

Согласовано:  
МБОУ "СОШ № 25" г. Озерск

  
С.К. Акужинов  
" 09 " 01 2025 г.

Утверждаю:  
Директор ООО "Кардинал"

  
И.Г. Вахитов  
" 09 " 01 2025 г.

**Примерное 2-х недельное меню  
для обучающихся общеобразовательных учреждений  
с 1 по 4 класс (7- 11 лет)  
на сумму 65,00 руб. (родительские средства)**

## 2 НЕДЕЛЯ

## День 1

1	Сыр (порционно)	10	2,32	2,95	0,00	36,00	Сб.2015 г. № 15
2	Масло сливочное (порционно)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	Сб.2015 г. № 210
3	Каша молочная "Дружба" с маслом сливочным	200/10	6,08	11,18	33,48	260,00	Сб.2015 г. № 175
4	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	Сб.2015 г. № 376
5	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,14	
	<b>Итого за день</b>	<b>515</b>	<b>20,87</b>	<b>21,70</b>	<b>88,67</b>	<b>689,20</b>	

## День 2

1	Макаронные изделия отварные с сыром	190/10	9,34	7,41	39,44	261,77	Сб.2015г. №204
2	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	Сб.2015г. №376
3	Хлеб из муки пшеничной	2*30	4,74	0,60	28,98	140,28	
4	Вафли	35	1,93	7,70	23,10	171,50	
	<b>Итого:</b>	<b>510</b>	<b>16,08</b>	<b>15,73</b>	<b>106,52</b>	<b>633,55</b>	

## День 3

1	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным	200/10	7,51	11,72	37,05	285,00	Сб.2015г. №173
2	Чай с молоком	150/50/15	1,52	1,35	15,90	81,00	Сб.2015г. №378
3	Хлеб из муки пшеничной	2*30	4,74	0,60	28,98	140,28	
4	Печенье	15	1,05	2,55	8,85	63,00	
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>14,82</b>	<b>16,22</b>	<b>90,78</b>	<b>569,28</b>	

## День 4

1	Каша молочная рисовая с маслом сливочным	200/10	6,00	10,85	42,95	294,00	Сб.2015г. №174
2	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	Сб.2015г. №376
3	Хлеб из муки пшеничной	2*30	4,74	0,60	28,98	140,28	
4	Вафли	20	1,10	4,40	13,20	98,00	
	<b>Итого:</b>	<b>505</b>	<b>11,91</b>	<b>15,87</b>	<b>100,13</b>	<b>592,28</b>	

## День 5

1	Каша молочная "5 злаков" с маслом сливочным	200/10	8,31	13,13	37,64	303,00	Сб.2015г. №173
2	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	Сб.2015г. №376
3	Хлеб из муки пшеничной	2*30	4,74	0,60	28,98	140,28	
4	Печенье	15	1,05	2,55	8,85	63,00	
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>14,17</b>	<b>16,3</b>	<b>90,47</b>	<b>566,28</b>	

	<b>Всего за период</b>		<b>143,05</b>	<b>161,51</b>	<b>916,36</b>	<b>5 752,95</b>	
	<b>Среднее значение за период</b>		<b>14,31</b>	<b>16,15</b>	<b>91,64</b>	<b>575,30</b>	

При разработке данного меню были использованы рецептуры следующих сборников: Сборник 2015г. Тутельян В.А. сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник 2005г. Министерство экономического развития Челябинской области. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания, обслуживающих учащихся образовательных учреждений Челябинской области, предназначен для организаторов школьного питания. В сборнике представлены: методические рекомендации по организации питания учащихся образовательных учреждений, примерные рационы питания по возрастным группам и технико-технологические карты на кулинарные блюда и изделия. Сборник 2016г. Тутельян В.А. Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях.

При приготовлении блюд и изделий используется йодированная соль

В исключительных случаях, при отсутствии необходимых пищевых продуктов, допускается их замена другими продуктами, равноценными по химическому составу (пищевой ценности) в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (Приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)