



МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЦЕНТР ДЕТСКОГО ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ Г. ЙОШКАР- ОЛЫ»



УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ «Центр детского  
питания» г. Йошкар-Ола Р.Т. Хакимов

СОГЛАСОВАНО  
Директор ОУ № \_\_\_\_\_

Перспективное десятидневное меню  
Обед 7-12 лет - вторая смена  
для организации детского питания детей  
в образовательных учреждениях  
г. Йошкар-Олы

Возрастная группа: от 7 до 12 лет

ПЕРВАЯ НЕДЕЛЯ

Обед 7-12 лет  
вторая смена

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Понедельник 16.10.2023</b>							
Обед	Суп крестьянский с крупой на костном бульоне	200	9,2	5,9	10,4	183	134/2004
	Сосиска отварная	2/50	10,5	1,7	0,2	197	ТТК № 100.1
	Каша гречневая вязкая	160	4,8	2,6	23,8	140	ТТК № 58
	АК Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
<b>Итого за обед</b>		<b>718</b>	<b>29</b>	<b>26,1</b>	<b>79,2</b>	<b>711</b>	
<b>Вторник 17.10.2023</b>							
Обед	Борщ Сибирский на костном бульоне	200	5,3	3,6	14,6	113	113/1994
	Фрикадельки в соусе	55/50	13,1	14,4	12,7	234	481/1997
	Макаронные изделия отварные	150	5,6	6,5	37,5	218	469/1994
	АК Напиток из черноплодной рябины и свежих яблок	200	0,25	0	25,1	99	ТТК № 28.1
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
<b>Итого за обед</b>			<b>28,6</b>	<b>25,1</b>	<b>119,7</b>	<b>797</b>	
<b>Среда 18.10.2023</b>							
Обед	Щи из свежей капусты с картофелем на костном бульоне	200	3,6	3,5	8,4	140	124/2004
	Бифштекс рубленый Детский тушеный	40	8,8	6,3	6,8	104	ТТК № 47
	Соус основной красный	60	1,38	1,8	4,6	38	528/3/1994
	Рис отварной	150	3,3	5,8	37	204	465/1994
	АК Компот из изюма	200	0,4	0	27,3	127	638/2004
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	<b>Итого за обед</b>		<b>708</b>	<b>21,8</b>	<b>18</b>	<b>113,9</b>	<b>746</b>
<b>Четверг 19.10.2023</b>							
Обед	Суп картофельный с бобовыми на костном бульоне	200	8,2	5,4	23,2	173	139/20044
	Тефтели из мяты тушеные	40	10,7	0,6	11,9	95	ТТК № 102.0
	Соус основной красный	60	1,3	1,8	4,6	38	528/3/1994
	Картофельное пюре	150	3,32	7,06	22,89	171	472/1994
	АК Чай с шиповником	200	0,4	0	18,8	81	ТТК № 46
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Напиток фруктосодержащий в ассортименте	200	6	6,4	9,4	120	ТН
	<b>Итого за обед</b>		<b>875</b>	<b>31,8</b>	<b>21,5</b>	<b>103,7</b>	<b>739</b>
<b>Пятница 20.10.2023</b>							
Обед	Суп картофельный/рыбная консерва	200/20	5,8	4	19,8	134	Т1/3/1994
	Котлета Куриная запеченные	50	8,3	8	20,5	170	ТТК № 48
	Соус основной красный	50	1,15	1,5	3,84	32	528/3/1994
	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,6	8,6	40,3	267	463/1994
	Чай с лимоном	200/7	0,3	0	15,2	60	629/1994
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	<b>Итого за обед</b>		<b>735</b>	<b>28,5</b>	<b>22,7</b>	<b>129,4</b>	<b>796</b>

Завтрак  
Обед  
Полдник

Норма 470-588  
Норма 705-823  
Норма 235-353

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под ред. Ф.Л.Марчука, 1994г.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах под ред. В.Т. Лапшиной, 2004г.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников под ред. М.П.Могильного, 2005г.

