

ПРИМЕРНОЕ
ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ
для обучающихся
МКОУ "Смолинская СОШ"

Директор МКОУ "Смолинская СОШ" Шевелева Н.В.
20.08.2025г.
Утверждаю: ШЧ



Сезон: осень-зима

	Наименование блюда	с 7 л./ с 12л.	Энерг.ценн.		Химический состав						№ рецептур	
			Ккал		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г			
			мл.	ст.	мл.	ст.	мл.	ст.	мл.	ст.		
2 День												
Обед	Щи со сметаной	200/250	54,72	68,4	1,44	1,8	2,4	3	7,44	9,3	№104Сбор.2018 Перевалов	
	Печень куриная,печеная в соусе	120/130	207,27	224,55	21,82	23,64	10,91	11,82	5,45	5,91		№370Сбор.2021 Перевалов
	Картофельное пюре	150/180	132,60	159,12	3,1	3,72	8,7	10,44	22,1	26,52		
	Зеленый горошек	25/30	15,00	18,00	0,63	0,75	0,04	0,05	2,8	3,36		№1Сбор 2004г.Лапшина
	Компот из с/ф	200	126,20	126,20	1	1	0,1	0,1	17,1	17,1		
	Хлеб пшеничный	30/50	67,20	112,00	24,3	40,5	0,39	0,65	14,61	24,35		
Хлеб ржаной	40/50	103,2	129	2,55	4,25	0,99	1,65	30,45	50,45			
Итого выход	765/890											
			706,19	837,27	54,84	75,66	23,53	27,71	99,95	136,99		

ПРИМЕРНОЕ
ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ
для обучающихся
МКОУ "Смолинская СОШ"

Свердловская область, Талицкий муниципальный район, МКОУ "Смолинская СОШ" Шерелева Н.В.
20.08.2025г.
Утверждаю: 



Сезон: осень-зима

	Выход, г с 7 л./ с 12л.	Энерг.ценн.		Химический состав						№ рецептур	
		Ккал		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г					
		мл.	ст.			мл.	ст.	мл.	ст.		
Наименование блюда											
3 день											
Обед	Кукуруза консер.отвар	30/35	18,0	21,0	0,75	0,87	0,05	0,06	3,36	3,92	№2СБор 2004г.лапшина
	Суп картофельный с макаронами	200/250	137,04	171,3	3,3	3,4	4,4	5,5	19,12	23,9	
	Рыба припущенная	90/100	80,1	89,0	14,31	15,9	0,9	1,0	0	0	№245СБор 2004г.Лапшина
	Рис отварной	150/180	243,0	291,6	3,6	4,32	3,8	4,56	41,2	49,44	
	Сок фруктовый	200	128,0	128,0	0	0	0	0	31,8	31,8	№496СБор 2018г.Перевалов
	Хлеб пшеничный	20/20	44,8	44,8	16,2	16,2	0,26	0,26	9,74	9,74	
Хлеб ржаной	30/30	77,4	77,4	2,55	2,55	0,99	0,99	30,45	30,45		
Итого выход	720/815										
		728,34	823,1	40,71	43,24	10,4	12,37	135,67	149,25		

Утверждаю

—m—

Наименование блюда	Выход, г с 7 л./ с 12л.	Энерг.ценн.		Химический состав						№ рецептур
		Ккал		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		
		мл.	ст.	мл.	ст.	мл.	ст.	мл.	ст.	
		мл.	ст.	мл.	ст.	мл.	ст.	мл.	ст.	

4 День											
	Сыр порционный	15/20	54,6	72,8	3,48	4,64	4,43	5,9	0	0	№42Сбор2005Пересичный
Обед	Суп картофельный с бобовыми	200/250	107,8	134,75	4,39	5,49	4,22	5,28	13,06	16,33	№206Сбор 2005г. Пересичный
	Биточки	100	243,0	243,0	17,0	17,0	18,0	18,0	2,0	2,0	№339Сбор 2018г. Перевалов
	Омлет натуральный	150/180	225,22	270,27	6,45	7,75	11,03	13,23	3,04	3,62	№306Сбор 2004г. Лапшина
	Напиток Виташка	200	80,0	80,0	0,0	0,0	0,0	0,0	19,0	19,0	№507Сбор 2018г. Перевалов
	Хлеб пшеничный	20/30	44,8	67,2	16,2	24,3	0,26	0,39	9,74	14,61	
	Хлеб ржаной	20/30	51,6	77,4	1,7	2,55	0,66	0,99	20,45	30,45	
	Итого выход	705/810									
			807,02	945,42	49,22	61,73	38,6	43,79	67,29	86,01	

ПРИМЕРНОЕ
ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ
для обучающихся
МКОУ "Смолинская СОШ"



Утверждаю: ММ
Директор МКОУ "Смолинская СОШ" Шевелева Н.В.
20.08.2025г.

