

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор ГБОУ "Нижнекамская школа №18"

М.З.Ямашева

Примерное двухнедельное меню для организации питания воспитанников ГБОУ
"Нижнекамская школа №18" (Старшие классы) весна на учебный 2025 год

I неделя						
ПОНЕДЕЛЬНИК						
Наименование блюд	Сборник рецептур. Номер технологической карты	Выход	Ккал	Бел.	Жир	Угл.
ЗАВТРАК						
Сыр порционный	2004/97	18	64,8	4,11	4,12	31,5
Котлеты рубленые из бройлер-цыплят	2015/295	60	195,4	7	7,08	0
Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	2004/246	10/210	244,9	4,72	11,56	29,73
Какао с молоком(молоко 2,5%)	2015/382	200	160	4,6	4,6	27
Хлеб ржаной		50	289,2	6,35	0,87	61,25
Хлеб пшеничный		65	504,8	16,42	1,3	113,3
ИТОГО:			1459	43,2	29,53	262,78
ОБЕД						
Апельсины	2015/338	200	66	0,63	0,14	15,65
Салат из капусты квашеной	2015/56	100	206,6	5,83	10,1	16,5
Фрикадельки мясные к 1блюда	2004/112	20	53,1	4,48	3,83	0,2
Суп картофельный с горохом	2004/139	250	148,3	59,25	4,66	21,36
Бифштекс рубленый	2015/266	80	200	8,32	7,15	0
Каша рассыпчатая(гречневая)	2015/303	200	226,7	8,822	12,03	45,33
Сок фруктовый	2004/707	200	140	0,6	0	35,4
Хлеб ржаной		60	347	7,62	0,84	80,86
Хлеб пшеничный		85	660,2	21,52	1,7	148,17
ИТОГО:			2048	117,07	40,45	363,47
ПОЛДНИК						
Кефир 2,5%	2007/119	200	120	5,8	6,4	9,4
Вафли	2004/2	45	78,6	2,26	0,88	15,42
ИТОГО:			198,6	8,06	7,28	24,82
ВСЕГО			3706	168,33	77,26	651,07
ВТОРНИК						
Наименование блюд	Сборник рецептур. Номер технологической карты	Выход	Ккал	Бел.	Жир	Угл.
ЗАВТРАК						
Масло сливочное порциями	2011/6	20	149,6	0,2	16,6	0,2
Запеканка из творога(творог5%) со сгущенным молоком	2004/366	30/230	522,7	37,18	22,1	42,88
Кофейный напиток с молоком(молоко 2,5%)	2015/379	200	103,3	1,4	1,6	20,3
Хлеб ржаной		50	289,2	6,35	0,87	61,25
Хлеб пшеничный		65	504,8	16,42	1,3	113,3
ИТОГО:			1570	61,55	42,47	237,93
ОБЕД						
Яблоко	2011/338	200	88	0,8	0,8	19,6
Салат из свеклы отварной	2015/45	100	60	1,3	3,23	6,45
Говядина отварная к 1 блюду	2004/12	20	53,1	4,5	3,9	0,2
Суп картофельный с клецками	2004/155	250	202,3	5,14	5,11	33,39
Рагу из птицы	2015/289	60/210	406,9	15,99	22,96	38,8
Напиток из компотной смеси	2010/376	200	50	0,2	0	12,4
Хлеб ржаной		60	347	7,62	0,84	80,86
Хлеб пшеничный		85	660,2	21,52	1,7	148,17

