

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДЕНО



10-ТИ ДНЕВНОЕ МЕНЮ
(бесплатное горячее питание)
для обучающихся в общеобразовательных учреждениях
города Смоленска на 2025-2026 учебный год
(начальное общее образование)

Разработано согласно Постановления Администрации города Смоленска от 15.02.2024г. № 273-адм «О внесении изменений в Порядок обеспечения бесплатным горячим питанием обучающихся муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений города Смоленска, получающих начальное общее образование, утвержденный постановлением Администрации города Смоленска от 30.12.2020 № 2959-адм».

- Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / НИИ питания РАМН В.А. Тутельян, 2011г.
 - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / под общей редакцией В.Т. Лапиной, 2004г.
 - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Министерство торговли СССР, 1983г.
 - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / под редакцией Ф.Л. Марчука, 1994г.
 - Справочник рецептов блюд для питания учающихся образовательных учреждений города Москвы / под редакцией Варфоломеевой В.Л., 2003г.
 - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов. / Тутельян В.А., Никитюк Д.Б., Пырьева Е.А., Димитриева С.А., Тоболева М.А., 2022г.
- Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека / Главный государственный санитарный врач Российской Федерации А.Ю. Попова /Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020г.
- Разработано согласно требованиям СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к общественному питанию населения».

№ рецептуры	/Ден, 1 Начменение блюда Возраст 7-11 лет. Начальное образование	Масса порций	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Б	Ж	У	
Завтрак						
70-71/2015	Овоши натуральные свежие/соленые (в нарезке)	60	0,48	0	1,68	8,64
333/ 2004	Макаронны с сыром	220	13,09	19,5	40,6	390,26
685/ 2004	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,46
гост	Хлеб пшеничный.	20	1,77	0,16	9,84	47,88
	Итого за завтрак	500	15,41	19,68	67,12	507,24
Обед						
70-71/ 2015	Овоши натуральные свежие/соленые (в нарезке) с маслом растительным	63	0,48	3	1,68	8,64
138/ 2004	Суп картофельный с крупой	250	5,17	4,58	28,33	175,22
ТТК 2023	Гречка по-купечески	150	14,35	15,87	36,75	347,23
ТТК 2024	Чай фруктовый с сахаром	200	0,1	0,02	15,5	62,78
гост	Хлеб пшеничный.	20	1,77	0,16	9,84	47,88
гост	Хлеб ржаной.	40	2,64	0,48	15,84	78,24
	Итого за обед	723	24,51	24,11	107,94	719,99
	Всего за день		39,92	43,79	175,06	1227,23

№ рецептур ы	День ? Наименование блюда. Возраст 7-11 лет. Начальное образование.	Масса порций	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Б	Ж	У	
Завтрак						
ТТК 2025	Оладьи с конфитюром/повидлом (70/40)	110	6,5	11,2	22,50	216,8
685/2004	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,46
гост	Хлеб пшеничный.	30	2,66	0,24	14,76	71,84
338/ 2015	Фрукты свежие (не менее 100г)	170	3,85	2,26	20,4	117,4
	Итого за завтрак	510	13,08	13,72	72,66	466,5
Обед						
110/ 2004	Борщ с капустой и картофелем (со сметаной)	255	4,9	4,93	19,6	151,6
668/ 1983	Тефтели мясные в соусе (50/40) (соус красный основной №824/1983г)	90	13,2	15,45	17,44	261,61
516/ 2004	Макаронные изделия отварные	150	6,9	7,2	33,2	225,2
ТТК 2024	Напиток чайный "Глентвейн"	200	0,1	0,02	22,35	89,98
гост	Хлеб ржаной.	20	1,32	0,24	7,92	39,12
	Итого за обед	715	26,42	27,84	100,51	767,51
	Всего за день		39,5	41,56	173,17	1234,01

**
Допускается замена на

Сок фруктовый промышленного производства)	(200	0,1	0,1	11,30	92
--	---	-----	-----	-----	-------	----