Сезон: осень-зима

Наименование блюда	Выход, г с 7 л./ с 12л.	Энерг. ценн.		Химический состав				№ рецептур			
		Ккал		Белки, г		Жиры, г			Углеводы, г		
		мл.	ст.	мл.	ст.	мл.	ст.				
5 день											
Обед	Фрукты свежие	100	44	44	0,4	0,4	0,4	0,4	9,8	9,8	
	Суп с консервой Сайра	200/250	192,29	223,8	6,88	8,6	9,23	11,36	14,32	19,6	№200Сбор 2005г. Пересичный
	Тефтели мясные	100	190,0	190,0	16,0	16,0	18,0	18,0	0	0	№350Сбор 2018г. Перевалов
	Макароны отварные	150/180	189,9	227,88	5,3	6,36	3,0	3,6	34,1	40,92	№256Сбор 2018г. Перевалов
	Компот из с/ф	200	126,2	126,2	1	1	0,1	0,1	17,1	17,1	№495Сбор 2018г. Перевалов
	Хлеб пшеничный	20/30	44,8	67,2	16,2	24,3	0,26	0,39	9,74	14,61	
Хлеб ржаной	20/30	51,6	44,4	1,7	2,55	0,66	0,99	20,45	30,45		
Итого выход	790/890										
			838,79	923,48	47,48	59,21	31,65	34,84	105,51	132,48	

Утверждаю

张

Наименование блюда	Выход, г с 7 л./ с 12л.	Энерг.ценн.		Химический состав						№ рецептур	
		Ккал		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г					
		мл.	ст.			мл.	ст.	мл.	ст.		
6 день											
	Бутербод с сыром	15/40	215,2	215,2	6,9	6,9	9,1	9,1	18,3	18,3	№63Сбор2018 Перевалов
Обед	Свекольник со сметаной	200/250	67,8	84,75	1,4	1,75	3,91	4,89	6,79	8,49	№124Сбор 2004г.Лапина
	Кура отварная в сметанном соусе	100	157,8	157,8	11,6	11,6	14,8	14,8	20,3	20,3	№367Сбор 2018г.Перевалов
	Картофельное пюре	150/180	132,6	159,12	3,1	3,72	8,7	10,44	22,1	26,52	№377Сбор 2018г.Перевалов
	Кисель	200	102,72	102,72	0,4	0,4	0,1	0,1	25,24	25,24	№376Сбор 2011г.Тугельян
	Хлеб пшеничный	20/30	44,8	67,2	16,2	24,3	0,26	0,39	9,74	14,61	
	Хлеб ржаной	20/30	51,6	77,4	1,7	2,55	0,66	0,99	20,45	30,45	
	Итого выход	745/845									
			772,52	864,19	41,3	51,22	37,53	40,71	122,92	143,91	

ПРИМЕРНОЕ
ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ
Для обучающихся
МКОУ "Смолинская СОШ"

Утверждаю: Н.В. Шевелева
Директор МКОУ "Смолинская СОШ" Шевелева Н.В.
20.08.2025г.



Сезон: осень-зима

Наименование блюда	Выход, г с 7 л./ с 12л.	Химический состав								№ рецептур	
		Энерг.ценн.		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г			
		ккал									
7 День											
Обед	Кукуруза консер.отвар	30/35	18,0	21,00	0,75	0,87	0,05	0,06	3,36	3,92	№2Сбор 2004г.лапшина
	Суп овощной со сметаной	200/250	83,8	104,75	2,15	2,69	2,27	2,84	13,71	17,14	№208Сбор 2004г.Лапшина
	Котлета рыбная	80	185,6	185,6	4,0	4,0	6,0	6,0	28,0	28,0	№245Сбор 2018г.Перевалов
	Рис отварной	150/180	243,0	291,6	3,6	4,32	3,8	4,56	41,2	49,44	№386Сбор 2018г.Перевалов
	Сок фруктовый	200	128,0	128,0	0	0	0	0	24,8	24,8	№75Сбор 2018г.Перевалова
	Хлеб пшеничный	30/40	67,2	89,6	2,31	2,31	0,33	0,33	14,3	14,3	
Хлеб ржаной	30/30	77,4	77,4	2,55	2,55	0,99	0,99	30,45	30,45		
Итого выход	720/815										
		803,0	898,0	15,4	16,7	13,4	14,8	155,8	168,1		