ИТОГО:				1867	57,07	38,54	339,87
ПОЛДНИК							
Молоко кипяченое 2,5%	2011/400	200	116	5,6	6,4	9,4	
Булочка Домашняя	2004/769	50	78,6	2,26	0,88	15,42	
ИТОГО:			194,6	7,86	7,28	24,82	
ВСЕГО			3632	126,48	88,29	602,62	
СРЕДА							
Наименование блюд	Сборник рецептур. Номер технологической карты	Выход	Ккал	Бел.	Жир	Угл.	
ЗАВТРАК							
Яйцо вареное	2004/209	40	63	5,01	4,6	0,3	
Биточки рыбные (горбуша)	2015/234	60	116	6,45	4,24	7,49	
Каша ячневая вязкая с маслом сливочным	2004/510	10/160	220,4	4,82	8,71	30,66	
Чай с сахаром, лимоном	2015/377	200/7	58	2	0	15	
Хлеб ржаной		50	289,2	6,35	0,87	61,25	
Хлеб пшеничный		65	504,8	16,42	1,3	113,3	
ИТОГО:			1251	41,05	19,72	228	
ОБЕД							
Груша	2011/338	150	69	0,6	0,45	15,45	
Салат овощной с яблоком	2015/52	100	93,33	1,41	6,08	19,3	
Рассольник Домашний с картофелем, свежей капустой, сметаной	2004/131	10/260	201	1,75	6,5	10,05	
Фрикадельки мясные к 1 блюду	2004/112	20	53,1	4,48	3,83	0,2	
Плов мясной	2004/443	60/260	550,4	21,41	27,18	52,71	
Сок фруктовый	2004/707	200	280	5,11	0	35,4	
Хлеб ржаной		60	347	7,62	0,84	80,86	
Хлеб пшеничный		85	660,2	21,52	1,7	148,17	
ИТОГО:			1907	63,3	46,13	325,8	
ПОЛДНИК							
Ряженка 2,5%	2007/119	200	120	5,8	6,4	9,4	
Печенье	2004/1	45	237	7,6	0,8	48,5	
ИТОГО:			357	13,4	7,2	57,9	
ВСЕГО			3515	117,75	73,05	611,7	
ЧЕТВЕРГ							
Наименование блюд	Сборник рецептур. Номер технологической карты	Выход	Ккал	Бел.	Жир	Угл.	
ЗАВТРАК							
Масло сливочное порциями	2011/6	20	149,6	0,2	16,6	0,2	
Омлет натуральный с сливочным маслом	2011/210	106/5	267,9	14,27	22,16	2,65	
Чай с молоком	2011/210	200	87	1,6	1,6	17,3	
Хлеб ржаной		50	289,2	6,35	0,87	61,25	
Хлеб пшеничный		65	504,8	16,42	1,3	113,3	
ИТОГО:			1299	38,84	42,53	194,7	
ОБЕД							
Банан	2011/368	200	69	0,6	0,45	15,45	
Салат с отварным картофелем, зеленым горошком, соевым соусом, растительным маслом	2011/54	100	93,7	2,19	4,59	10,87	
Говядина отварная к 1 блюду	2004/42	20	53,1	4,5	3,9	0,2	
Борщ из свежей капусты с картофелем со сметаной (сметана 15%)	2004/155	10/260	202,3	2,47	2,21	16,4	
Рыба жареная (горбуша)	2004/377	80	290	30,26	17,5	5,08	
Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	2015/312	200/5	229,3	4,12	11,04	29,33	

Компот из кураги	2004/638	200	123	1	0	33
Хлеб ржаной		60	347	7,62	0,84	80,86
Хлеб пшеничный		85	660,2	21,52	1,7	148,17
ИТОГО:			2068	74,28	42,23	339,36
ПОЛДНИК						
Молоко кипяченое 2,5%	2011/400	200	116	5,6	6,4	9,4
Ватрушка с творогом	2004/736	75	212,7	10,21	7,41	30,7
ИТОГО:			328,7	15,81	13,81	40,1
ВСЕГО			3695	128,93	98,57	574,16
ПЯТНИЦА						
Наименование блюд	Сборник рецептур. Номер технологической карты	Выход	Ккал	Бел.	Жир	Угл.
ЗАВТРАК						
Сыр порционный	2004/97	18	64,8	4,11	5,2	0
Котлета рыбная(минтай)	2004/388	70	178	14,82	9,6	8,4
Каша пшениная вязкая с маслом сливочным	2004/302	10/160	257,8	5,82	13,54	27,39
Чай с конфетой	2004/685	200/40	58	2	0	15
Хлеб ржаной		50	289,2	6,35	0,87	61,25
Хлеб пшеничный		65	504,8	16,42	1,3	113,3
ИТОГО:			1353	49,52	30,51	225,34
ОБЕД						
Апельсины	2011/338	150	66	0,63	0,14	15,65
Салат из свеклы с зеленым горошком	2015/47	100	23,33	1,1	0,2	3,8
Фрикадельки мясные к 1блюда	2004/112	20	53,1	4,48	3,83	0,2
Щи с картофелем со свежей капустой со сметаной	2004/411	10/260	201	1,75	6,5	10,05
Котлеты мясные	2015/268	90	182	9,66	12,41	9,45
Пюре картофельное с маслом сливочным	2015/203	200/5	179	5,1	4,4	28,5
Сок фруктовый	2004/707	200	140	0,6	0	35,4
Хлеб ржаной		60	347	7,62	0,84	80,86
Хлеб пшеничный		85	660,2	21,52	1,7	148,17
ИТОГО:			1852	52,46	30,02	332,08
ПОЛДНИК						
Кефир 2,5%	2007/119	200	120	5,8	6,4	9,4
Ватрушка с повидлом	2004/769	75	78,6	2,26	0,88	15,42
ИТОГО:			198,6	8,06	7,28	24,82
ВСЕГО			3403	110,04	67,81	582,24
2 НЕДЕЛЯ						
ПОНЕДЕЛЬНИК						
Наименование блюд	Сборник рецептур. Номер технологической карты	Выход	Ккал	Бел.	Жир	Угл.
ЗАВТРАК						
Сыр порционный	2004/97	18	64,8	4,11	4,12	31,5
Биточки рыбные(горбуша)	2015/234	60	116	6,45	4,24	7,49
Каша ячневая вязкая с маслом сливочным	2004/510	10/160	220,4	4,82	8,71	30,66
Чай с конфетой	2004/685	200/40	160	4,6	4,6	27
Хлеб ржаной		50	289,2	6,35	0,87	61,25
Хлеб пшеничный		65	504,8	16,42	1,3	113,3
ИТОГО:			1355	42,75	23,84	271,2
ОБЕД						
Апельсины	2011/338	200	66	0,63	0,14	15,65
Салат из свеклы отварной	2015/45	100	60	1,3	3,23	6,45
Фрикадельки мясные к 1блюда	2004/112	20	53,1	4,48	3,83	0,2

