

Утверждаю:

Директор МОБУ "Свирицкая средняя  
общеобразовательная школа"



Лиходева Е.А.

Примерное десятидневное меню  
(ВЫБОР)

Для организации горячего питания обучающихся в МОБУ "Свирицкая средняя общеобразовательная школа"

На 2024-2025 год































**СРЕДНЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ЗА ПЕРИОД ПО МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД ЗА 5 ДНЕЙ (неделя вторая)**

ИТОГО	Пищевые вещества															
	Витамины					Минеральные вещества										
	В1, мг	С, мг	А, мг	Д, мкг	Е2, мг	Ск, мг	Мg, мг	Р, мг	Ca, мг	К, мг	Na, мг	Fe, мг	Li, мкг	К, мг	Ca, мг	Ph, мг
Итого за весь период	3,30	166,80	1 933,70	27,40	3,60	3 025,30	687,90	3 023,50	3 024,00	3 024,00	3 024,00	3,26	8,00	0,08		
Среднее значение за период	0,62	33,36	386,74	5,48	0,72	605,06	137,58	605,10	604,80	604,80	604,80	0,66	1,60	0,02		
Сбалансированность	1	1	1	4												

**СРЕДНЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ЗА ПЕРИОД ПО МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД ЗА 10 ДНЕЙ**

ИТОГО	Пищевые вещества															
	Витамины					Минеральные вещества										
	В1, мг	С, мг	А, мг	Д, мкг	Е2, мг	Ск, мг	Мg, мг	Р, мг	Ca, мг	К, мг	Na, мг	Fe, мг	Li, мкг	К, мг	Ca, мг	Ph, мг
Итого за весь период	6,20	333,10	3 866,40	54,60	7,27	6 322,30	1 373,99	6 038,80	6 038,80	6 038,80	6 038,80	6,07	16,25	0,16		
Среднее значение за период	0,62	33,31	386,64	5,46	0,73	632,23	137,39	603,88	603,88	603,88	603,88	0,61	1,63	0,02		
Сбалансированность	1	1	1	4												

**Примечание**

Меню составлено соответственно СанПин 2.3./2.4.3590-20 п 8.1.2.3. и Приложения №6, №7 таблица 2, №8, №9 таблица 1 и 3, №10 таблица 1 и 3  
Суточная потребность в пищевых веществах и энергии(приложение 10 таблица №1 и №3 к СанПин 2.3./2.4.3590-20) и масса порции блюд  
(приложение №9 таблица 1 к СанПин 2.3./2.4.3590-20), взята с учетом возраста детей.

Согласно СанПин 2.3./2.4.3590-20 пункту 8.1.4 приложения 11 овощи урожая прошлого года (капусту, морковь) в период после 1 марта допускается использовать то после термической обработки. Поэтому салаты из сырых овощей в осенне зимний период заменить на отварные овощи согласно таблице замены продуктов по белкам и углеводам (приложение 11 к СанПин 2.3./2.4.3590-20 )

В меню использованы:

1. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. -М.: Дели Принт.2011г.
2. Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь 2008 г.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. -М.: Дели

































**СРЕДНЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ЗА ПЕРИОД ПО МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД ЗА 5 ДНЕЙ (неделя вторая)**

ИТОГО	Пищевые вещества										Минеральные вещества														
	Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энергетическая ценность, ккал		Витамины					Минеральные вещества											
	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
Итого за весь период	227,40	233,00	961,20	7 037,99	3,40	184,40	2 243,90	36,10	4,06	3 010,60	757,70	3 000,90	45,70	2 998,90	2,87	10,10	0,13								
Среднее значение за период	45,48	46,60	192,24	1 407,60	0,68	36,88	448,78	5,22	0,80	602,12	151,54	601,78	9,14	599,78	0,57	2,02	0,03								
Сбалансированность	1	1	4																						

**СРЕДНЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ЗА ПЕРИОД ПО МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД ЗА 10 ДНЕЙ**

ИТОГО	Пищевые вещества										Минеральные вещества														
	Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энергетическая ценность, ккал		Витамины					Минеральные вещества											
	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
Итого за весь период	457,80	468,10	1 905,30	14 039,87	6,60	357,90	4 444,60	36,60	7,77	5 932,10	1 499,90	5 668,50	88,80	5 861,00	5,68	21,25	0,25								
Среднее значение за период	41,61	42,55	173,21	1 276,35	0,60	32,54	404,05	3,15	0,71	539,28	136,35	511,32	8,07	532,82	0,52	1,93	0,02								
Сбалансированность	1	1	4																						

**Примечание**

Меню составлено соответственно СанПин 2.3./2.4.3590-20 п 8.1.2.3. и Приложения №6, №7 таблица 2, №8, №9 таблица 1 и 3, №10 таблица 1 и 3  
 Суточная потребность в пищевых веществах и энергии(приложение 10 таблица №1 и №3 к СанПин 2.3./2.4.3590-20) и масса порции блюд  
 (приложение №9 таблица 1 к СанПин 2.3./2.4.3590-20), взята с учетом возраста детей .

Согласно СанПин 2.3./2.4.3590-20 пункту 8.1.4 приложения 11 овощи урожая прошлого года (капусту, морковь) в период после 1 марта допускается использовать то после термической обработки. Поэтому салаты из сырых овощей в осенне зимний период заменить на отварные овощи согласно таблице замены продуктов по белкам и углеводам (приложение 11 к СанПин 2.3./2.4.3590-20 )

В меню использованы:

1. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тугельна. -М.: Дели Принт.2011г.
2. Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь 2008 г.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тугельна. -М.: Дели