№ рецептур ы	Денч. 3 Наименование блюда. Возраст 7-11 лет. Начальное образование	Масса порци й	Пищевые вещества			Энергетиче ская ценность	
			Б	Ж	У		
Завтрак							
498/ 2004	Котлеты рубленые из птицы (с соусом) (50/40) (соус красный основной №824/1983г)	90	10,34	10,95	15,1	200,31	
508/ 2004	Каша гречневая рассыпчатая	180	7,56	9,36	37,6	258,4	
686/ 2004	Чай с лимоном	210	0,13	0,02	15,2	61,5	
гост	Хлеб пшеничный.	20	1,77	0,16	9,84	47,88	
	Итого за завтрак	500	19,8	20,49	77,74	568,09	
Обед							
338/ 2015	Фрукты свежие ** (не менее 100г)	130	3,4	2	18	103,6	
139/ 2004	Суп картофельный с бобовыми	250	5,3	5,26	19,9	148,14	
642/ 1983	Плов	150	13,83	15,9	32,5	328,42	
631/ 2004	Компот из свежих плодов(яблок)	200	0,21	0,21	27,9	114	
гост	Хлеб ржаной.	30	1,98	0,36	11,88	58,68	
	Итого за обед	760	24,72	23,73	110,18	752,84	
	Всего за день		44,52	44,22	187,92	1320,93	
** допускается замена на							
Сок фруктовый		(200	0,1	0,1	11,30	92
промышленного производства)							

№ рецептур ы	Ден, 5 Наименование блюда, Возраст 7-11 лет. Начальное образование	Масса порций	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Б	Ж	У	
	Завтрак					
70-71/ 2015	Овощи натуральные свежие/соленые (в нарезке)	60	0,48	0	1,68	8,64
ТТК 2023	Пречка по-купечески	190	14,92	17,8	45	399,88
685/ 2004	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,46
гост	Хлеб ржаной.	30	1,98	0,36	11,88	58,68
гост	Хлеб пшеничный.	20	1,77	0,16	9,84	47,88
	Итого за завтрак	500	19,22	18,34	83,4	575,54
	Обед					
124/ 2004	Щи из свежей капусты с картофелем (со сметаной)	255	5,7	5,6	22	161,2
658/ 1983	Шницель (мясной) с соусом (50/40) (соус красный основной №824/1983г)	90	10,2	13,5	15,56	224,54
510/ 2004	Каша вязкая пшеничная	150	5,4	6,2	33,9	213
ТТК 2024	Напиток чайный ромашковый	200	0,1	0,02	15,5	62,78
гост	Хлеб ржаной.	40	2,64	0,48	15,84	78,24
	Итого за обед	735	24,04	25,8	102,8	739,76
	Всего за день		43,26	44,14	186,2	1315,3

№ рецептур ы	Дичь, д Начменование блюда, Возраст 7-11 лет. Начальное образование	Масса порций	Пищевые вещества			Энергетич еская ценность
			Б	Ж	У	
Завтрак						
15/ 2015	Сыр твердый (порциями)	20	4,1	5,17	0	62,9
302/ 2004	Каша вязкая пшениная молочная	240	8,5	11	41,1	297,4
693/ 2004	Какао с молоком	200	3,9	2,5	17,6	108,5
гост	Хлеб пшеничный.	20	1,77	0,16	9,84	47,88
гост	Хлеб ржаной.	20	1,32	0,24	7,92	39,12
	Итого за завтрак	500,00	19,59	19,07	76,46	555,80
Обед						
75/ 2022	Суп из овощей	250	3,8	6	12,5	119,2
390/ 2004	Котлета рыбная (с соусом) (50/50) (соус красный основной №824/1983г)	100	12	11,8	13,12	214,73
515/ 2004	Картофель, тушенный с луком***	150	3,6	4,5	38	206,9
ТТК 2024	Напиток апельсиновый	200	1,5	1,7	22,4	110,9
гост	Хлеб ржаной.	30	1,98	0,36	11,88	58,68
гост	Хлеб пшеничный.	20	1,77	0,16	9,84	47,88
	Итого за обед	750	24,65	24,52	107,74	758,29
	Всего за День		44,24	43,59	184,20	1314,09

*** Допускается замена на

541/ 2004	Рагу овощное	150	5,2	5,63	33,4	205,07
-----------	--------------	-----	-----	------	------	--------

