

СОГЛАСОВАНО:

Директор школы

МОУ ИРМО «Хомутовская СОШ № 2»

Коврига Вероника Миколо



2025 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Генеральный директор ООО «Формула Успеха»

Олейник Евгения Николаевна



Е.Н. Олейник

2025 г.

Основное (организованное) десятидневное меню двухразового питания (обеда, полдник)
для учащихся общеобразовательных организаций Иркутского районного муниципального
образования

Для пищеблоков доготовочных организаций.

(Сезон весна-лето)

Возраст с 7-11 лет (ОВЗ и инвалиды 2 смена)

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 (обеды, полдники)
для учащихся общеобразовательных организаций Иркутского районного муниципального образования
Для пищеблоков доготовочных организаций. Пятидневная учебная неделя. (Сезон весна-лето) Возраст с 7-11 (2 смена - ОВЗ и инвалиды)

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры, сборник
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1, день 1							
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	
Полдник							
	Чай с молоком	1\200	1,52	1,35	15,90	81,00	сб. Москва Дели плюс 2017 г. № 378
	Фрукт свежий	1\100	0,4	0,4	9,8	44,00	Промышленное производство
		300,00	1,92	1,75	25,70	125,00	
Итого за обед:		700,00	28,19	23,70	98,88	710,37	
Итого за полдник:		300,00	1,92	1,75	25,70	125,00	
		1000,00	30,11	25,45	124,58	835,37	

* Сборник для школ Москва Дели плюс -2017г.

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

Согласовано: Директор школы



2 (ОВЗ и инвалиды)							
			Пищевые вещества				
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергитическая ценность	№ рецептуры, сборник
Неделя 1, день 2							
Обед							
	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,41	5,96	6,32	73,80	сб.МоскваДели плюс 2017 г.№ 88
	Котлета рыбная (минтай)	90	9,63	5,40	13,32	140,40	сб.Москва Дели плюс 2017 г.№ 234
	Каша гречневая рассыпчатая	160	8,84	9,54	39,80	255,00	сб Москва Дели Плюс 2017 г № 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
		720,00	29,58	24,65	109,87	746,25	
Полдник							
	Кисломолочный напиток (Кефир)	1\200	5,94	5,02	20,08	152,22	Промышленное производство
	Кондитерское изделие (кекс)	1\100	8,00	10,00	70,00	402,00	Промышленное производство
		300,00	13,94	15,02	90,08	554,22	
Итого за обед:		720,00	29,58	24,65	109,87	746,25	
Итого за полдник:		300,00	13,94	15,02	90,08	554,22	
		1020,00	43,52	39,67	199,95	1300,47	
* Сборник для школ Москва Дели плюс -2017г.							
Химический состав и калорийность российских продуктов питания В.Атутелян Москва ДеЛи плюс -2012							

Согласовано: Директор школы



3 (ОВЗ и инвалиды)							
7-11 лет							
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	№ рецепта, сборник
Неделя 1, день 3							
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	
Полдник							
	Сок натуральный фруктовый	1\200	0,06	0,00	33,00	176,30	Промышленное
	Фрукт свежий	1\100	0,4	0,4	9,8	44,00	Промышленное
		300,00	1,00	0,40	42,80	220,30	
Итого за обед:		720,00	27,51	24,01	92,51	705,01	
Итого за полдник		300,00	1,00	0,40	42,80	220,30	
		1020,00	28,51	24,41	135,31	925,31	

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

Сборник для школ Москва Дели плюс -2017г.

Согласовано: Директор школы



4 (ОВЗ и инвалиды)							
7-11 лет							
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	№ рецепта, сборник
Неделя 1, день 4							
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 2017г № 291
	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
		700,00	23,41	23,99	112,00	769,23	
Полдник							
	Кисломолочный напиток (Снежок)	1\200	5,94	5,02	20,08	152,22	Промышленное производство
	Хлебобулочное изделие	1\100	5,40	10,30	46,60	214,00	Промышленное производство
		300,00	11,34	15,32	66,68	366,22	
Итого за обед:		700,00	23,41	23,99	112,00	771,91	
Итого за полдник:		300,00	11,34	15,32	66,68	366,22	
		1000,00	34,75	39,31	178,68	1138,13	

* Сборник для школ Москва Дели плюс -2017г.

