



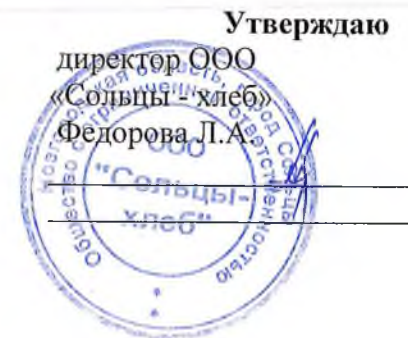
**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «СОЛЬЦЫ - ХЛЕБ»**

ООО «Сольцы - хлеб»  
175040, Новгородская область, г. Сольцы, ул. Луначарского д. 13  
Тел. 8 81655 31451  
ИНН 5315005403, КПП 531501001, ОГРН 1115332000156 от 25.12.2019 г.

**2024 г.**

**Циклическое десятидневное меню для образовательных учреждений  
( питание детей - обед ) для детей от 7 до 11 лет.**

(составлено на основании Рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. МР 2.4.0179-20)



при составлении меню использовались нормативные документы:

"Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях" Рекомендовано НИИ питания РАМН

Директор В. А. Тутелян, Москва, Дели принт, 2011 год, Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. МР 2.4.0179-20

День 1 (понедельник)

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1, мг	С, мг	А, мкг рет.экв.	Е, мг	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	<b>обед</b>													
45/20 11	Салат из капусты	60,00	0,79	1,95	3,88	36,00	0,01	10,30			14,00	17,00	9,00	0,30
119/2 011	Суп гороховый	200,00	6,00	2,60	2,80	102,60	0,13	0,80		0,80	66,00	262,00	38,00	1,80
268/2 11	Биточки из свин в смет-томат соусе60/30	90,00	7,40	16,50	9,70	218,00	0,21	2,70	11,40		15,00	95,00	21,20	1,20
309/2 017	макароны отварные	150,00	5,52	4,52	26,44	168,00	0,06				4,86	37,17	21,12	1,11
349/2 017	компот из с/ф	200,00	0,66	0,09	32,00	132,80	0,02	0,70			32,00	23,00	17,50	0,70
ГР	хлеб ржано-пшеничный	30,00	1,68	0,33	14,80	69,00	0,03			0,27	6,90	31,80	7,50	0,93
	<b>Итого</b>	<b>730,00</b>	<b>22,05</b>	<b>25,99</b>	<b>89,62</b>	<b>726,40</b>	<b>0,46</b>	<b>14,50</b>	<b>11,40</b>	<b>1,07</b>	<b>138,76</b>	<b>465,97</b>	<b>114,32</b>	<b>6,04</b>

при составлении меню использовались нормативные документы:

"Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях" Рекомендовано НИИ питания РАМН

Директор В. А. Тутелян, Москва, Дели принт, 2011 год, Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. МР 2.4.0179-20


День 2 (вторник)

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1, мг	С, мг	А, мкг рет. экв.	Е, мг	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	обед													
62/20 17	Салат из моркови с сахаром	60,00	0,74	0,06	6,9	49	0,03	2			15,5	31,7	21,6	0,4
102/2 011	Суп с фасолью	200,00	3,92	4,26	15,38	115,20	0,12	4,66		1,96	33,18	110,20	30,60	1,46
229/2 011	Филе минтая тушеная с овощами	100,00	9,75	4,95	3,80	105,00	0,05	3,73	5,82		39,07	162,19	48,53	0,85
312/2 011	Картофельное пюре	150,00	3,06	4,80	20,40	137,25	0,14	18,15			6,90	86,50	27,80	1,00
349/2 011	Компот из с/ф	200,00	0,66	0,09	32,00	132,80	0,02	0,70			32,00	23,00	17,50	0,70
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	30,00	1,68	0,33	14,80	69,00	0,03			0,27	6,90	31,80	7,50	0,93
	Итого	740,00	19,81	14,49	93,28	608,25	0,39	29,24	5,82	2,23	133,55	445,39	153,53	5,34

при составлении меню использовались нормативные документы:

" Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях" Рекомендовано НИИ питания РАМН

