Согласовано: Директор МОАУ «СОШ № 53» Л.Е. Путинцева 2025г.

## АО «Комбинат школьного питания «Огонёк»

12-тидневный примерный рацион питания для детей, обучающихся в общеобразовательных организациях г. Оренбурга, действующий с 01.03.2025 г

7-11 лет 2смена

Идентификационный номер 44/25/бш2см

## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд J (7-11, 2 см) март 2025 буф школДень: понедельник Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Рацион: Меню СОШ (7-11, 2 см) март 2025 буф школ День: понедельник

Неделя: 1

<b>№</b> рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции		ищевь цества		Энерге- тическая ценность (ккал)
		•	Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Обед	1		•			
63,13	Салат из моркови (припущ)	60	0,8	6,06	9,33	81
37,08	Борщ из свежей капусты с картофелем.	200	1,06	5,3	6,7	79,3
545,16	Наггетсы из пф с томатным соусом 60/30	90	11,96	7,04	17,38	190,5
510,04	Каша гречневая	150	6,87	5,93	32,53	233,8
376,12	Компот из сушеных фруктов (курага)	180	0,4	0,02	24,98	101,7
108,13	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	47
110,13	Хлеб ржано- пшеничный	28,45	1,85	0,34	9,52	50,7
Итого	за Обед	728,45	24,46	24,85	110,3	784
Полд	<b>цник</b>					
541,13	Ватрушка с творогом	50	7,09	7,57	20,9	164,2
389,17	Сок фруктовый	180	0,9		18,18	76,3
749,22	Фруктовая нарезка (яблоко)	100	0,4		11,3	46,8
Итого	за Полдник	330	8,39	7,57	50,38	287,3
Итого	за день		32,85	32,42	160,7	1071,3

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 2)

Рацион: Меню СОШ (7-11, 2 см) март 2025 буф школ День: вторник

Неделя: 1

Энерге-Nº Macca Пищевые тическая Прием пищи, наименование блюда вещества (г) рец. порции ценность (ккал) Б Ж У 1 2 3 4 5 7 6 Обед 19,03 Салат Здоровье (без горошка) 60 3,83 4,78 5,21 78,1 45,08 Суп гороховый 200 3,87 3,11 10,89 101,6 551,04 Гренки из пш. хлеба 15 1,8 0,28 11,27 50,3 209,24 Шницель припущенный из птицы из 90 9,87 7,93 14,99 131,8 п/ф с соусом томатным 241,08 Картофельное пюре 150 3,96 7,86 23,3 160,5 376,12 Компот из сушеных фруктов 180 0,4 0,02 24,99 101,7 110,13 Хлеб ржано- пшеничный 29 2,7 0,35 9,86 82,9 24,33 100,5 Итого за Обед 724 26,43 706,9 Полдник 786,01 Булочка творожная 50 22,8 158,8 7 7,52 634,04 Компот из вишни 180 0,22 0,05 16,47 68 749,22 Фруктовая нарезка (яблоко) 100 0,4 11,3 46,8 330 Итого за Полдник 7,62 7,57 50,57 273,6 34,05 31,9 151,1 980,5 Итого за день

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3)

Рацион: Меню СОШ (7-11, 2 см) март 2025 буф школ День: среда

Неделя: 1

Энерге-Nº Macca Пищевые тическая Прием пищи, наименование блюда вещества (г) рец. порции ценность (ккал) Б Ж У 1 2 3 4 5 7 6 Обед 1,08 Винегрет овощной 60 2,76 6,08 4,99 77,6 63,08 Щи из свежей капусты с 200 2,46 3,86 8,22 73,5 картофелем. 580,22 Гуляш из филе кур 90 8,83 6,73 2,49 105,9 689,08 Спагетти отварные 150 4,93 5,95 33,7 232,5 289,06 Напиток из шиповника 180 0,63 0,27 22,8 97 108,13 Хлеб пшеничный 25 1,9 0,2 16,3 58,8 110,13 Хлеб ржано- пшеничный 33,8 2,24 0,41 19,6 61,5 Итого за Обед 738,8 23,75 23,5 108,1 706,8 Полдник 565,13 Булочка Дорожная 50 20,7 153,8 2,71 6,46 272,08 Йогурт 180 5,22 2,88 17,8 140,4 749,01 Фруктовая нарезка (банан) 100 0,4 11,3 46,8 330 49,8 341 Итого за Полдник 8,33 9,34 32,08 32,84 157,9 1047,8 Итого за день

