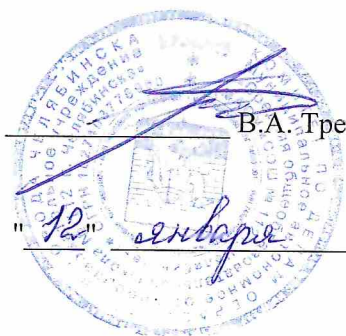


Согласовано:

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение "Средняя общеобразовательная школа № 112 г. Челябинска"
(МАОУ "СОШ № 112 г. Челябинска")

Утверждаю:

Генеральный директор ООО "Детское общественное питание - ДОП"



В.А. Третьяков

"12" января 2026 г.



Е.В. Вахитова

"12" января 2026 г.

**Меню дополнительного горячего питания
для учащихся в общеобразовательных учреждениях
с 12 лет и старше (5 - 11 класс)
на сумму 94,89 рублей (родительская доплата)**

**Меню дополнительного горячего питания
для учащихся в общеобразовательных учреждениях
с 12 лет и старше (5 - 11 классе)
на сумму 94,89 рублей (родительская доплата)**

№ п/п	Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	№ рецептуры
		г	г	г	г	ккал	
День 1							
1	Тефтели мясные 2-й вариант	60/50	6,88	16,49	9,99	226,00	С6.2015г. №278
2	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,32	7,31	46,37	292,50	С6.2015г. №302
3	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	С6.2015г. №349
4	Хлеб из муки пшеничной	60	4,74	0,60	28,98	140,28	
	Итого:	550	22,60	24,49	117,35	791,58	
День 2							
1	Птица тушеная в соусе	50/50	11,66	9,72	4,01	150,20	С6.2015г. №290
2	Рис припущенный	180	4,37	5,16	44,01	239,94	С6.2015г. №305
3	Чай с лимоном	200/15/7	0,53	0,00	9,87	41,60	С6.2015г. №377
4	Хлеб из муки пшеничной	50	3,95	0,50	24,15	116,90	
	Итого:	552	20,51	15,38	82,04	548,64	
День 3							
1	Голубцы ленивые мясные	80/30	8,91	10,34	7,37	169,18	ТТК 370
2	Макаронные изделия отварные	180	6,64	4,41	37,31	215,35	С6.2015г. №202
3	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	С6.2015г. №376
4	Хлеб из муки пшеничной	45	3,56	0,45	21,74	105,21	
	Итого:	550	19,18	15,22	81,42	549,74	
День 4							
1	Фрикадельки из мяса птицы	55/50	14,32	19,86	8,10	268,00	С6.2015г. №297
2	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,32	7,31	46,37	292,50	С6.2015г. №302
2	Чай с лимоном	200/15/7	0,53	0,00	9,87	41,60	С6.2015г. №377
3	Хлеб из муки пшеничной	45	3,56	0,45	21,74	105,21	
	Итого:	552	28,73	27,62	86,08	707,31	
День 5							
1	Котлета по-Курявински с соусом	70/30	11,75	23,00	9,13	290,90	ТТК № 156
2	Рис припущенный	180	4,37	5,16	44,01	239,94	С6.2015г. №305
3	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	С6.2015г. №376
4	Хлеб из муки пшеничной	55	4,35	0,55	26,57	128,59	
	Итого:	550	20,54	28,73	94,71	719,43	

День 6							
1	Каша молочная 5 злаков (жидкая) с маслом сливочным	200/5	6,77	9,20	34,20	252,00	Сб.2015г. №182
2	Запеканка творожная с молоком сгущенным	50/10	6,54	6,89	17,22	157,00	Сб.2015г. №223
3	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	Сб.2015г. №376
4	Хлеб из муки пшеничной	30	2,37	0,30	14,49	70,14	
	Итого:	510	15,75	16,41	80,91	539,14	
День 7							
1	Фрикадельки из мяса птицы	55/50	14,32	19,86	8,10	268,00	Сб.2015г. №297
2	Макаронные изделия отварные	180	6,64	4,41	37,31	215,35	Сб.2015г. №202
3	Компот из изюма	200	0,35	0,08	29,85	122,20	Сб.2015г. №348
4	Хлеб из муки пшеничной	30	2,37	0,30	14,49	70,14	
	Итого:	515	23,68	24,65	89,75	675,69	
День 8							
1	Птица тушеная в соусе	50/50	11,66	9,72	4,01	180,50	Сб.2015г. №290
2	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,32	7,31	46,37	292,50	Сб.2015г. №302
3	Чай с лимоном	200/15/7	0,53	0,00	9,87	41,60	Сб.2015г. №377
4	Хлеб из муки пшеничной	60	4,74	0,60	28,98	140,28	
	Итого:	562	27,25	17,63	89,23	654,88	
День 9							
1	Котлета по-Куравински с соусом	70/30	11,75	23,00	9,13	290,90	ТТК № 156
2	Рис припущенный	180	4,37	5,16	44,01	239,94	Сб.2015г. №305
3	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	Сб.2015г. №376
4	Хлеб из муки пшеничной	30	2,37	0,30	14,49	70,14	
	Итого:	525	18,56	28,48	82,63	660,98	
День 10							
1	Огурец соленый (порционно)	30	0,24	0,03	0,51	3,00	Сб.2015г. №70
2	Плов из мяса ЦБ	50/200	22,51	11,19	45,56	373,34	Сб.2015г. №291
3	Компот из изюма	200	0,35	0,08	29,85	122,20	Сб.2015г. №348
4	Хлеб из муки пшеничной	45	3,56	0,45	21,74	105,21	
	Итого:	525	26,66	11,75	97,66	603,75	

При разработки данного меню были использованы рецепты следующих сборников: Сборник 2015г. Тутельян В.А сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник 2005г. Министерство экономического развития Челябинской области . Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания, обслуживающих учащихся образовательных учреждений Челябинской области, предназначен для организаторов школьного питания. В сборнике представлены: методические рекомендации по организации питания учащихся образовательных учреждений, примерные рационы питания по возрастным группам и технико-технологические карты на кулинарные блюда и изделия. Сборник 2016г. Тутельян В.А. Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях.

При приготовлении блюд и изделий используется йодированная соль

В исключительных случаях, при отсутствии необходимых пищевых продуктов, допускается их замена другими продуктами, равноценными по химическому составу (пищевой ценности) в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (Приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)