



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 1 ГОРОДА КИРОВСКОЕ
ШАХТЕРСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА»
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

П Р И К А З

30 декабря 2025

Кировское

№ 364 од

Об утверждении двухнедельного меню

В соответствии с подпунктом 8.1.3 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить двухнедельное меню для обучающихся 1-4 классов, ГПД 1-4 классов, льготной категории и родительской платы. (Приложение 1).

2. Повару школы Кудыне Л.В.:

2.1. Не превышать установленной стоимости питания во время составления ежедневных меню.

2.2. Максимально придерживаться норм питания согласно действующему законодательству.

3. Ответственному за организацию питания Тарасюк Е.Е. следить, чтобы питание детей всех возрастных групп осуществлялось в соответствии с утвержденными меню

4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



Л.В.Зуева

УТВЕРЖДАЮ



ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ
для обучающихся 1-4 классов,
льготной категории 5-11 классов, ГПД 1-4 классов и родительской платы
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 1 ГОРОДА КИРОВСКОЕ
ШАХТЕРСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА»
на зимний период 2026 года

Первая неделя								
Понедельник								
Завтрак								
№ п/п	Наименование блюд	Выход блюд в граммах	белки	жиры	углеводы	Энерго ценность кал.	№ рецептур	№ стр.
1	котлета из говядины	80	11	12	5	163	54-4м	
2	каша гречневая	200	8	7	36	238	54-4г	
3	чай с сахаром	200	0	0	6	26	54-2гн	
4	хлеб пшеничный /ржаной	45	4/4	2/1,5	19/24	121/129	пром	
		520	23	21	66	548		
Вторник								
Завтрак								
№ п/п	Наименование блюд	Выход блюд в граммах	белки	жиры	углеводы	Энерго ценность кал.	№ рецептур	№ стр.
1	макароны с сыром	200	10,5	9,6	38,2	281	54-3г	
2	сок фруктовый	200	0	0	22	90	пром	
3	хлеб пшеничный /ржаной	45	4/4	2/1,5	19/24	121/129	пром	
4	яблоко	100	0	0	13	66	пром	
		545	14,5	2	92,2	558		
Среда								
Завтрак								
№ п/п	Наименование блюд	Выход блюд в граммах	белки	жиры	углеводы	Энерго ценность кал.	№ рецептур	№ стр.
1	котлета куриная	90	17	3	12	153	54-5м	
2	макароны отварные	200	7	7	43	269	54-1г	

3	чай с сахаром	200	0	0	6	26	54-2гн	
4	хлеб пшеничный /ржаной	45	4/4	2/1,5	19/24	121/129	пром	
5	овощи консервированные	60	0	0	3	8	пром	
		580	28	12	83	577		
Четверг								
Завтрак								
№ п/п	Наименование блюд	Выход блюд в граммах	белки	жиры	углеводы	Энергоценность кал,	№ рецептур	№ стр.
1	Каша гречневая молочная	200	7	6	27	187,3	54-20 к	
2	чай с сахаром	200	0	0	6	26	54-2гн	
3	хлеб пшеничный /ржаной	45	4/4	2/1,5	19/24	121/129	пром	
4	Сыр	30	7	8	0	107	54-1 з	
5	Яйцо отварное	50	4	4	0	56	54-6о	
		525	24	21	52	521,3		
Пятница								
Завтрак								
№ п/п	Наименование блюд	Выход блюд в граммах	белки	жиры	углеводы	Энергоценность кал,	№ рецептур	№ стр.
1	рыба в томате с овощами	70	10	5	4	103	54-11р	
2	каша Артек	200	5	5	29	184		
3	сок фруктовый	200	0	0	22	90	пром	
4	хлеб пшеничный /ржаной	45	4/4	2/1,5	19/24	121/129	пром	
	Итого	535	19	12	74	505		
	Средняя за первую неделю	541	21,7	13,6	73,4	541,86		
Всего за первую неделю 2705			108,5	68	367,2	2709,3		
Вторая неделя								
Понедельник								
Завтрак								
№ п/п	Наименование блюд	Выход блюд в граммах	белки	жиры	углеводы	Энергоценность кал,	№ рецептур	№ стр.
1	плов с курицы	200	27	8	33	350	54-12м	
2	чай с сахаром	200	0	0	6	26	54-2гн	
3	хлеб пшеничный /ржаной	45	4/4	2/1,5	19/24	121/129	пром	
4	овощи консервированные	60	0	0	3	11	пром	
		505	31	10	61	508		