Директор В. А. Тутелян, Москва, Дели принт, 2011 год, Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. МР 2.4.0179-20

День 3 (среда)

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1, мг	С, мг	А, мкг рет.экв.	Е, мг	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	обед													
23/20 17	Салат из помидор с луком	60,00	0,66	3,70	2,74	46,62	0,03	10,83			10,60	19,10	10,50	0,50
88/20 17	Щи из свежей капусты	200,00	1,44	3,168	6,32	71,8	0,018	12,64	295,39		39,44	39,20	17,60	0,64
260/2 011	Поджарка из свинины 50/50	100,00	10,64	28,19	2,89	309	0,28	0,92	451,92		20,00	128,62	22,39	2,21
304/2 017	рис отварной	150,00	3,67	5,42	36,67	210,11	0,03		27,00	0,60	2,61	61,50	19,01	0,53
389/2 017	сок яблочный	200,00	1,00		20,20	84,80	0,02	4,00			14,00	14,00	8,00	2,80
ПР	хлеб ржано-пшеничный	30,00	1,68	0,33	14,80	69,00	0,03		115,84	0,27	6,90	31,80	7,50	0,93
	итого	740,00	19,09	40,81	83,62	791,33	0,41	28,39	1703,65	0,87	93,55	294,22	85,00	7,61

при составлении меню использовались нормативные документы:

" Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях" Рекомендовано НИИ питания РАМН

Директор В. А. Тутелян, Москва, Дели принт, 2011 год, Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. МР 2.4.0179-20

День 4 (четверг)

№ реп.	Прием пищи, наименование	Масса порции, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1, мг	С, мг	А, мкг	Е, мг	Са	Р	Мg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	<b>обед</b>													
71/20 11	Огурцы в нарезке	60,00	0,42	0,06	1,14	7,20	0,02	2,90			10,20	10,20	8,40	0,30
101/2 017	суп рисовый	200,00	1,58	2,16	9,60	68,60	0,07	6,64	288,65		21,20	44,80	18,24	0,70
268/2 017	Котлета кур из св в смет-том соусе	90,00	9,80	11,08	11,26	182,25	0,07	0,51	41,70		42,00	52,67	13,60	1,04
302/2 017	гречка отварная	150,00	8,60	6,09	38,60	243,75	0,20				14,80	203,90	135,80	4,56
342/2 017	компот из с/ф	200,00	0,66	0,09	32,00	132,80	0,02	0,70			32,00	23,00	1,00	0,70
пр	хлеб ржано-пшеничный	30,0	1,68	0,33	14,80	69,00	0,03			0,27	6,90	31,80	7,50	0,93
	<b>Итого</b>	<b>730,00</b>	<b>22,74</b>	<b>19,81</b>	<b>107,40</b>	<b>703,60</b>	<b>0,41</b>	<b>10,75</b>	<b>330,35</b>	<b>0,27</b>	<b>127,10</b>	<b>366,37</b>	<b>184,54</b>	<b>8,23</b>

при составлении меню использовались нормативные документы:

"Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях" Рекомендовано НИИ питания РАМН

Директор В. А. Тутелян, Москва, Дели принт, 2011 год, Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. МР 2.4.0179-20

День 5 (пятница)

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1, мг	С, мг	А, мкг рет.экв.	Е, мг	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	<b>обед</b>													
52/20 11	Салат из свеклы с раст. маслом	60,00	0,84	3,60	4,90	55,68	0,01	3,90			21,20	24,40	12,40	0,78
103/2 011	Сум с макаронными изделиями	200,00	2,16	2,24	13,92	94,56	0,09	6,60			23,36	54,08	21,84	0,90
288/3 31	свинина тушеная	100,00	10,58	28,17	2,56	305,00	0,28	0,18			19,08	126,76	22,60	1,49
312/2 011	Картофельное пюре	150,0	3,06	4,80	20,40	137,25	0,14	18,15			6,90	86,50	27,80	1,00
342/2 011	сок яблочный	200,0	1,00		20,20	84,80	0,02	4,00			14,00	14,00	8,00	2,80
пр	хлеб ржано-пшеничный	30,0	1,68	0,33	14,80	69,00	0,03			0,27	6,90	31,80	7,50	0,93
	<b>Итого</b>	<b>740,00</b>	<b>19,32</b>	<b>39,14</b>	<b>76,78</b>	<b>746,29</b>	<b>0,57</b>	<b>32,83</b>	<b>0,00</b>	<b>0,27</b>	<b>91,44</b>	<b>337,54</b>	<b>100,14</b>	<b>7,90</b>

