Утверждаю:

АО «Комбинат школьного

питания «Огонёк»

Генеральный фиректор

Д.А. Затонский 2024г. Согласовано:

Директор

МОАУ «СОШ № 63»

/// О.А. Займак 2024

АО «Комбинат школьного питания «Огонёк»

12-тидневный примерный рацион питания для детей, обучающихся в общеобразовательных организациях г. Оренбурга, действующий с 03.04.2024г.

7-11 лет 2 смена

Идентификационный номер 271/24/ш2с

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд Рацион: Меню СОШ №63 (апрель 2024, 2 см.) День: понедельник Сезон: 01.01-12.31 (Все)

	116/6 man =12	He	еделя:	1		
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	П вец	Энерге- тическая ценность (ккал)		
	100 100		Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Обед	1					
1 122,0	Салат "Столичный" с солёным огурцом	60	4,36	9,34	3,25	114,5
37,08	Борщ из свежей капусты с картофелем.	200	1,47	2,94	11,16	77
226,11	Каша гречневая с отварным филе	210	21,8	19,1	0,02	347,9
283.08	Компот из сухофруктов	200	0,46	0,12	29,24	119,9
	Хлеб пшеничный.	25	1,9	0,2	12,38	58,8
	Хлеб ржано- пшеничный.	34	2,24	0,41	11,56	61,5
	за Обед	729	32,23	32,11	67,61	779,6
	дник					
462,12	Булочка с повидлом и помадкой	50	3,34	3,69	27,93	189,8
	Яблоко	150	0,6	1000	16,95	70,2
	Сок фруктовый	200	1		20,2	84,8
	за Полдник	400	4,94	3,69	65,08	344,8
	за лень		37,17	35,8	132,69	1124,4

<u>АО "Комбинат Школьного Питания "Огонёк"</u> Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3) Рацион: Меню СОШ №63 (апрель 2024, 2 см.) День: среда

Неделя: 1

	педеля.							
№ peц.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)		
			Б	Ж	У			
1	2	3	4	5	6	7		
Обед	1							
NOW TO SECURE	талат из свеклы с зеленым горошком	70	1,15	5,6	4,9	51		
23 22	Суп гречневый с овощами	200	1,99	4,35	15	92,7		
	and the second s	220	14,75	23,86	50,67	484,9		
284 03	Плов из свинины Компот из свежих яблок с лимоном	200	0,22	0,17	24,13	99,9		
	Хлеб пшеничный.	30	2,28	0,24	14,85	70,5		
	Хлеб ржано- пшеничный.	30	1,98	0,36	10,2	54,3		
	за Обед	750	22,37	34,58	119,75	853,3		
	дник	1						
	Корж молочный	100	6,7	13,84	70,49	433,4		
	Печенье "Галетное"	60	4,92	3,42	35,82	193,7		
	Кисель из к/ц плодового или	200			35,97	133,9		
Итого	за Полдник	360	11,62		142,28			
	за полдник		33,99	51,84	262,03	1614,3		

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 5) Рацион: Меню СОШ №63 (апрель 2024, 2 см.) День: пятница

День: пятница Неделя: 1

	неделя: 1							
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции		Іищевь щества	Энерге- тическая ценность (ккал)			
			Б	Ж	У			
1	2	3	4	5	6	7		
Обе,	д		-					
57,04	Салат из красной фасоли	65	4,88	3,71	0,01	91		
43,08	Свекольник.	200	1,89	2,94	15,24	95,1		
479,13	Сметана к I блюдам.	10	0,26	1,5	0,36	16,2		
210,05	Гуляш из филе кур	90	11,04	8,98	3,31	97,7		
227,08	Макароны отварные с маслом сливочным	160	7,07	4,64	47,54	260,2		
283,08	Компот из сухофруктов	200	0,46	0,12	29,24	119,9		
	Хлеб пшеничный.	30	2,28	0,24	14,85	70,5		
109,13	Хлеб ржано- пшеничный.	32	2,11	0,38	10,88	57,9		
	за Обед	787	29,99	22,51	121,43	808,5		
Пол	дник							
315,08	Булочка Российская	100	9,82	12,16	63,52	403,5		
4 618,2	Печенье "Овсяное".	58	3,13	4	23	140,5		
232,13	Напиток апельсиновый	200	0,2	0,04	24	105,4		
	за Полдник	358	13,15	16,2	110,52	649,4		
Итого	за день		43.14	38.71	231.95	1457.9		