Вторник								
Завтрак								
№ п/п	Наименование блюд	Выход блюд в граммах	белки	жиры	углеводы	Энерго ценность кал,	№ рецептур	№ стр.
1	капуста тушеная с мясом птицы	200	16,8	8,2	10,4	235	54-27м	
2	сок фруктовый	200	0	0	22	91	пром	
3	хлеб пшеничный /ржаной	45	4/4	2/1,5	19/24	121/129	пром	
4	салат из свеклы	80	1	4	6	60	54-13з	
		525	21,8	14,2	57,4	507		
Среда								
Завтрак								
№ п/п	Наименование блюд	Выход блюд в граммах	белки	жиры	углеводы	Энерго ценность кал,	№ рецептур	№ стр.
1	рыба в томате с овощами	90	10	1	4	71	54-11р	
2	каша гречневая	200	8	7	36	238	54-4г	
3	сок фруктовый	200	0	0	22	90	пром	
4	хлеб пшеничный /ржаной	45	4/4	2/1,5	19/24	121/129	пром	
		525	21,8	14,2	57,4	507		
Четверг								
Завтрак								
№ п/п	Наименование блюд	Выход блюд в граммах	белки	жиры	углеводы	Энерго ценность кал,	№ рецептур	№ стр.
1	Каша рисовая молочная	200	5	7	28	193	54-21к	
2	Чай с сахаром	200	0	0	6	26	54-2гн	
3	хлеб пшеничный /ржаной	45	4/4	2/1,5	19/24	121/129		
4	масло сливочное	10	0	8	0	82	54-19з	
5	Яйцо отварное	40	6	5	0	83	54-6о	
	Итого	515	20	21	53	505		
Пятница								
Завтрак								
№ п/п	Наименование блюд	Выход блюд в граммах	белки	жиры	углеводы	Энерго ценность кал,	№ рецептур	№ стр.
1	Творожно-пшениная запеканка	200	29,7	10,7	21,7	301,2	54-7т	
2	чай с сахаром	200	0	0	6	26	54-2гн	

3	хлеб пшеничный /ржаной	45	4/4	2/1,5	19/24	121/129	пром	
4	яблоко	100	0	0	13	66	пром	
		545	33,7	12,7	59,7	514,2		
	Средняя за вторую неделю	523	25,66	14,42	57,47	508,24		
	Всего за вторую неделю	2615	128,3	72,1	288,5	2541,2		
	ИТОГО средняя	532	23,68	14,01	65,43	525,05		
	ИТОГО всего	5320	236,8	140,1	655,7	5250,5		

Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях: Пособие.— М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022.

ГПД 1-4 классы

Первая неделя								
Понедельник								
Обед								
№ п/п	Наименование блюд	Выход блюд в граммах	белк и	жиры	углеводы	Энергоценность кал,	№ рецепту р	№ стр.
1	борщ с капустой и картофелем	250	5	7	12	142	54-2с	
2	котлета куриная	90	17	3	12	153	54-5м	
3	рис отварной	150	3	5	36	208	54-6г	
4	сок фруктовый	200	0	0	22	99	пром	
5	хлеб пшеничный /ржаной	45	4/4	2/1,5	19/24	121/129		
	Итого	735	29	17	101	723		
Вторник								
Обед								
№ п/п	Наименование блюд	Выход блюд в граммах	белки	жиры	углеводы	Энергоценность кал,	№ рецепту р	№ стр.
1	рассольник Ленинградский	250	5	7	17	161	54-3с	
2	котлета куриная	90	14	3	10	127	54-5м	
3	каша гречневая	150	8	7	36	238	54-4г	
4	сок	200	0	0	22	90	пром	
5	хлеб пшеничный /ржаной	45	4/4	2/1,5	19/24	121/129	пром	
	Итого	735	31	19	104	737		

