

СОГЛАСОВАНО:

Директор школы
Филиал №1
МОУ ИРМО «Бутырская СОШ»
Асалханов Анатолий Алексеевич


3.0
2025 г.


УТВЕРЖДАЮ:

Руководитель:

Блинков Дмитрий Михайлович

Д.М. Блинков
2025 г.

**Основное (организованное) десятидневное меню двухразового питания (завтраки, обеды)
для учащихся общеобразовательных организаций Иркутского районного муниципального
образования**

Для пищеблоков доготовочных организаций.

(Сезон весенне-летний)

Возраст с 7-11 лет

2025 учебный год.

Химический состав и калорийность российских продуктов питания В.Атутельян Москва ДеЛи плюс -2012г.

Сборник для школ Москва ДеЛи плюс -2017г.

ПП - Промышленное производство

Основное (организованное) десятидневное меню двухразового питания (завтраки, обеды)
для учащихся общеобразовательных организаций Иркутского районного муниципального образования
Для пищеблоков доготовочных организаций. Пятидневная учебная неделя. (Сезон весна-лето) Возраст 7-11 лет 2025 год.

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры, сборник
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1, день 1							
Завтрак							
	Каша рисовая молочная с маслом	200	5,70	11,47	40,90	280,00	сб.Москва Дели плюс 2017 г. № 174
	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,60	сб.Москва Дели плюс 2017г № 382
	Фрукт свежий банан	50	0,55	0,15	11,50	57,20	Промышленное производство
	Хлеб пшеничный	30	2,28	1,22	10,58	67,10	Промышленное производство
	Хлеб ржаной	20	4,31	1,42	6,88	45,10	Промышленное производство
		500,00	16,92	17,80	87,44	568,00	
Обед							
	Суп картофельный с горохом	200	4,39	4,22	13,23	93,60	сб,москва Дели плюс 2017 г. № 102
	Гуляш из свинины	90	10,64	7,17	8,60	157,30	сб.Москва Дели плюс 2017 г. № 260
	Макаронные изделия отварные	150	5,65	9,15	31,98	209,70	сб.Москва Дели плюс 2017 г. № 202
	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,12	24,08	105,60	сб. Москва Дели плюс 2017 г № 342
	Хлеб пшеничный	40	3,04	1,62	14,11	90,40	Промышленное производство
	Хлеб ржаной	20	4,31	1,42	6,88	53,77	Промышленное производство
		700,00	28,19	23,70	98,88	710,37	
Итого за завтрак:		500,00	16,92	17,80	87,44	568,00	
Итого за обед:		700,00	28,19	23,70	98,88	710,37	
		1200,00	45,11	41,50	186,32	1278,37	

* Сборник для школ Москва Дели плюс -2017г.

*Химический состав и калорийность российских продуктов питания В.Атутельян Москва Дели плюс -2012

Согласовано: Директор школы



3		Пищевые вещества					Энергетическая ценность	№ рецепта, сборник
7-11 лет	Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1, день 3								
Завтрак								
		Каша манная молочная	180	6,11	10,72	42,36	291,00	сб.Москва Дели плюс 2017г № 181
		Кофейный напиток с молоком	180	7,92	2,68	15,95	114,30	сб.москва Дели плюс 2017 г 379
		Фрукт свежий	100	0,40	0,40	9,80	44,00	Промышленное производство
		Хлеб пшеничный	30	2,28	1,22	10,58	67,10	Промышленное производство
		Хлеб ржаной	20	4,31	1,42	6,88	45,10	Промышленное производство
			510,00	21,02	16,44	85,57	561,50	
Обед								
		Суп картофельный с гречневой крупой	250	2,70	3,02	14,68	108,90	сб.Москва Дели плюс 2017г № 101
		Жаркое по -домашнему (цыпленок бройлера)	200	14,64	16,96	32,64	336,86	сб.Москва Дели плюс 2017 № 259
		Напиток из плодов шиповника	200	0,67	0,28	20,76	88,20	сб.Москва Дели плюс 2017 № 388
		Хлеб пшеничный	40	3,04	1,62	14,11	90,40	Промышленное производство
		Хлеб ржаной	30	6,46	2,13	10,32	80,65	Промышленное производство
			720,00	27,51	24,01	92,51	705,01	
			510,00	21,02	16,44	85,57	561,50	
	Итого за завтрак:		720,00	27,51	24,01	92,51	705,01	
	Итого за обед:		1230,00	48,53	40,45	178,08	1266,51	

* Химический состав и калорийность российских продуктов питания В.Азутельян-Москва Дели плюс -2012
Сборник для школ Москва Дели плюс -2017г.