ПРИМЕРНОЕ
ДЕСАТИДНЕВНОЕ МЕНЮ
для обучающихся
МКОУ "Смолинская СОШ"

Директор МКОУ "Смолинская СОШ" Шевелева Н.В.
20.08.2025г.
Утверждаю: *ШШ*



Сезон: осень-зима

Наименование блюда	Выход, г с 7 л./с 12л.	Энерг.ценн.		Химический состав						№ рецептур	
		Ккал		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г			
		мл.	ст.	мл.	ст.	мл.	ст.	мл.	ст.		
8 день											
	Салат из св.огурцов	80/100	53,84	67,3	0,61	0,76	4,87	6,09	1,9	2,38	№13Сбор2004Лапшина
Обед	Суп картофельный с бобовыми	200/250	107,8	134,75	4,39	5,49	4,22	5,28	13,06	16,33	№206Сбор 2005г.Пересичный
	Котлета отварная	100	220,0	220,0	12,0	12,0	14,0	14,0	11,0	11,0	№339Сбор 2018г.Перевалов
	Макароны отварные	150/180	189,9	227,88	5,3	6,36	3,0	3,6	34,1	40,92	№256Сбор 2018г.Перевалов
	Напиток Витошка	200	80,0	80,0	0	0	0	0	19,0	19,0	№507Сбор 2018г.Перевалов
	Хлеб пшеничный	30/30	67,2	67,2	24,3	24,3	0,39	0,39	14,61	14,61	
	Хлеб ржаной	20/30	51,6	77,4	1,7	2,55	0,66	0,99	20,45	30,45	
	Итого выход	780/890									
			770,34	874,53	48,3	51,46	27,14	30,35	114,12	134,69	

ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ

для обучающихся

МКОУ "Смолинская СОШ"

Сезон: осень-зима

Директор МКОУ "Смолинская СОШ" Шевелева Н.В.
20.08.2025г.

Утверждаю: _____



Наименование блюда	Выход, г с 7 л./с 12л.	Энерг.ценн.		Химический состав						№ рецептур	
		Ккал		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г			
		мл.	ст.	мл.	ст.	мл.	ст.	мл.	ст.		
9 День											
Бутербод с маслом	100	184,6	184,6	5,6	5,6	9,8	9,8	26,4	26,4	№69Сбор 2018г.Перевалов	
Обед	Суп картофельный с мясными фрикадельками	200/250	118,8	148,5	5,83	7,29	4,56	5,7	13,59	16,99	№209Сбор 2005г.Пересичный
	Запеканка из творога со стущеным молоком	150/200	153,0	204,0	11,62	15,49	9,95	13,26	23,03	30,71	№788Сбор 2018г.Перевалов
	Компот из сухофруктов	200	126,2	126,2	1	1	0,1	0,1	17,1	17,1	№495Сбор 2018г.Перевалов
	Хлеб пшеничный	30/30	67,2	67,2	16,2	24,3	0,26	0,39	9,74	14,61	
	Хлеб ржаной	30/40	77,4	103,2	2,55	3,4	0,99	1,32	30,45	40,45	
Итого выход	710/820										
		727,2	833,7	42,8	57,1	25,7	30,6	120,3	146,3		

ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ

Для обучающихся

МКОУ "Смолинская СОШ"

Сезон: осень-зима

Директор МКОУ "Смолинская СОШ" Шевелева Н.В.

20.08.2025г.

Утверждаю: 



	Выход, г с 7 л./ с 12л.	Энерг.ценн.		Химический состав						№ рецептур	
		Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г						
						Мл.	Ст.	Мл.	Ст.		Мл.
Наименование блюда											
10 День											
Обед	Суп с консервой Сайра	200/250	192,3	223,8	6,88	8,6	9,23	11,36	14,32	19,6	№200Сбор 2005г.Пересичный
	Тефтели мясные	100	190,0	190,0	16,0	16,0	18,0	18,0	0	0	№350Сбор 2018г.Перевалов
	Капуста тушеная	150/180	100,5	120,6	3,2	3,84	3,9	4,68	14,1	16,92	№380Сбор 2018г.Перевалов
	Кисель "Витошка"	200	95	95	0	0	0	0	24	24	№692Сбор 2018г.Перевалов
	Хлеб пшеничный	30/40	67,2	89,6	24,3	32,4	0,39	0,52	14,61	19,48	
	Хлеб ржаной	30/40	77,4	103,2	2,55	3,4	0,99	1,32	30,45	40,45	
	Итого выход	710/810									
			722,39	822,2	52,93	64,24	32,51	35,88	97,48	120,45	
Итого:			7700,83	8820,84	434,77	532,53	272,83	306,39	1128,82	1354,36	