Среда								
Обед								
№ п/п	Наименование блюд	Выход блюд в граммах	белки	жиры	углеводы	Энергоценность кал,	№ рецептур	№ стр.
1	салат из свеклы	60	1	4	6	60	54-13з	
2	свекольник со сметаной	250	2	5	13	111	54-18с	
3	рыба в томат с овощами	90	11	6	7	150	54-11р	
4	картофель отварной	150	4	5	26	176	54-10г	
5	сок фруктовый	200	0	0	22	91	пром	
6	хлеб пшеничный /ржаной	45	4/4	2/1,5	19/24	121/129	пром	
	ИТОГО	795	22	22	93	709		
Четверг								
Обед								
№ п/п	Наименование блюд	Выход блюд в граммах	белки	жиры	углеводы	Энергоценность кал,	№ рецептур	№ стр.
1	икра свекольная	60	1,3	4,2	6,8	71,4	54-15з	
2	суп картофельный с клецками	250	5	4	14	117	54-6с	
3	Жаркое домашнему из курицы	150	24,8	6,2	17,6	323	54-28м	
4	сок фруктовый	200	0	0	22	90	пром	
5	хлеб пшеничный /ржаной	45	4/4	2/1,5	19/24	121/129	пром	
	Итого	705	35,1	16,4	79,4	722,4		
Пятница								
Обед								
№ п/п	Наименование блюд	Выход блюд в граммах	белки	жиры	углеводы	Энергоценность кал,	№ рецептур	№ стр.
1	суп с горохом	250	8	6	20	166	54-8с	
2	Котлета куриная	90	8	11	9	170	54-5м	
3	макароны	150	5	6	33	202	54-1г	
4	сок	200	0	0	22	99	пром	
5	хлеб пшеничный /ржаной	45	4/4	2/1,5	19/24	121/129	пром	
	Итого	735	25	25	103	758		
	Средняя за первую неделю	763	28	23	93	724		
	Всего за неделю	3814	138	116	464	3621		

Вторая неделя								
Понедельник								
Обед								
№ п/п	Наименование блюд	Выход блюд в граммах	белки	жиры	углеводы	Энергоценность кал,	№ рецептур	№ стр.
1	суп гороховый	250	8	5	20	166	54-8с	
2	биточки из курицы	90	14	3,3	10,1	145	54-23м	
3	каша Артек	150	5	5	29	184		
4	сок фруктовый	200	0	0	22	90	пром	
5	хлеб пшеничный /ржаной	45	4/4	2/1,5	19/24	121/129	пром	
	Итого	735	31	15,3	100,1	706		
Вторник								
Обед								
№ п/п	Наименование блюд	Выход блюд в граммах	белки	жиры	углеводы	Энергоценность кал,	№ рецептур	№ стр.
1	винегрет	60	1	7	5	89	54-16з	
2	борщ с картофелем и капустой	250	5	7	12	142	54-2с	
3	рыба с овощами в томате	90	10	1	4	71	54-11р	
4	рис отварной	150	3	5	36	208	54-6г	
5	сок	200	0	0	22	90		
6	хлеб пшеничный /ржаной	45	4/4	2/1,5	19/24	121/129		
	Итого	795	23	22	98	721		
Среда								
Обед								
№ п/п	Наименование блюд	Выход блюд в граммах	белки	жиры	углеводы	Энергоценность кал,	№ рецептур	№ стр.
1	яйцо отварное	40	5	4	0	56	54-6о	
2	суп с клецками	250	6	4	14	117	54-6с	
3	каша Артек	150	5	5	29	184		
4	сыр	30	7	9	0	107	54-1з	
5	сок	200	0	0	22	90	54-2гн	
6	хлеб пшеничный /ржаной	45	4/4	2/1,5	19/24	121/129	пром	
7	масло сливочное	10	0	8	0	74	54-19з	
	Итого	725	27	32	84	749		

Четверг								
Обед								
№ п/п	Наименование блюда	Выход блюда в граммах	белки	жиры	углеводы	Энергоценность кал,	№ рецептур	№ стр.
1	икра свекольная	60	1	4	6	72	54-15з	
2	борщ с капустой и картофелем	250	5	7	12	163	54-2с	
3	Жаркое по- домашнему из курицы	150	24,8	6,2	17,6	323	54-28м	
4	чай с сахаром	200	0	0	6	26	54-2гн	
5	хлеб пшеничный /ржаной	45	4/4	2/1,5	19/24	121/129	пром	
	Итого	710	34,8	19,2	60,6	705		
Пятница								
Обед								
№ п/п	Наименование блюда	Выход блюда в граммах	белки	жиры	углеводы	Энергоценность кал,	№ рецептур	№ стр.
1	рассольник	250	5	7	17	161	54-3с	
2	котлета куриная	90	8	11	9	170	54-5м	
3	макароны	150	5	6	33	202	54-1г	
4	сок	200	0	0	22	91	пром	
5	хлеб пшеничный /ржаной	45	4/4	2/1,5	19/24	121/129	пром	
	Итого	735	22	26	100	745		
	Средняя за вторую неделю	759	29	28	86	742		
	Всего за вторую неделю	3795	145	140	429	3709		
	ИТОГО средняя за 2 недели	761	28,5	26	90	733		
	ИТОГО всего за 2 недели	7609	283	256	893	7330		

Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях: Пособие. — М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022.