ВТОРАЯ НЕДЕЛЯ

ОБЕД 7-12 лет  
вторая смена

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Понедельник 23.10.2023</b>							
Обед	Суп картофельный с макарон.изделиями и фрикадельками	200/20	16	4,9	18,5	225	140/2004, 112/2004
	Бифштекс рубленый Детский тушеный	40	8,8	6,3	6,8	104	ТТК № 47
	Соус основной красный	60	1,38	1,8	4,6	38	528/3/1994
	Каша гречневая вязкая	150	4,8	2,6	23,8	150	463/1994
	АК Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
<b>Итого за обед</b>		<b>728</b>	<b>35,5</b>	<b>16,2</b>	<b>98,5</b>	<b>708</b>	
<b>Вторник 24.10.2023</b>							
Обед	Рассольник ленинградский на костном бульоне	200	4,1	4,2	16	144	132/2004;
	Фрикадельки в соусе	55/50	13,1	14,4	12,7	234	481/1997
	Рис отварной	160	3,65	6,1	38,1	225	465/1994
	Чай с лимоном	200/7	0,3	0	15,2	60	629/1994
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
<b>Итого за обед</b>		<b>705</b>	<b>23,6</b>	<b>25,1</b>	<b>98,9</b>	<b>735</b>	
<b>Среда 25.10.2023</b>							
Обед	Борщ с капустой,картофелем и фрикадельками	200/20	11,7	5,7	11,1	206	110/2004,112 /2004
	Котлета Куринная запеченные	50	8,3	8	20,5	170	ТТК №48
	Соус основной красный	50	1,15	1,5	3,84	32	528/3/1994
	Каша гречневая вязкая	150	4,4	2,4	22,1	130	ТТК № 58
	АК Компот Южный	200	0,3	0	28	120	ТТК №1
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
<b>Итого за обед</b>		<b>728</b>	<b>30,2</b>	<b>18,2</b>	<b>115,3</b>	<b>791</b>	
<b>Четверг 26.10.2023</b>							
Обед	Суп картофельный с бобовыми и фрикадельками	200/20	12,8	7,48	23,5	253	139/2004,112 /2004
	Подкоголи с картофелем	200	7	1,6	55,7	253	ТТК№ 99.2
	АК Компот из изюма	200	0,4	0	27,3	107	638/2004
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Фрукты: яблоко свежее	150	0,6	0	18,9	78	338/2005
		<b>795</b>	<b>22,7</b>	<b>9,28</b>	<b>138,3</b>	<b>752</b>	
<b>Пятница 27.10.2023</b>							
Обед	Щи из свежей капусты с картофелем на костном бульоне	200	3,6	3,5	8,4	180	124/2004
	Тефтели из мятой тушеные	40	10,7	0,6	11,9	95	ТТК № 102.0
	Соус основной красный	60	1,3	1,8	4,6	38	528/3/1994
	Картофельное пюре	150	3,2	6,8	22,1	169	472/1994
	АК Напиток из черноплодной рябины и свежих яблок	200	0,25	0	25,1	99	ТТК№28.1
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
<b>Итого за обед</b>		<b>708</b>	<b>23,4</b>	<b>13,3</b>	<b>101,9</b>	<b>714</b>	

Завтрак  
Обед  
Полдник

Норма 470-588  
Норма 705-823  
Норма 235-353

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под ред. Ф.Л.Марчука, 1994г.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах под ред. В.Т. Лапиной, 2004г.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников под ред. М.П.Могильного, 2005г.



МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЦЕНТР ДЕТСКОГО ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ Г. ЙОШКАР- ОЛЫ»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ «Центр детского  
здорового питания  
г. Йошкар-Олы»  
СОГЛАСОВАНО  
Директор ОМ № \_\_\_\_\_

Перспективное десятидневное меню  
Завтрак 7-12 лет  
для организации детского питания детей  
в образовательных учреждениях  
г. Йошкар-Олы