Согласовано: Директор школы



4		Пищевые вещества						
7-11 лет								
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	№ рецепта, сборник	
Неделя 1, день 4								
Завтрак								
	Вареники с овощным фаршем	170/5	9,65	16,50	36,44	303,30	Промышленное производство	
	Батон	30	2,40	0,87	11,07	67,10	Промышленное производство	
	Яблоко печеное	125	0,45	0,44	44,60	178,34	сб. Москва Дели плюс 2017г № 372	
	Чай с сахаром	200	0,40	0,00	15,00	60,00	сб. Москва Дели плюс 2017г № 376	
	Хлеб ржаной	20	4,31	1,42	6,88	45,10	Промышленное производство	
		550,00	17,21	19,23	113,99	653,84		
Обед								
	Борщ с капустой и картофелем	250	2,00	6,92	11,75	127,00	сб. Москва Дели плюс 2017г № 82	
	Плов из птицы (цыпленок бройлера)	180	10,75	13,02	28,56	274,80	сб. Москва Дели плюс 2017 г. № 291	
	Компот из смеси сухофруктов	200	1,16	0,30	47,26	196,38	сб. Москва Дели плюс 2017г № 349	
	Хлеб ржаной	30	6,46	2,13	10,32	80,65	Промышленное производство	
	Хлеб пшеничный	40	3,04	1,62	14,11	90,40	Промышленное производство	
		700,00	23,41	23,99	112,00	769,23		
	Итого за завтрак:	550,00	17,21	19,12	113,99	653,84		
	Итого за обед:	700,00	23,41	23,99	112,00	769,23		
		1250,00	40,62	43,11	225,99	1423,07		

* Сборник для школ Москва Дели плюс -2017г.

*Химический состав и калорийность российских продуктов питания В.А.Бутельян Москва Дели плюс -2012

Согласовано: Директор школы



5	7-11 лет	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецепта, сборник
				Белки	Жиры	Углеводы		
Прием пищи								
Неделя 1, день 5								
Завтрак								
		Птица тушеная с овощами в соусе (цыпленок бройлера)	100	8,71	7,71	8,60	138,67	сб. Москва Дели плюс 2017 г. № 292
		Каша гречневая рассыпчатая	150	8,29	8,94	27,00	245,12	сб. Москва Дели плюс 2017 г. № 171
		Чай с молоком	200	1,52	1,35	15,90	81,00	сб. Москва Дели плюс 2017 г. № 378
		Хлеб пшеничный	30	2,28	1,22	10,58	67,10	Промышленное производство
		Хлеб ржаной	20	4,31	1,42	6,88	45,10	Промышленное производство
			500,00	25,11	20,64	68,96	576,99	
Обед								
		Суп картофельный с вермишелью	230	2,47	2,61	25,70	108,90	сб. Москва Дели плюс 2017 г. № 103
		Капуста тушеная с ветчиной	200	11,20	20,36	26,44	320,00	сб. Москва Дели плюс 2017 г. № 321
		Компот из свежих яблок	200	0,16	0,12	24,08	105,60	сб. Москва Дели плюс 2017 г. № 342
		Хлеб пшеничный	40	3,04	1,62	14,11	90,40	Промышленное производство
		Хлеб ржаной	30	6,46	2,13	10,32	80,65	Промышленное производство
			700,00	23,33	26,84	100,65	705,55	
		Итого за завтрак:	500,00	25,11	20,64	68,96	576,99	
		Итого за обед:	700,00	23,33	26,84	100,65	705,55	
			1200,00	48,44	47,48	169,61	1282,54	

* Сборник для школ Москва Дели плюс -2017г.

*Химический состав и калорийность российских продуктов питания В.Атутебян Москва Дели плюс -2012

