



Утверждаю  
Директор БОУ «Хлебодаровская СОШ»  
Е.Н. Талушкин

Примерное десятидневное меню  
для организации питания обучающихся 5-11 классов  
в БОУ «Хлебодаровская СОШ»  
на 2024-2025 учебный год

день	Наименование блюда (изделия)	выход	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность
Понедельник 1 день	Борщ	200	1.3	3.6	8.8	73
	Хлеб	50	3.8	0.4	24.6	117.2
	Сок фруктовый	200	0.6	0	33	134.4
Вторник 2 день	Каша гречневая	150	8.2	6.3	35.9	233.7
	Соус красный основной	50	1.6	1.2	4.5	35.3
	Котлета	75	14.3	3.24	10	126.5
	Хлеб	50	3.8	0.4	24.6	117.2
	Компот из сухофруктов	200	0.5	0	19.8	81
	Суп с рыбными консервами	200	5.9	6.8	12.5	134.6
Среда 3 день	Хлеб	50	3.8	0.4	24.6	117.2
	Чай	200	0.2	0	6.4	26.8
	Плов с курицей	200	27.2	8.1	33.2	314.6
Четверг 4 день	Хлеб	50	3.8	0.4	24.6	117.2
	Компот из сухофруктов	200	0.5	0	19.8	81
Обед						

Пятница 5 день Обед	Рассольник	200	4.8	5.8	13.6	125.5
	Хлеб	50	3.8	0.4	24.6	117.2
	Чай	200	0.2	0	6.4	26.8
Понедельник 6 день Обед	Гречка отварная с курицей	200	24.3	7.5	36.4	311.1
	Хлеб	50	3.8	0.4	24.6	117.2
	Сок фруктовый	200	0.6	0	33	134.4
Вторник 7 день Обед	Суп с рисом	200	5	5.8	11.3	116.9
	Хлеб	50	3.8	0.4	24.6	117.2
	Чай	200	0.2	0	6.4	26.8
Среда 8 день Обед	Плов с курицей	200/70	27.2	8.1	33.2	314.6
	Хлеб	50	3.8	0.4	24.6	117.2
	Чай	200	0.2	0	6.4	26.8
Четверг 9 день Обед	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	4.8	2.2	15.5	100.9
	Хлеб	50	3.8	0.4	24.6	117.2
	Компот из сухофруктов	200	0.5	0	19.8	81
Пятница 10 день Обед	Макароны отварные с маслом	200	7.1	6.6	43.7	262.4
	Соус красный основной	50	1.6	1.2	4.5	35.3
	Котлета из курицы	75	14.3	3.2	10	126.5
	Хлеб	50	3.8	0.4	24.6	117.2
	Чай	200	0.2	0	6.4	26.8