Возрастная группа: от 7 до 12 лет

ПЕРВАЯ НЕДЕЛЯ

Завтрак 7-12 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Понедельник</b>							
Завтрак	Сосиска отварная	2/50	10,5	17	0,2	197	ТТК № 100.1
	Каша гречневая вязкая	160	4,8	2,6	23,8	140	ТТК № 58
	АК Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
<b>Итого за завтрак</b>		<b>518</b>	<b>19,8</b>	<b>20,2</b>	<b>68,8</b>	<b>528</b>	
<b>Вторник</b>							
Завтрак	Котлета Куриная запеченные	50	8,3	8	20,5	170	ТТК №48
	Соус основной красный	50	1,15	1,5	3,84	32	528/3/1994
	Макаронные изделия отварные	150	5,6	6,5	37,5	218	469/1994
	АК Напиток из черноплодной рябины и свежих яблок	200	0,25	0	25,1	99	ТТК №28.1
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	<b>Итого за завтрак</b>		<b>508</b>	<b>19,6</b>	<b>16,6</b>	<b>116,7</b>	<b>652</b>
<b>Среда</b>							
Завтрак	Каша рисовая молочная	200	5,8	3,4	45,1	223	ТТК № 65
	Бутерброд с маслом	10/25	1,9	8,5	12,9	136	1/3/1997.
	АК Компот из изюма	200	0,4	0	27,3	127	638/2004
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
	Напиток фруктосодержащий в ассортименте	200	6	6,4	9,4	120	ТН
	<b>Итого за завтрак</b>		<b>668</b>	<b>16,5</b>	<b>18,7</b>	<b>111,6</b>	<b>678</b>
<b>Четверг</b>							
Завтрак	Тефтели из минтая тушеные	40	10,7	0,6	11,9	95	ТТК № 102.0
	Соус основной красный	60	1,3	1,8	4,6	38	528/3/1994
	Картофельное пюре	150	3,32	7,06	22,89	171	472/1994
	АК Чай с шиповником	200	0,4	0	18,8	81	ТТК № 46
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	<b>Итого за завтрак</b>		<b>508</b>	<b>8,02</b>	<b>7,66</b>	<b>71,49</b>	<b>518</b>
<b>Пятница</b>							
Завтрак	Каша из овсяных хлопьев Геркулес молочная	150	6,6	4,62	30,3	207	Т4/2004
	Яйцо вареное	40	5,1	4,6	0,3	63	324/1997
	Чай с лимоном	200/7	0,3	0	15,2	60	629/1994
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Фрукты: яблоко свежее	150	0,6	0	18,9	85	338/2005
<b>Итого за завтрак</b>		<b>572</b>	<b>14,5</b>	<b>9,42</b>	<b>77,6</b>	<b>476</b>	

Завтрак  
Обед  
Полдник

Норма 470-588  
Норма 705-823  
Норма 235-353

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под ред. Ф.Л.Марчука, 1994г.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах под ред. В.Т. Лапшиной, 2004г.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников под ред. М.П.Могильного, 2005г.

ВТОРАЯ НЕДЕЛЯ

Завтрак 7-12 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
	<b>Понедельник 23.10.2023</b>						
Завтрак	Бифштекс рубленый Детский тушенный	40	8,8	6,3	6,8	104	ТТК № 47
	Соус основной красный	60	1,38	1,8	4,6	38	528/3/1994
	Каша гречневая вязкая	150	4,8	2,6	23,8	150	ТТК № 58
	АК Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб пшеничный	2/25	3,8	0,4	25,8	122	ТТК № 57
<b>Итого за завтрак</b>		<b>500</b>	<b>19</b>	<b>11,1</b>	<b>76</b>	<b>472</b>	
	<b>Вторник 24.10.2023</b>						
Завтрак	Фрикадельки в соусе	55/50	13,1	14,4	12,7	234	481/1997
	Рис отварной	160	3,65	6,1	38,1	225	465/1994
	Чай с лимоном	200/7	0,3	0	15,2	60	629/1994
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
<b>Итого за завтрак</b>		<b>505</b>	<b>19,5</b>	<b>20,9</b>	<b>82,9</b>	<b>591</b>	
	<b>Среда 25.10.2023</b>						
Завтрак	Бутерброд с повидлом	20/5/25	1,7	4,3	23,5	134	2/2004
	Каша из овсяных хлопьев Геркулес молочная	220	9,6	6,7	44,2	229	Т4/2004
	АК Компот Южный	200	0,3	0	28	120	ТТК №1
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
<b>Итого за завтрак</b>		<b>503</b>	<b>14</b>	<b>11,4</b>	<b>112,6</b>	<b>555</b>	
	<b>Четверг 26.10.2023</b>						
Завтрак	Подкоголи с картофелем	200	7	1,6	55,7	253	ТТК № 99.2
	АК Компот из изюма	200	0,4	0	27,3	107	638/2004
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Фрукты: яблоко свежее	150	0,6	0	18,9	78	338/2005
<b>Итого за завтрак</b>		<b>575</b>	<b>9,9</b>	<b>1,8</b>	<b>114,8</b>	<b>499</b>	
	<b>Пятница 27.10.2023</b>						
Завтрак	Тефтели из минтая тушеные	40	10,7	0,6	11,9	95	ТТК № 102.0
	Соус основной красный	60	1,3	1,8	4,6	38	528/3/1994
	Картофельное пюре	180	3,9	8,3	26,7	180	472/1994
	АК Напиток из черноплодной рябины и свежих яблок	200	0,25	0	25,1	99	ТТК № 28.1
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
<b>Итого за завтрак</b>		<b>505</b>	<b>18,1</b>	<b>10,9</b>	<b>81,2</b>	<b>473</b>	

Завтрак  
Обед  
Полдник

Норма 470-588  
Норма 705-823  
Норма 235-353

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под ред. Ф.Л.Марчука, 1994г.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах под ред. В.Т. Лапшиной, 2004г.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников под ред. М.П.Могильного, 2005г.