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 7) Рацион: Меню СОШ №63 (апрель 2024, 2 см.) День: понедельник

День: понедельник Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции		Іищевь щества	Энерге- тическая ценность (ккал)	
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Обед	1		207		0.0000000000000000000000000000000000000	
037,0	Огурцы соленые	65	1,82		0,85	10,7
	Суп с домашней лапшой	200	1,68	8	6,4	104
271,28	Говядина тушеная с картофелем	210	22,68	16,8	24,4	339,5
389,17	Сок фруктовый	200	1		20,2	84,8
	Хлеб пшеничный.	29	2,2	0,23	14,36	68,2
109,13	Хлеб ржано- пшеничный.	25	1,65	0,3	8,5	45,3
	за Обед	729	31,03	25,33	74,71	652,5
Полд	цник					
487,22	Кекс "Столичный" с изюмом	100	4,86	18,15	62,5	423,3
	Чай б/с	200				
Итого	за Полдник	300	4.86	18,15	62,5	423,3
Итого	за день			43,48		1075,8

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 9) Рацион: Меню СОШ №63 (апрель 2024, 2 см.) День: среда

День: среда Неделя: 2

		неделя: 2							
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	1	Іищевь щества	Энерге- тическая ценность (ккал)				
			Б	Ж	У				
1	2	3	4	5	6	7			
Обед	4								
63,13	Салат из моркови припущенной	70	0,93	5,9	10,89	100,4			
	Борщ из свежей капусты с картофелем.	200	1,47	2,94	11,16	77			
479,13	Сметана к І блюдам.	10	0,26	1,5	0,36	16,2			
	Митболы	50	7,49	4,94	4,01	90,5			
265,08	Соус томатный	40	0,21	1,47	2,52	24,2			
239,08	Картофель отварной с маслом сливочным	150/5	3,23	4,27	26,13	155,8			
389,17	Сок фруктовый	200	1		20,2	84,8			
108,13	Хлеб пшеничный.	28	2,13	0,22	13,86	65,8			
109,13	Хлеб ржано- пшеничный.	25	1,65	0,3	8,5	45,3			
	за Обед	778	18,37	21,54	97,63	660			
Полд									
462,12	Булочка с повидлом и помадкой	50	3,34	3,69	27,93	189,8			
	Яблоко	200	0,8		22,6	93,6			
300,08	Чай с сахаром	200			15	60			
	за Полдник	450	4,14	3,69	65,53	343,4			
Итого	за день		22.51	25.23	163.16	1003.4			

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 11)

Рацион: Меню СОШ №63 (апрель 2024, 2 см.)

День: пятница Неделя: 2

	педеля. 2							
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции		Іищевь щества	Энерге- тическая ценность (ккал)			
		A	Б	Ж	У			
1	2	3	4	5	6	7		
Обе	д							
25,04	Салат "Степной".	85	2,01	4,32	10,54	89,1		
154,13	Суп крестьянский с крупой	200	2,03	4,26	12,1	94,8		
545,02	Котлета рыбная из минтая	80	11,1	9,51	3,73	140,2		
	Соус томатный	30	0,16	1,1	1,89	18,2		
241,08	Картофельное пюре.	160	3,48	5,99	27,78	179		
282,08	Компот из свежих яблок	200	0,14		18,95	76,4		
108,13	Хлеб пшеничный.	25	1,9	0,2	12,38	58,8		
109,13	Хлеб ржано- пшеничный.	26	1,72	0,31	8,84	47,1		
Итого	за Обед	806	22,54	25,69	96,21	703,6		
	дник							
324,2	Булочка с корицей	50	4,52	5,4	30,61	190		
112,16	Яблоко	150	0,6		16,95	70,2		
389,17	Сок фруктовый	200	1		20,2	84,8		
Итого	за Полдник	400	6,12	5,4	67,76	345		
Итого	за день	1,0,00	28,66	31,09	163,97	1048,6		

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возраст: Меню СОШ №63 (апрель 2024, 2 см.)

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 12)

Рацион: Меню СОШ №63 (апрель 2024, 2 см.)