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 4)

Рацион: Меню СОШ (7-11, 2 см) март 2025 буф школ День: четверг

Неделя: 1

Энерге-Nº Macca Пищевые тическая Прием пищи, наименование блюда порции ценность вещества (г) рец. (ккал) Б Ж У 1 2 3 4 5 7 6 Обед 30,08 Салат "Степной" 60 1,16 6,12 6,68 82,3 200 138,04 Суп картофельный с рисом. 2,61 92,3 5,4 14,6 271,21 Тефтели "Нежные" из п/ф с соусом 90 12,04 9,5 24,96 212,81 томатным 60/30 92,04 Рагу из овощей 150 3,79 6,04 16,9 174,89 389,17 Сок фруктовый 180 0,9 18,18 76,3 110,13 Хлеб ржано- пшеничный 28,2 3,47 0,34 19,2 65,9 Итого за Обед 708,2 23,97 27,4 100,5 704,5 Полдник 4 661,2 Сочни с творогом. 50 6,83 9,91 12,54 165,8 280,08 Компот из кураги 180 20,39 82,8 0,3 749,22 Фруктовая нарезка (яблоко) 100 0,4 11,3 46,8 Итого за Полдник 330 7,53 9,91 44,23 295,4 31,5 37,31 144,8 999,9 Итого за день

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 5)

Рацион: Меню СОШ (7-11, 2 см) март 2025 буф школ День: пятница

Неделя: 1

			еделія.	<u>'</u>		
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции		ищевь цества		Энерге- тическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Обед						
53,07	Салат "Бурячок"	60	1,14	3,07	5,74	58,3
134,13	Рассольник ленинградский	250	4,55	7,75	16,25	158,75
444,04	Плов из свинины	215	12,5	15,4	19,5	270,08
274,08	Кисель	200			30,97	123,9
108,13	Хлеб пшеничный	39,4	2,96	0,31	19,19	91,7
110,13	Хлеб ржано- пшеничный	50	3,3	0,6	17	90,5
Итого :	за Обед	814,4	24,45	27,13	108,7	793,23
Полд	цник					
541,13	Ватрушка с творогом и изюмом	50	6,86	7,75	21	153,2
389,17	Сок фруктовый	180	0,9		18,18	76,3
749,01	Фруктовая нарезка (банан)	100	0,4		11,3	46,8
Итого :	за Полдник	330	8,16	7,75	50,48	276,3
Итого :	за день		32,61	34,88	159,1	1069,53

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 6)

Рацион: Меню СОШ (7-11, 2 см) март 2025 буф школ День: суббота

Неделя: 1

			еделя:	1		
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	1	ищевь цества		Энерге- тическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Обед						
19,06	Салат Здоровье	70	4,46	5,58	12,7	89,04
154,13	Суп крестьянский с крупой	200	1,7	4,98	14,6	107
357,13	Мясо отварное	5	1,36	0,97		34,2
240,11	Каша гречневая с отварной курицей	200	12,5	15,3	26,4	323,46
346	Напиток лимонный	200	0,18	0,02	15,6	63,3
108,13	Хлеб пшеничный	24,8	1,9	0,2	15,3	58,8
110,13	Хлеб ржано- пшеничный	30	1,98	0,36	17,2	54,3
Итого	за Обед	729,8	24,08	27,41	101,8	730,1
Полд	цник	-	-	-	-	
462,06	Рогалик со сгущенным молоком	50	4,3	4,7	30	174,9
272,08	Варенец	180	5,22	2,88	7,2	90
749,22	Фруктовая нарезка (яблоко)	100	0,4		11,3	46,8
Итого	за Полдник	330	9,92	7,58	48,5	311,7
Итого	за день		34	34,99	150,3	1041,8

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 7) Рацион: Меню СОШ (7-11, 2 см) март 2025 буф школ День: понедельник

