

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Кормиловского муниципального района
«Михайловская средняя общеобразовательная школа»

ПРИКАЗ

28.08.2024

№91

Об утверждении десятидневного рациона
питания и циклического меню

С целью организации питания детей при МБОУ «Михайловская СОШ»
в соответствии с требованиями СанПиН,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить десятидневный рацион питания и циклическое меню для организации питания детей на 2024-2025 учебный год (Приложение 1)
2. Разместить меню на информационном стенде, официальном сайте учреждения
3. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор



Н.А. Доктер



для организации питания детей
в МБОУ «Михайловская СОШ»
на 2024-2025 учебный год

№	№ реп.	Прием пищи, наименования блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)
				Белки	Жиры	Углеводы	
1-й день							
Завтрак							
1	СТН № 141	Макароны, запеченные с сыром	200	11,9	20,0	40,0	392
2	СР № 943	Чай с сахаром	200	0	0	14,99	56,25
3	Пром.	Хлеб пшеничный / ржаной	50/30	3,8/1,98	1,5/0,36	24,9/10,26	131/54,3
4		Фрукт	200	1,47	0	21,79	159,25
			680	19,15	21,86	111,94	792,8
2-й день							
Завтрак							
1	СТН № 113	Каша гречневая рассыпчатая	200	9,5	7,7	38,2	264
2	СР № 651	Птица запеченная	120	18,2	18,4	0,7	241
3	СТН №149	Соус томатный	50	0,5	2,2	3,0	34
4	СТН №189	Кофейный напиток	200	3,0	3,1	17,9	109
5	Пром.	Хлеб пшеничный / ржаной	50/30	3,8 / 1,98	1,5 / 0,36	24,9 / 10,26	131 / 54,3
			650	36,98	33,26	94,96	833,3
3-й день							
Завтрак							
1	СР № 3	Бутерброд с сыром	45(30/15)	6,48	8,57	14,03	157,55
2	СТН №142	Омлет натуральный	200	17,1	24,2	3,2	300
3	СР № 959	Какао с молоком	200	3,6	3,6	22,8	135
4	Пром.	Хлеб пшеничный / ржаной	20/30	1,54/1,98	0,6/0,36	9,96/10,26	52,4/54,3
5	Пром	Сок	200	0	0	22	159
			695	30,7	37,33	82,25	858,25
4-й день							
Завтрак							
1	СТН № 65	Жаркое по-домашнему	250	17,1	17,4	18,3	299
2	СР № 943	Чай с сахаром	200	0	0	14,99	56,25
3	Пром.	Хлеб пшеничный / ржаной	50/30	3,8/1,98	1,5/0,36	24,9/10,26	131/54,3
4		Фрукт	200	1,47	0	21,79	159,25
			730	24,35	19,26	90,24	699,8
5-й день							
Завтрак							
1	Пром	Хлебобулочное изделие	50	3,5	5,9	26,7	174
2	СТН № 36	Рассольник ленинградский	250	2,4	5,7	15,7	126
3	СТН №189	Кофейный напиток	200	3,0	3,1	17,9	109
4	Пром.	Хлеб пшеничный / ржаной	50/30	3,8/1,98	1,5/0,36	24,9/10,26	131/54,3
5		Фрукт	200	1,47	0	21,79	159,25
			780	16,15	16,56	117,25	753,5
6-й день							
Завтрак							

1	СР № 390	Каша рисовая	200	7,13	13,77	34,93	284,10
2	СР № 959	Какао с молоком	200	3,6	3,6	22,8	135
3	Пром.	Хлеб пшеничный / ржаной	50 /30	1,54/1,98	0,6/0,36	9,96/10,26	52,4/54,3
4		Фрукт	200	1,47	0	21,79	159,25
			680	17,98	19,23	114,68	685,05
7-й день							
Завтрак							
1	СТН №137	Макаронные изделия отварные	200	7,3	5,6	44,5	262
2	СТН № 72	Тефтели из говядины с рисом	100	11,1	16,4	11,9	240
3	СТН № 149	Соус томатный	50	0,5	2,2	3,0	34
4	СР № 943	Чай с сахаром	200	0	0	14,99	56,25
5	Пром.	Хлеб пшеничный / ржаной	50 /30	1,54/1,98	0,6/0,36	9,96/10,26	52,4/54,3
			630	24,68	26,06	109,55	777,55
8-й день							
Завтрак							
1	СТН № 90	Плов из курицы	250	23,8	24,3	40,2	479
2	СТН № 202	Кисель из концентриров..	200	0	0	10	119
3	Пром.	Хлеб пшеничный / ржаной	50/30	3,8/1,98	1,5/0,36	24,9/10,26	131/54,3
4	Пром	Сок	200	0	0	22	159
			730	29,58	26,16	107,36	942,3
9-й день							
Завтрак							
1	СТН № 56	Котлеты рыбные	100	22,35	3,11	5,96	136,63
2	СТН № 94	Картофель пюре	200	4,1	6,6	26,9	186
3	СТН №189	Кофейный напиток	200	3,0	3,1	17,9	109
4	Пром.	Хлеб пшеничный / ржаной	50 /30	3,8/1,98	1,5/0,36	24,9/10,26	131/54,3
5	СНТ № 150	Соус сметанный	50	0,7	2,2	2,7	34
			630	35,93	16,87	88,62	650,93
10-й день							
Завтрак							
1	Пром	Хлебобулочное изделие	50	3,5	5,9	26,7	174
2	СТН № 34	Борщ с капустой и картофелем	250	9,1	5,5	12	105
3	СР № 959	Какао с молоком	200	3,6	3,6	22,8	135
4	Пром.	Хлеб пшеничный / ржаной	50/30	3,8/1,98	1,5/0,36	24,9/10,26	131/54,3
5		Фрукт	200	1,47	0	21,79	159,25
			780	23,45	16,86	118,45	758,55
		ИТОГО ЗА 10 ДНЕЙ	6985	258,95	233,45	1035,3	7830,68

«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» авторы-составители: А. И. Здобнов, В.А. Цыганенко. ООО «Издательство Арий», 2010 г.

Методические рекомендации МР №2.4.4.02-09 «Об организации внутреннего и внешнего контроля за безопасностью и физиологической полноценностью горячего питания в учреждениях образования и оздоровления» Омск – 2009 г. Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Омской области

Министерство здравоохранения Омской области. ГОУ ВПО «Омская государственная медицинская академия».

«Сборник технологических нормативов, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания» ООО Фирма

«Партнёр», 2010 г. Составители: Маннанова Н.А., Елпаева А.В., Хасанова Р.З., Матюшко В.С., Пичугина А.Ф.