Согласовано: Директор школы

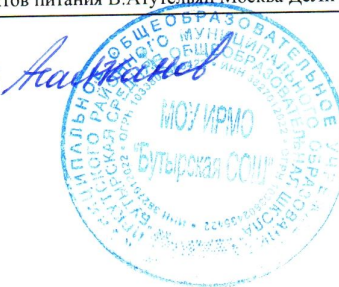


1 день	7-11 лет	Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ц	№ рецепта, сборник
					Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2, день 1		Завтрак							
			Гуляш из свинины	90	10,64	7,11	8,60	157,30	сб. Москва Дели плюс 2017г № 260
			Макаронные изделия отварные	160	6,11	9,76	38,11	256,00	сб. Москва Дели плюс 2017 г. № 202
			Чай с сахаром	200	0,40	0,00	15,00	60,00	сб. Москва Дели плюс 2017г № 376
			Хлеб пшеничный	30	2,28	1,22	10,58	67,10	Промышленное производство
			Хлеб ржаной	20	4,31	1,42	6,88	45,10	Промышленное производство
				500,00	23,74	19,51	79,17	585,50	
		Обед							
			Суп картофельный с пшеничной крупой	200	1,48	4,92	6,09	68,00	сб. Москва Дели плюс 2017г № 101
			Тефтели мясные с подливом основным	90	5,83	8,75	10,25	130,50	Промышленное производство
			Каша гречневая рассыпчатая	150	8,29	8,95	37,36	257,40	сб. Москва Дели плюс 2017г № 171
			Напиток Лимонный	200	0,20	0,00	26,00	106,00	сб. Москва Дели плюс 2017г № 346
			Хлеб пшеничный	40	3,04	1,62	14,11	90,40	Промышленное производство
			Хлеб ржаной	30	6,46	2,13	10,32	80,65	Промышленное производство
				710,00	25,30	26,37	104,13	732,95	
			Итого за завтрак:	500,00	23,74	19,51	79,17	585,50	
			Итого за обед:	710,00	25,30	26,37	104,13	732,95	
				1210,00	49,04	45,88	183,30	1318,45	

* Химический состав и калорийность российских продуктов питания В.Атутельян Москва ДеЛи плюс -2012

Сборник для школ Москва ДеЛи плюс -2017г.

Согласовано: Директор школы



2 день		Пищевые вещества					
7-11 лет							
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	№ рецептуры, сборник
Неделя 2, день 2							
Завтрак							
	Омлет	160	16,49	28,77	21,27	414,90	сб.Москва Дели плюс 2017г № 215
	Бутерброд: батон с джемом	40\20	2,64	4,22	31,80	175,64	сб.Москва Дели плюс 2017г № 2
	Чай с молоком	200	1,52	1,35	15,90	81,00	сб.Москва Дели плюс 2017г № 378
	Консервированный зеленый горошек	60	1,80	0,24	4,20	14,40	Промышленное производство
	Хлеб ржаной	20	4,31	1,42	6,88	36,90	Промышленное производство
		500,00	26,76	36,00	80,05	722,84	
Обед							
	Суп картофельный с вермишелью	200	2,15	2,27	15,65	94,60	сб.Москва Дели плюс 2017г № 103
	Гуляш из свинины	90	10,64	7,11	8,60	157,30	сб.Москва Дели плюс 2017г № 260
	Пюре картофельное	160	3,26	7,72	27,80	215,60	сб.Москва Дели плюс 2017г № 312
	Напиток из плодов шиповника	200	0,67	0,28	20,76	88,20	сб. Москва Дели плюс 2017 г. № 388
	Хлеб пшеничный	40	3,04	1,62	14,11	90,40	Промышленное производство
	Хлеб ржаной	30	6,46	2,13	10,32	80,65	Промышленное производство
		720,00	26,22	21,13	97,24	726,75	
	Итого за завтрак:	500,00	26,76	36,00	80,05	722,84	
	Итого за обед:	720,00	26,22	21,13	97,24	726,75	
		1220,00	52,98	57,13	177,29	1449,59	

* Сборник для школ Москва Дели плюс -2017г.

Химический состав и калорийность российских продуктов питания В. Астудельян Москва Дели плюс -2012

Согласовано: Директор школы



3 день		Пищевые вещества					
7-11 лет		Вес	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ц	№ рецепта, сборник
Прием пищи	Наименование блюда	блюда					
Неделя 2, день 3							
Завтрак							
	Запеканка рисовая с творогом со сгущенным молоком	200/15	12,38	19,35	55,90	422,83	сб. Москва Дели плюс 2017г № 188
	Изюм	35	0,73	2,15	17,32	81,00	Промышленное производство
	Чай с сахаром, с лимоном	200	0,13	0,02	15,20	62,00	сб. Москва Дели плюс 2017г № 377
	Хлеб пшеничный	30	2,28	1,22	10,58	67,10	Промышленное производство
	Хлеб ржаной	20	4,31	1,42	6,88	36,90	Промышленное производство
		500,00	19,83	24,16	105,88	669,83	
Обед							
	Суп картофельный с рыбной консервой	200	10,56	16,02	5,36	187,20	сб. Москва 2004 № 140
	Птица тушеная с овощами в соусе (цыпленок бройлера)	90	7,84	6,94	7,74	124,80	сб. Москва Дели плюс 2017г № 292
	Макаронные изделия отварные	150	5,73	9,15	31,98	209,70	сб. Москва Дели плюс 2017 г. № 202
	Компот из смеси сухофруктов	200	1,16	0,30	47,26	196,38	сб. Москва Дели плюс 2017г № 349
	Хлеб пшеничный	40	3,04	1,62	14,11	90,40	Промышленное производство
	Хлеб ржаной	30	6,46	2,13	10,32	80,65	Промышленное производство
		710,00	34,79	36,16	116,77	889,13	
Итого за завтрак:		500,00	19,83	24,16	105,88	669,83	
Итого за обед:		710,00	34,79	36,16	116,77	889,13	
		1210,00	54,62	60,32	222,65	1558,96	

* Сборник для школ Москва Дели плюс -2017г.