Салат из квашеной капусты	2015/47	100	93,33	4,33	8,43	8,24
Груша	2011/338	150	69	0,6	0,45	15,45
Фрикадельки мясные к 1 блюду	2004/112	20	53,1	4,48	3,83	0,2
Борщ с картофелем со свежей капустой со сметаной	2004/411	10/260	201	1,75	6,5	10,05
Плов из птицы	2015/291	60/210	491,4	19,59	19,86	38,26
Сок фруктовый	2004/707	200	140	0,6	0	35,4
Хлеб ржаной		60	347	7,62	0,84	80,86
Хлеб пшеничный		85	660,2	21,52	1,7	148,17
ИТОГО:			1964	58,77	39,32	328,52
ПОЛДНИК						
Кефир 2,5%	2007/119	200	120	5,8	6,4	9,4
Печенье	2004/1	45	237	7,6	0,8	48,5
ИТОГО:			357	13,4	7,2	57,9
ВСЕГО			3815	110,93	88,8	579,72

ЧЕТВЕРГ

Наименование блюд	Сборник рецептур. Номер технологической карты	Выход	Ккал	Бел.	Жир	Угл.
ЗАВТРАК						
Яйцо вареное	2011/209	40	66	501	4,6	0,3
Рыба тушеная с овощами(минтай)	2011/247	80	74	7,66	3,85	2,2
Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	2015/303	10/160	220,4	4,82	8,71	30,66
Чай с сахаром, лимоном	2004/685	200/7	58	2	0	15
Хлеб ржаной	2004/648	50	119	6,25	0,84	61,25
Хлеб пшеничный		65	504,8	16,42	1,3	113,3
ИТОГО:			1279	542,57	30,91	248,59
ОБЕД						
Банан	2011/338	200	69	0,6	0,45	15,45
Винегрет овощной	2011/54	100	93,7	2,19	4,59	10,87
Говядина отварная к 1 блюду	2004/42	20	53,1	4,5	3,9	0,2
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной(сметана 15%)	2004/124	10/260	113	2,25	6,8	10,3
Бефстроганов	2004/423	60/110	223,6	12	16,66	6,38
Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	2015/203	200/5	249,3	5,1	4,468	28,5
Компот из кураги	2004/638	200	123	1	0	33
Хлеб ржаной		60	347	7,62	0,84	80,86
Хлеб пшеничный		85	660,2	21,52	1,7	148,2
ИТОГО:			1711	50,506	31,19	321,81
ПОЛДНИК						
Молоко кипяченое 2,5%	2011/400	200	116	5,6	6,4	9,4
Ватрушка с творогом	2004/736	75	212,7	10,21	7,41	30,07
ИТОГО:			474	13,2	7,2	57,9
ВСЕГО			3464	606,28	69,3	628,3

ПЯТНИЦА

Наименование блюд	Сборник рецептур. Номер технологической карты	Выход	Ккал	Бел.	Жир	Угл.
ЗАВТРАК						
Сыр порционный	2004/97	18	64,8	4,11	5,2	0
Котлеты рубленые из бройлер-цыплят	2015/295	60	181,3	9,9	11,4	8,52
Каша рисовая молочная с маслом сливочным	2004/246	10/210	246	3,17	11,07	32,7
Какао с молоком(молоко 2,5%)	2015/372	200	58	2	0	15
Хлеб ржаной		50	289,2	6,35	0,87	61,25

Хлеб пшеничный			65	504,8	16,42	1,3	113,3
ИТОГО:			65	1222	192	29,64	227,36
ОБЕД							
Апельсины	2011/338	150	66	0,63	0,14	15,65	
Салат овощной с яблоком	2015/56	100	206,7	5,83	10,1	16,5	
Фрикадельки мясные к 1блюда	2004/112	20	53,1	4,48	3,83	0,2	
Суп крестьянский с крупой геркулес с картофелем с свежей капустой и сметаной(сметана 15%)	2004/134	10/260	115,2	2,31	7,07	10,85	
Рыба жареная(горбуша)	2004/377	80	290	30,26	17,5	5,08	
Пюре картофельное с маслом сливочным	2015/312	200/5	298,3	3,18	13,88	15,63	
Сок фруктовый	2004/707	200	140	0,6	0	35,4	
Хлеб ржаной		60	347	7,62	0,84	80,86	
Хлеб пшеничный		85	660,2	21,52	1,17	178,2	
ИТОГО:			1898	54,775	34,7	383,88	
ПОЛДНИК							
Кефир 2,5%	2007/119	200	120	5,8	6,4	9,4	
Ватрушка с повидлом	2004/741	75	212,7	10,21	7,41	30,7	
ИТОГО:			332,7	16,01	13,81	40,1	
ВСЕГО			3453	262,79	78,15	651,38	