Неделя: 2

		H	еделя:	2		
<b>№</b> рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции		ищевь цества		Энерге- тическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Обед						
33,12	Салат из свеклы	60	0,97	3,59	6,16	60,9
108,05	Суп картофельный с клецками	200	0,87	1,88	6,38	46
209,32	Котлета мясная из п/ф с соусом	100	8,37	17,88	13,11	237,11
130,08	Гороховое пюре	150	10,9	3,75	37,2	240,1
376,12	Компот из сушеных фруктов	180	0,4	0,02	24,99	101,7
108,13	Хлеб пшеничный	35	2,66	0,28	17,22	82,3
110,13	Хлеб ржано- пшеничный	30	1,98	0,36	10,2	54,3
Итого	за Обед	755	26,15	27,76	115,3	822,41
Полд	цник					
34 631	Шарлотка с яблоками	50	6,98	7,63	23,95	144,9
874,01	Напиток вишнево - смородиновый	180	0,1	0,04	14,09	59,2
749,22	Фруктовая нарезка (апельс)	100	0,64	0,14	0,01	30,7
Итого	за Полдник	330	7,72	7,81	38,05	234,8
Итого	за день		33,87	35,57	153,3	1057,21

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 8)

Рацион: Меню СОШ (7-11, 2 см) март 2025 буф школ День: вторник

Неделя: 2

	Неделя: 2							
<b>№</b> рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции		Іищевь щества	Энерге- тическая ценность (ккал)			
			Б	Ж	У			
1	2	3	4	5	6	7		
Обед								
53,07	Салат "Бурячок"	70	2,33	3,58	6,69	78		
138,04	Суп картофельный с рисом.	200	4,43	5,4	14,6	92,3		
259,07	Жаркое по-домашнему	200	10,9	15,9	20,5	286,4		
280,08	Компот из сушеных фруктов (курага и изюм)	200	0,72	0,07	20,1	98,7		
108,13	Хлеб пшеничный	34,11	2,58	0,27	18,7	79,9		
110,13	Хлеб ржано- пшеничный	40	2,64	0,48	21,6	72,4		
Итого	за Обед	744,11	23,6	25,7	102,2	707,7		
Полд	цник							
4 661,2	Сочни с творогом.	50	6,83	9,91	12,54	165,8		
702,04	Напиток из варенья	180			22,14	88,6		
749,01	Фруктовая нарезка (банан)	100	0,4		11,3	46,8		
Итого	за Полдник	330	7,23	9,91	45,98	301,2		
Итого	за день		30,83	35,61	148,2	1008,9		

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 9)

Рацион: Меню СОШ (7-11, 2 см) март 2025 буф школ День: среда

Неделя: 2

Энерге-Пищевые тическая Nº Macca Прием пищи, наименование блюда рец. вещества (г) порции ценность (ккал) Б Ж У 1 2 3 4 5 7 6 Обед 63,13 Салат из моркови (припущ) 60 0,8 6,06 9,33 81 200 2,26 2,29 47,08 Суп картофельный с вермишелью 21,4 99,3 217,07 Фрикадельки из кур с соусом 90 9,65 8,97 7,07 145,6 сметанным с томатом 60/30 из п/ф 510,04 Каша гречневая 150 5,43 29,55 209,33 6,1 389,17 Сок фруктовый 18,18 180 0,9 76,3 108,13 Хлеб пшеничный 31 2,46 0,25 8,9 72,9 110,13 Хлеб ржано- пшеничный 30 1,98 0,36 54,3 7,8 Итого за Обед 741 23,48 24,03 102,2 738,73 Полдник 541,13 Ватрушка с творогом 7,57 50 7,09 20,9 164,2 389,17 Сок фруктовый 180 18,18 76,3 0,9 749,22 Фруктовая нарезка (апельс) 100 0,64 0,14 0,01 30,7 Итого за Полдник 8,63 330 7,71 39,09 271,2 1009,93 Итого за день 32,11 31,74 141,3

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Итого за день

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 10)