*Химический состав и калорийность российских продуктов питания В.Атутельян Москва Дели плюс -2012

Согласовано: Директор школы

А.А. Канев



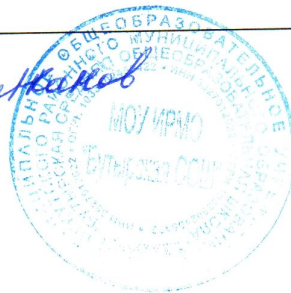
4 день							
7-11 лет			Пищевые вещества				
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ц	№ рецепта, сборник
Неделя 2, день 4							
Завтрак							
	Каша овсянная молочная	180	11,54	15,44	34,42	272,00	сб. Москва Дели плюс 2017г № 173
	Чай с молоком	180	1,52	1,35	15,90	81,00	сб. Москва Дели плюс 2017 г. № 378
	Яблоко печеное	100	0,36	0,35	35,68	142,67	сб. Москва Дели плюс 2017 г. № 372
	Хлеб пшеничный	30	2,28	1,22	10,58	67,10	Промышленное производство
	Хлеб ржаной	20	4,31	1,42	6,88	36,90	Промышленное производство
		510,00	20,01	19,78	103,46	599,67	
Обед							
	Суп картофельный с горохом	250	4,39	4,22	13,23	114,40	сб. Москва Дели плюс 2017г № 102
	Пельмени отварные п\ф с маслом сливочным	180\5	15,06	15,45	38,25	331,35	Промышленное производство
	Напиток из плодов шиповника	200	0,67	0,28	20,76	88,20	сб. Москва Дели плюс 2017г № 388
	Хлеб пшеничный	40	3,04	1,62	14,11	90,40	Промышленное производство
	Хлеб ржаной	30	6,46	2,13	10,32	80,65	Промышленное производство
		705,00	29,62	23,70	96,67	705,00	
Итого за завтрак:		510,00	20,01	19,78	103,46	599,67	
Итого за обед:		705,00	29,62	23,70	96,67	705,00	
		1215,00	49,63	43,48	200,13	1304,67	

* Сборник для школ Москва Дели плюс -2017г.

*Химический состав и калорийность российских продуктов питания В.Атутельян Москва ДеЛи плюс -2012

Согласовано: Директор школы

Анатолий



Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры, сборник
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2, день 5							
Завтрак							
	Котлета рыбная (из минтая)	90	9,63	5,40	13,32	140,40	сб, Москва Дели плюс 2017 г. № 234
	Картофельное пюре /картофель отварной	150	3,05	7,23	26,06	196,90	сб, Москва Дели плюс 2017 г. № 312 № 125
	Какао с молоком	180	4,08	3,54	17,58	118,60	сб.Москва Дели плюс 2017 г № 382
	Огурец свежий/соленый	60	0,42/0,48	0,06	1,14/1,02	4,4/6,0	Промышленное производство
	Батон	30	2,40	0,87	11,07	67,10	Промышленное производство
	Хлеб ржаной	20	4,31	1,42	6,88	45,10	Промышленное производство
		530,00	23,89	18,52	76,05	574,10	
Обед							
	Борщ с капустой и картофелем	230	1,84	6,36	14,23	126,00	сб.Москва Дели плюс 2017г № 82
	Плов из птицы (цыпленок бройлера)	200	11,95	13,22	32,73	305,30	сб.Москва Дели плюс 2017г № 291
	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,12	24,08	105,60	сб.Москва Дели плюс 2017г № 342
	Хлеб пшеничный	40	3,04	1,62	14,11	90,40	Промышленное производство
	Хлеб ржаной	30	6,46	2,13	10,32	80,65	Промышленное производство
		700,00	23,45	23,45	95,47	707,95	
	Итого за завтрак:	530,00	23,89	18,52	76,05	574,10	
	Итого за обед:	700,00	23,45	23,45	95,47	707,95	
		1230,00	47,34	41,97	171,52	1282,05	

* Сборник для школ Москва Дели плюс -2017г.

*Химический состав и калорийность российских продуктов питания В.Агудельян Москва Дели плюс -2012

Согласовано: Директор школы

Андрей...