№ рецептур	День, 6 Наименование блюда, Возраст 7-11 лет. Начальное образование	Масса порций	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Б	Ж	У	
Завтрак						
155/ 2022	Запеканка из творога с морковью	130	12,1	15,3	25	286,1
686/ 2004	Чай с лимоном	210	0,13	0,02	15,2	61,5
гост	Хлеб пшеничный.	40	3,54	0,32	19,68	95,75
338/ 2015	Фрукты свежие ** (не менее 100г)	130	3,4	2	18	103,6
	Итого за завтрак	510	19,17	17,64	77,88	546,95
Обед						
272/ 1983	Суп-пюре из бобовых	250	5,5	4,7	26,5	170,3
ТТК 2021	Купаты запеченные (с соусом) (50/50) (соус красный основной №824/1983г)	100	8,84	11,95	15,45	204,71
508/ 2004	Каша гречневая рассыпчатая	150	6,3	7,5	31,5	218,7
631/ 2004	Компот из свежих плодов(яблок)	200	0,21	0,21	27,9	114
гост	Хлеб ржаной.	40	2,64	0,48	15,84	78,24
	Итого за обед	740	23,49	24,84	117,19	785,95
	Всего за день		42,66	42,48	195,07	1332,9
** допускается замена на						
Сок фруктовый		200	0,1	0,1	11,30	92
(промышленного производства)						

№ рецептуры	День 9 Наименование блюда Возраст 7-11 лет. Начальное образование	Масса порций	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Б	Ж	У	
ТТК 2021	Купаты "Домашние" запеченные (с соусом) (50/50) (соус красный основной №824/1983г)	100	8,84	11,95	15,45	204,71
508/ 2004	Каша гречневая рассыпчатая	180	7,56	9,36	37,6	258,4
ТТК 2024	Чай фруктовый с сахаром	200	0,1	0,02	15,5	62,78
гост	Хлеб ржаной.	20	1,32	0,24	7,92	39,12
	Итого за завтрак	500	17,82	21,57	76,47	565,01
	Обед					
70-71/2015	Овощи натуральные свежие/соленые (в нарезке)	60	0,48	0	1,68	8,64
139/ 2004	Суп картофельный с бобовыми	250	5,3	5,26	19,9	148,14
ТТК 2024	Плов "Перлов"	150	13,4	17,9	30,8	337,9
631/ 2004	Компот из свежих плодов(яблок)	200	0,21	0,21	27,9	114
гост	Хлеб пшеничный.	40	3,54	0,32	19,68	95,75
гост	Хлеб ржаной.	20	1,32	0,24	7,92	39,12
	Итого за обед	720	24,25	23,93	107,88	743,55
	Всего за день		42,07	45,5	184,35	1308,56

№ рецептур ы	День 8. Наименование блюда Возраст 7-11 лет. Начальное образование.	Масса порций	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Б	Ж	У	
Завтрак						
15/ 2015	Сыр твердый (порциями)	20	4,1	5,17	0	62,9
ТТК 2021	Каша молочная "Подружки"	250	9,92	12,6	43,8	328,28
685/ 2004	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,46
гост	Хлеб пшеничный.	40	3,54	0,32	19,68	95,75
	Итого за завтрак	510	17,63	18,11	78,48	547,39
Обед						
110/ 2004	Борщ с капустой и картофелем (со сметаной)	255	4,9	4,93	19,6	151,6
498/ 2004	Котлеты рубленые из птицы (с соусом) (50/40) (соус красный основной №824/1983г)	90	10,34	10,95	15,1	200,31
520/ 2004	Пюре картофельное***	150	3,31	5,5	33,2	195,54
699/ 2004	Напиток лимонный	200	1,5	1,7	22,4	110,9
гост	Хлеб пшеничный.	20	1,77	0,16	9,84	47,88
гост	Хлеб ржаной.	40	2,64	0,48	15,84	78,24
	Итого за обед	755	24,46	23,72	115,98	784,47
	Всего за день		42,09	41,83	194,46	1331,86
*** допускается замена на						
541/ 2004	Рагу овощное	150	5,2	5,63	33,4	205,07