при составлении меню использовались нормативные документы:

" Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях" Рекомендовано НИИ питания РАМН

Директор В. А. Тутелян, Москва, Дели принт, 2011 год, Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. МР 2.4.0179-20

День 6 (понедельник)

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1, мг	С, мг	А, мкг рет. экв.	Е, мг	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	<b>Завтрак</b>													
45/20 17	салат из капусты	60,00	0,79	1,95	3,88	36,00	0,01	10,30			14,00	17,00	9,00	0,30
99/20 17	суп овощной	200,00	1,28	3,92	7,32	76,20	0,06	8,24			27,88	39,36	16,64	0,64
268/2 017	биточки св в смет - томат соусе60/30	90,00	7,40	16,50	9,70	218,00	0,21	2,70	11,40		15,00	95,00	21,20	1,20
309/2 017	Макароны отварные	150,00	5,52	4,52	26,44	168,00	0,06				4,86	37,17	21,12	1,11
349/2 017	компот из с/ф	200,00	0,66	0,09	32,00	132,80	0,02	0,70			32,00	23,00	17,50	0,70
пр	хлеб ржано-пшеничный	30,00	1,68	0,33	14,80	69,00	0,03			0,27	6,90	31,80	7,50	0,93
	<b>Итого</b>	<b>730,0</b>	<b>17,3</b>	<b>27,3</b>	<b>94,1</b>	<b>700,0</b>	<b>0,4</b>	<b>21,9</b>	<b>11,4</b>	<b>0,3</b>	<b>100,6</b>	<b>243,3</b>	<b>93,0</b>	<b>4,9</b>

День 7 (вторник)

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1, мг	С, мг	А, мкг	Е, мг	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	<b>обед</b>													
52/20 17	салат из свёклы с раст маслом	60,00	0,84	3,60	4,90	55,68	0,01	3,90			21,20	24,40	12,40	0,78
96/20 17	рассольник ленинградский	200,00	1,62	4,07	9,52	85,80	0,07	6,64			23,28	45,36	19,28	0,72
288/3 31	филе минтая тушен с овощами	100,00	9,75	4,95	3,80	105,00	0,05	3,73	5,82		39,07	162,19	48,53	0,85
312/2 017	картофельное пюре	150,00	3,06	4,80	20,40	137,25	0,14	18,15			6,90	86,50	27,80	1,00
345/2 017	компот из с/ф	200,00	0,66	0,09	32,00	132,80	0,02	0,70			32,00	23,00	17,50	0,70
пр	хлеб ржано-пшеничный	30,00	1,68	0,33	14,80	69,00	0,03			0,27	6,90	31,80	7,50	0,93
	<b>Итого</b>	<b>740,00</b>	<b>17,61</b>	<b>17,84</b>	<b>85,42</b>	<b>585,53</b>	<b>0,32</b>	<b>33,12</b>	<b>5,82</b>	<b>0,27</b>	<b>129,35</b>	<b>373,25</b>	<b>133,01</b>	<b>4,98</b>



при составлении меню использовались нормативные документы:

" Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях" Рекомендовано НИИ питания РАМН

Директор В. А. Тутелян, Москва, Дели принт, 2011 год, Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. МР 2.4.0179-20

День 8 (среда)