День: суббота Неделя: 2

		неделя: 2						
№ рец.	Прием пиши наименование быска			Пищев еществ	Энерге- тическая ценность (ккал)			
1			Б	Ж	. У			
060	2	3	4	5	6	7		
Обе								
23,06	Салат из свеклы отварной	85	1,37	7.08	8,73	104.1		
56,05	Суп с домашней лапшой	200	1,68	8	6,4	104		
260,07	Гуляш из свинины	100	10	30,3	3,7	328		
	Макароны отварные с маслом сливочным	150	6,63	4,35	44,57	243,9		
389,17	Сок фруктовый	200	1	_	20,2	84,8		
108,13	Хлеб пшеничный.	20	1,52	0.16	9,9	47		
109,13	Хлеб ржано- пшеничный.	27	1.78	0,32	9,18			
Итого	за Обед	782			102,68	48,9 960,7		
Полд				00,21	102,00	300,7		
579,22	Корж молочный	100	6,7	13,84	70,49	122.4		
590,13	Печенье "Галетное"	60	4,92	3,42	35,82	433,4		
289,06	Напиток из шиповника	200	0,88	0,2		193,7		
Итого:	за Полдник	360	12,5		31,92 138,23	133		
Итого :	ва день	500			240.91	760,1 1720.8		

îриложение 8 к СанПиH 2.3/ 2.4.3590-20

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 10) Рацион: Меню СОШ №63 (апрель 2024, 2 см.) День: четверг

День: четверг Неделя: 2

			сделя.			
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	I	Тищев: ществ:	Энерге- тическая ценность (ккал)	
			Б	Ж	У	
	2	3	4	5	6	7
Обе						
1,2	Винегрет овощной	90	1,57	9.04	8,61	122,1
45,07	Суп гороховый	200	4,78	1,6	15.2	94,3
551,04	Гренки из пш. хлеба	20	0,24	0,04	15,4	80
443,04	Плов из говядины	210	23,1	5,25	40.95	303,5
289,06	Напиток из шиповника	200	0,88	0,2	31,92	133
108,13	Хлеб пшеничный.	23	1,75	0,18	11,39	54,1
109,13	Хлеб ржано- пшеничный.	20	1,32	0,24	6,8	36,2
Итого	за Обед	763			130,27	823,2
Полд	цник		00,04	10,00	130,27	023,2
428,07	Булочка "Школьная"	100	8,82	2.9	65,63	323,9
272,08	Варенец	200	5,8	3,2	8	100
	за Полдник	300	14,62	6,1	73,63	423,9
Итого :	за день			22,65		1247,1

АО "Комбинат Школьного Питания "Огонёк"
Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 8)
Рацион: Меню СОШ №63 (апрель 2024, 2 см.)

День: вторник
Неделя: 2

			еделя:			
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции		Тищев: ществ	Энерге- тическая ценность (ккал)	
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Обе						
57,04	Салат из красной фасоли	90	6,75	5,13	0,01	126
42,08	Рассольник ленинградский .	200	4,02	9,04	25,9	119,7
255,17	Печень по-строгановски	100	11,55		6,41	156
237,13	Каша гречневая рассыпчатая	160	6,04	5,79	33,42	210
636,02	Компот из апельсинов	200	0,27	0,06	15	72,9
108,13	Хлеб пшеничный.	26	1.98	0,21	12.87	61,1
109,13	Хлеб ржано- пшеничный.	26	1,72	0,31	8,84	47,1
	за Обед	802			102,45	792,8
Полд						. 02,0
	Булочка "Российская"	100	9,82	12,16	63,52	403,5
	Печенье "Овсяное"	58	3,13	4	23	140,5
232,1	Напиток апельсиновый	200	0,2	0.04	24	105,4
	за Полдник	358	13,15		110,52	649,4
Итого:	за день		45.48		212 97	1442.2

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возраст: Меню СОШ №63 (апрель 2024, 2 см.)

