	101,70	159	
		180	0,61	0,25	79	79	267	

Меню составил: Светлана Итого: 142-48 Дата составления меню: 1.05.25

Утверждаю
Директор МКОУ
«Старосальинская СОШ»
Бочкарев В.Л./

Меню – требование

День: 2 Неделя: 1
Возрастная категория: 3-7 лет

Сезон: Весна-лето Дата: 6.05.25

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
1	ЗАВТРАК Суп молочный с вермишелью	150	9,32	3,92	14,13	109,04	68
	Бутерброд с колбасой	10/30	2,45	4,55	14,62	136	1
	Чай с сахаром	180	0,1	0,0	8,98	40,08	261
2	II ЗАВТРАК Яблочки	100	0,4	0,4	8,80	44,40	248
3	ОБЕД Салат из овощей и помидоров	40	0,38	2,42	1,6	28,20	31
	Пюре с картофелем	200	1,46	3,52	10,2	81,82	52
	Выпечка: кекс карамельный	80	8,89	9,26	5,95	143	203
	Пюре гречневая каша	100	2,44	6,51	25,08	168,83	208
	Пюре из свеклы/кар	180	0,33	0,02	20,83	85	253
	Кефир 1%-ный	40	3,14	0,53	21,04	101,71	
4	ПОЛДНИК Яблочки, зап. с творог.	100	3,99	2,28	22,25	124,00	259
	Молоко	180	5,48	4,88	9,04	102,12	269

Меню составил: Лесота Итого: _____ Дата составления меню: 30.04.25

Утверждаю
Директор МКОУ
«Старосальинская СОШ»
Бочкарев В.Л./

Меню – требование

День: 3 Неделя: 1
Возрастная категория: 3-7 лет

Сезон: Весна-лето Дата: 7.05.25

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
1	ЗАВТРАК Каша манная тертая с молоком	150	2,56	4,06	14,12	115,28	111
	Бутерброд с колбасой	16/30	4,73	6,88	14,56	139	3
	Пудинг творожный	180	2,85	2,41	14,36	90,53	264
2	II ЗАВТРАК Сок	200	0,0	0,0	23,85	119,48	268
3	ОБЕД Салат картофельный	40	0,42	2,80	1,34	29,12	30
	Суп с макаронами со сметаной	200	2,16	2,26	13,72	83,80	64
	Картофель тушеный	100	2,01	3,44	6,46	69,05	84
	Выпечка: сыр говядины	80	11,25	9,14	8,18	160,21	181
	Пюре из свеклы/кар	180	0,4	0,018	24,98	101,68	253
	Кефир 1%-ный	40	3,14	0,53	21,04	101,71	
4	ПОЛДНИК Оладьи	60	4,58	7,33	24,75	183,00	275
	Чай с молоком	180	2,64	2,34	14,31	88,98	263

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