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества			Энергетическа я ценность (ккал)	Витамины				минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1, мг	С, мг	А, мкг рет.экв.	Е, мг	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	<b>обед</b>													
62/20 17	салат из моркови с сахаром	60,00	0,74	0,06	6,90	49,00	0,03	2,00			15,50	31,70	21,60	0,40
88/20 17	щи из свежей капусты	200,00	1,44	3,17	6,32	71,80	0,05	12,64			39,44	39,20	17,60	0,64
260/2 017	поджарка из свинины 50/50	100,00	10,64	28,19	2,89	309,00	0,28	451,92			20,00	128,62	22,39	2,21
304/2 017	рис отварной	150,00	3,67	5,42	36,67	210,11	0,03		27,00	0,60	2,61	61,50	19,10	0,53
389/2 017	сок яблочный	200,00	1,00		20,20	84,80	0,02	4,00			14,00	14,00	8,00	2,80
пр	хлеб ржано-пшеничный	30,00	1,68	0,33	14,80	69,00	0,03			0,27	6,90	31,80	7,50	0,93
	<b>Итого</b>	<b>740,00</b>	<b>19,17</b>	<b>37,17</b>	<b>87,78</b>	<b>793,71</b>	<b>0,44</b>	<b>470,56</b>	<b>27,00</b>	<b>0,87</b>	<b>98,45</b>	<b>306,82</b>	<b>96,19</b>	<b>7,51</b>

при составлении меню использовались нормативные документы:

"Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях" Рекомендовано НИИ питания РАМН

Директор В. А. Тутелян, Москва, Дели принт, 2011 год, Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. МР 2.4.0179-20

День 9 (четверг)

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества			Энергетическа я ценность (ккал)	Витамины				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1, мг	С, мг	А, мкг рет.экв.	Е, мг	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	обед													
71/20 11	помидоры в нарезке	60	0,66	0,12	2,28	13,2	0,036	10,5			8,4	15,6	12	0,54
119/2 017	суп гороховый	200,00	6,00	2,60	2,80	102,60	0,12	0,80		0,80	66,00	262,00	38,00	1,80
268/2 017	котлета кур с смет-том соусом60/30	90,00	9,38	11,08	11,26	182,00	0,07	0,51	41,70		42,00	52,67	13,60	1,04
302/2 017	гречка отварная	150,00	8,60	6,09	38,60	243,75	0,20				14,80	203,90	135,80	4,56
345/2 011	компот из с/ф	200,00	0,66	0,09	32,00	132,80	0,02	0,70			32,00	23,00	17,50	0,70
пр	хлеб ржано-пшеничный	30,0	1,68	0,33	14,80	69,00	0,03			0,27	6,90	31,80	7,50	0,93
	<b>Итого</b>	<b>730,00</b>	<b>26,98</b>	<b>20,31</b>	<b>101,74</b>	<b>743,35</b>	<b>0,48</b>	<b>12,51</b>	<b>41,70</b>	<b>1,07</b>	<b>170,10</b>	<b>588,97</b>	<b>224,40</b>	<b>9,57</b>

День 10 (пятница)

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1, мг	С, мг	А, мкг рет.экв.	Е, мг	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	<b>обед</b>													
52/20 17	салат из свёклы с паст маслом	60,00	0,84	3,60	4,90	55,68	0,01	3,90			21,20	24,40	12,40	0,78
94/20 11	рассольник ленинградский	200,00	1,62	4,07	9,52	85,80	0,07	6,64			23,20	45,36	19,28	0,72
256/2 5017	свинина тушеная 60/30	90,00	10,58	28,17	2,56	305,00	0,28	0,18			19,08	126,76	22,60	1,49
309/2 017	макароны отварные	150,00	5,52	4,52	26,44	168,00	0,06		0,00		4,86	37,17	21,12	1,11
389/2 011	сок яблочный	200,00			20,20	84,80	0,02	4,00	0,00		14,00	14,00	8,00	2,80
пр	хлеб ржано-пшеничный	30,0	1,68	0,33	14,80	69,00	0,03	0,00		0,27	6,90	31,80	7,50	0,93
	<b>Итого</b>	<b>730,00</b>	<b>20,24</b>	<b>40,69</b>	<b>78,42</b>	<b>768,28</b>	<b>0,47</b>	<b>14,72</b>	<b>0,00</b>	<b>0,27</b>	<b>89,24</b>	<b>279,49</b>	<b>90,90</b>	<b>7,83</b>