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

Согласовано: Директор школы



1 день (ОВЗ и инвалиды)							
7-11 лет			Пищевые вещества				
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	№ рецепта, сборник
Неделя 2, день 1							
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	
Полдник							
	Чай с молоком	1\200	1,52	1,35	15,90	81,00	сб. Москва Дели плюс 2017 г. № 378
	Фрукт свежий	1\100	0,4	0,4	9,8	44,00	Промышленное производство
		300,00	1,92	1,75	25,70	125,00	
Итого за обед:		710,00	25,30	26,37	104,13	732,95	
Итого за полдник		300,00	1,92	1,75	25,70	125,00	
		1010,00	27,22	28,12	129,83	857,95	

* 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 (ОВЗ и инвалиды)							
7-11 лет			Пищевые вещества				
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	№ рецептуры, сборник
Неделя 2, день 2							
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 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
		720,00	26,22	21,13	97,24	726,75	
Полдник							
	Кисломолочный продукт (Кефир)	1\200	5,94	5,02	20,08	152,22	Промышленное производство
	Хлебобулочное изделие	1\100	5,40	10,30	46,60	214,00	Промышленное производство
		300,00	11,34	15,32	66,68	366,22	
Итого за обед:		720,00	26,22	21,13	97,24	726,75	
Итого за полдник:		300,00	11,34	15,32	66,68	366,22	
		1020,00	37,56	36,45	163,92	1092,97	
* Сборник для школ Москва Дели плюс -2017г.							

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

Согласовано: Директор школы



3 день (ОВЗ и инвалиды)							
7-11 лет			Пищевые вещества				
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ц	№ рецепта, сборник
Неделя 2, день 3							
Обед							
	Суп картофельный с рыбной консервой	200	10,56	16,02	5,36	187,20	сб.Москва 2004 г № 140
	Птица тушеная с овощами в соусе(цыпленок бройлера)	90	7,84	6,94	7,74	124,80	сб.Москва Дели плюс 2017г № 291
	Макаронные изделия отварные	150	5,65	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 пшениный	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	34,71	36,16	116,77	889,13	
Полдник							
	Сок фруктовый натуральный	1\200	0,60	0,00	33,00	176,30	Промышленное производство
	Фрукт свежий	1\100	0,40	0,40	9,80	44,00	Промышленное производство
		300,00	1,00	0,40	42,80	220,30	
Итого за обед:		710,00	34,71	36,16	116,77	889,13	
Итого за полдник:		300,00	1,00	0,40	42,80	220,30	
		1010,00	35,71	36,56	159,57	1109,43	
* Сборник для школ Москва Дели плюс -2017г.							
*Химический состав и калорийность российских продуктов питания В.Атутельян Москва ДеЛи плюс -2012							

Согласовано: Директор школы



[Handwritten signature]

4 день (ОВЗ и инвалиды)							
7-11 лет			Пищевые вещества				
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	№ рецепта, сборник
Неделя 2, день 4							
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	
Полдник							
	Кисломолочный напиток (Снежок)	1\200	5,94	5,02	20,08	152,22	Промышленное производство
	Хлебобулочное изделие	1\100	5,40	10,30	46,60	214,00	Промышленное производство
		300,00	11,34	15,32	66,68	366,22	
Итого за обед:		705,00	29,62	23,70	96,67	705,00	
Итого за полдник:		300,00	11,34	15,32	66,68	366,22	
		1005,00	40,96	39,02	163,35	1071,22	

* Сборник для школ Москва Дели плюс -2017г.

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

Согласовано: Директор школы



Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры, сборник
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2, день 5							
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 бройлер)	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	
Полдник							
	Сок натуральный фруктовый	1\200	0,60	0,00	33,00	176,30	Промышленное производство
	Фрукт свежий	1\100	0,40	0,4	9,8	44,00	Промышленное производство
		300,00	1,00	0,40	42,80	220,30	
Итого за обед:		700,00	23,45	23,45	95,47	707,95	
Итого за полдник:		300,00	1,00	0,40	42,80	220,30	
		1000,00	24,45	23,85	138,27	928,25	

* Сборник для школ Москва Дели плюс -2017г.

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

Согласовано: Директор школы