Рацион: Меню СОШ (7-11, 2 см) март 2025 буф школ День: четверг

Неделя: 2

34,34

34,66

158,4

1124,8

Энерге-Macca Пищевые тическая Nº Прием пищи, наименование блюда ценность рец. вещества (г) порции (ккал) Б Ж У 1 2 3 4 5 7 6 Обед 1,2 Винегрет овощной 65 0,82 6,59 5,41 84 250 138,75 42,08 Рассольник ленинградский 4,55 6,9 16,3 545,02 Котлета рыбная из минтая с соусом 120 11,5 9,65 9,82 173,8 80/40 Рис "Светофор" с морковью, 150 2,93 3,33 26,1 181,05 кукурузой и горошком 376,12 Компот из сушеных фруктов 200 0,44 0,02 27,77 113 108,13 Хлеб пшеничный 29,27 2,2 0,23 14,27 68,2 110,13 Хлеб ржано- пшеничный 1,98 0,36 10,2 54,3 30 Итого за Обед 844,27 24,42 27,08 109,9 813,1 Полдник 462,06 Рогалик со сгущенным молоком 50 4,3 4,7 30 174,9 180 5,22 2,88 90 272,08 Варенец 7,2 749,22 Фруктовая нарезка (яблоко) 100 0,4 46,8 11,3 330 Итого за Полдник 9,92 7,58 48,5 311,7

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 11) Рацион: Меню СОШ (7-11, 2 см) март 2025 буф школДень: пятница

Неделя: 2

Сезон: 01.01-12.31 (Все) Возраст:

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции		ищевь цества		Энерге- тическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Обед	1					-
30,08	Салат "Степной"	60	1,16	6,12	6,68	82,2
129,11	Суп гречневый с овощами	200	3,99	3,82	23,4	137,6
204,08	Фрикадельки из говядины тушеные в coyce 60/30	90	10,8	12,19	8,24	187,7
227,08	Макароны отварные с маслом	160	5,08	4,48	18,7	110,08
702,04	Напиток из клубничного варенья	200	0,1		26,2	101
108,13	Хлеб пшеничный	30,1	2,28	0,24	14,76	70,5
110,13	Хлеб ржано- пшеничный	30	1,98	0,36	10,2	54,3
Итого	за Обед	770,1	25,39	27,21	108,2	743,38
Полд	<b>цник</b>					-
4,01	Плюшка Оренбургская	50	4,72	5,69	28	190,7
382,17	Какао с молоком	180	3,48	2,79	22,32	130,4
749,22	Фруктовая нарезка (апельс)	100	0,64	0,14	0,01	30,7
Итого	за Полдник	330	8,84	8,62	50,33	351,8
Итого	за день		34,23	35,83	158,5	1095,18

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 12)

Рацион: Меню СОШ (7-11, 2 см) март 2025 буф школ День: суббота

Неделя: 2

Энерге-Nº Macca Пищевые тическая Прием пищи, наименование блюда вещества (г) ценность рец. порции (ккал) Б Ж У 1 2 3 4 5 7 6 Обед 19,03 Салат Здоровье (без горошка) 60 3,83 4,78 5,21 78,1 102,17 Суп картофельный с фасолью 250 2,56 4,01 24,3 115,25 214,08 Рагу из птицы 210 12,2 16,2 12,7 271 274,08 Кисель 200 30,97 123,9 108,13 Хлеб пшеничный 34,9 2,66 0,28 17,22 82,3 110,13 Хлеб ржано- пшеничный 35 2,31 0,42 11,9 63,4 Итого за Обед 789,9 23,56 25,69 102,3 733,95 Полдник 4 661,2 Сочни с творогом. 50 6,83 9,91 12,54 165,8 702,04 Напиток из варенья 200 24,6 98,4 749,22 Фруктовая нарезка (яблоко) 100 0,4 11,3 46,8 Итого за Полдник 350 7,23 9,91 48,44 311 1044,95 30,79 35,6 150,7 Итого за день

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Итого за период		393,3	413,4	1834	12551,8
Среднее значение за период		32,77	34,45	152,9	1045,98333
Суточное распределение эн. ценности по приемам пищи (ср			средн	ее знач	нение)
Завтрак					
Завтрак2					
Обед		24,5	26,0	105,8	748,7
Полдник		8,3	8,4	47,0	297,3
Ужин					
Ужин2					
Составил	Хусаи	новаЕЕ		м п	Утвердил
				М.П.	