<u>АО "Комбинат Школьного Питания "Огонёк"</u> Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 6) Рацион: Меню СОШ №63 (апрель 2024, 2 см.) День: суббота Неделя: 1

	Неделя: 1							
№ рец.	Прием пиши наименование блюда Гмасса Г				Пищевые вещества (г)			
			Б	Ж	У			
_]	2	3	4	5	6	7		
Обед								
	Салат "Здоровье"	85	1,83	5,38	8,26	88,7		
154,13	Суп крестьянский с крупой	200	2,03	4,26	12,1	94,8		
271,21	Чиполлетти из говядины	80	11,34		8,64	132,5		
265,08	Соус томатный	30	0,16	1,1	1,89	18,2		
225,08	Рис припущенный	200	5,82	7,5	51,93	298,5		
280,03	Компот из изюма	200	0,58	0,12	15,01	112,8		
108,13	Хлеб пшеничный.	20	1,52	0.16	9,9	47		
109,13	Хлеб ржано- пшеничный.	25	1,65	0,3	8,5	45,3		
Итого :	за Обед	840	24,93		116,23	837,8		
Полд						,-		
428,07	Булочка "Школьная"	100	8,82	2,9	65,63	323,9		
	Варенец	200	5,8	3,2	8	100		
	ва Полдник	300	14,62	6,1	73,63	423,9		
Итого з	ва день				189,86	1261,7		

1риложение 8 к СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 4) Рацион: Меню СОШ №63 (апрель 2024, 2 см.)

День: четверг

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции		Пищевые ещества (г)		Энерге- тическая ценность (ккал)
1	2		Б	Ж	У	
Обе	2	3	4	5	6	7
1,2	Винегрет овощной	80	1,39	8,03	7,66	108.5
153,22	Суп рыбный	200	2,43		17,58	
	Шницель домашний с соусом томатным	100	9,54			101,3 206,7
237,13	Каша гречневая рассыпчатая	150	5,66	5,43	31,33	196,8
280,08	Компот из кураги	180	0,94	0,05		
108,13	Хлеб пшеничный.	20	1,52		13,51	95,8
109,13	Хлеб ржано- пшеничный	20		0,16	9,9	47
Итого :	за Обед		1,32	0,24	6,8	36,2
Полд		750	22,8	28,01	98,5	792,3
313.08	Булочка с посыпкой и изюмом					
112,16	Яблоко	50	4,51	6,36	30,59	197,7
300 08	Чай с сахаром	200	0,8		22,6	93,6
MTOFO 3	чаи с сахаром за Полдник	200			15	60
Итого	а полдник	450	5,31	6,36	68,19	351,3
Итого з	а день		28,11			11/3 6

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Возраст: Меню СОШ №63 (апрель 2024, 2 см.)

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 2) Рацион: Меню СОШ №63 (апрель 2024, 2 см.) День: вторник

Неделя: 1

		100000000000000000000000000000000000000	OHO!!!			
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции		Іищев: ществ:	Энерге- тическая ценность (ккал)	
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Обед						
63,13	Салат из моркови припущенной	85	1,13	7,17	13,22	121,9
45,07	Суп гороховый	200	4,78	1,6	15,2	94,3
551,04	Гренки из пш. хлеба	15	0,18	0,03	11,55	60
545,23	Котлета рыбная из горбуши "Школьная"	60	2,62	2,89	10,91	77
265,08	Соус томатный	30	0,16	1,1	1,89	18,2
239,08	Картофель отварной с маслом сливочным	150/5	3,23	4,27	26,13	155,8
389,17	Сок фруктовый	200	1		20,2	84,8
109,13	Хлеб ржано- пшеничный.	27	1.78	0.32	9,18	48,9
	за Обед	772			108,28	660,9
Полд	цник		,		1.00,00	000,0
487,22	Кекс "Столичный" с изюмом	100	4,86	18,15	62,5	423,3
300,08	Чай б/с	200	-	-,,,,		0,0
Итого :	за Полдник	300	4,86	18,15	62,5	423,3
Итого :	за день				170,78	1084,2

2		418,98	463,17	2276,12	15224
Итого за период		34,9		189,7	1268,7
Среднее значение за период					ение)
Среднее значение за период Суточное распределение эн. ценно	сти по приемак	и пищи	(среді	00 0.10	io
Завтрак					
Завтрак2		25,8	27,4	103	777,1
Обед		9,2	11,2	86,7	491,6
Полдник		0,2	- 11,2	45,5	
Ужин 🔼	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	_			
Ужин2					
Составил	Xyca	Хусаинова Е.В. м. П.			Утвердил

_ Затонский Д.А.