

Утверждаю директор



Меню
« 24 » апрель 2023 г.
1 день

Завтрак учащихся от 7 до 11 лет

№ п\п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Каша вязкая молочная из хлопьев овсяных (с маслом и сахаром)	150	5,71	8,51	29,73	221,64	173	15,72
2	Сыр (порциями) (Российский)	20	4,64	5,90	0,00	72,8	15	14,04
3	Масло (порциями)	10	0,13	6,15	0,17	56,6	14	8,72
4	Чай с лимоном	200	0,14	0,00	10,18	40,9	377	4,55
5	Хлеб пшеничный	35	2,52	0,28	17,22	82,25	Н	2,24
6	Хлеб ржаной	20	0,94	0,14	9,96	42,8	Н	1,40
7	Фрукты св, (яблоко, груша, апельсин)	100	0,90	0,20	8,10	43	338	15,6
	Дополнительное питание: сок 0,2л, кондитерское изделие в индивид. упаков.							38
	Итого за завтрак	535	15,98	21,18	75,36	559,99		100,27

Обед учащихся от 7 до 11 лет

№ п\п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Рассольник	200	2,00	4,26	19,84	93,02	94	8,79
2	Икра кабачковая промыш, производства	60	0,00	4,20	4,20	54	73-1	7,89
3	Каша рассыпчатая гречневая с маслом	150	8,25	6,23	34,02	241,35	302	15,44
4	Печень тушеная в соусе	100	12,66	8,76	3,81	159	261	32,84
5	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,44	389	10,14
6	Хлеб пшеничный	20	1,44	0,16	9,84	47	Н	1,28
7	Хлеб ржаной	30	1,41	0,21	14,94	64,2	Н	2,10
6	Фрукты св, (яблоко, груша, апельсин)	100	0,90	0,20	8,10	43	338	15,6
	Дополнительное питание: сок 0,2л, кондитерское изделие в индивид. упаковке							38
	Итого	860	27,66	24,02	114,95	786,01		132,08

Повар

В. Косов



Меню

« 24 » апрель 2023 г.

1 день

Завтрак учащихся с ОВЗ от 7 до 11 лет 1 смена

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетич. ценность	№ рецепту ры	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Каша вязкая молочная из хлопьев овсяных (с маслом и сахаром)	150	5,71	8,51	29,73	221,64	173	15,72
2	Сыр (порциями) (Российский)	20	4,64	5,90	0,00	72,8	15	14,04
3	Масло (порциями)	10	0,13	6,15	0,17	56,6	14	8,72
4	Чай с лимоном	200	0,14	0,00	10,18	40,9	377	4,55
5	Хлеб пшеничный	35	2,52	0,28	17,22	82,25	Н	2,24
6	Хлеб ржаной	20	0,94	0,14	9,96	42,8	Н	1,40
7	Фрукты (яблоко/груша/апельсин)	100	0,40	0,40	9,80	47	338	15,60
	Итого за завтрак	535	14,48	21,38	77,06	563,99		62,27

Обед учащихся с ОВЗ от 7 до 11 лет 1 смена

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетич. ценность	№ рецепту ры	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Рассольник	200	2,00	4,26	19,84	93,02	94	8,78
2	Икра кабачковая промыш, производства	60	0,00	4,20	4,20	54	73-1	7,89
3	Каша рассыпчатая гречневая с маслом	150	8,25	6,23	34,02	241,35	302	15,44
4	Печень тушеная в соусе	100	12,66	8,76	3,81	159	261	32,83
5	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,44	389	10,14
6	Хлеб пшеничный 20	20	1,52	0,16	9,84	47	Н	1,28
7	Хлеб ржаной 30	30	1,41	0,21	14,94	64,2	Н	2,10
	Дополнительное питание: сок 0,2л, кондит. изделие в индивидуальной упаковке							38
	Итого за обед	760	26,84	23,82	106,85	743,01		78,46
	Итого							178,73

Повар

Людмила...



Меню
 « 24 » _____ апрель _____ 2023 г.
 1 день

Обед учащихся с ОВЗ от 7 до 11 лет 2 смена

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Рассольник	200	2,00	4,26	19,84	93,02	94	8,78
2	Икра кабачковая промыш, производства	60	0,00	4,20	4,20	54	73-1	7,89
3	Каша рассыпчатая гречневая с маслом	150	8,25	6,23	34,02	241,35	302	15,44
4	Печень тушеная в соусе	100	12,66	8,76	3,81	159	261	32,83
5	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,44	389	10,14
6	Хлеб пшеничный	20	1,44	0,16	9,84	47	Н	1,28
7	Хлеб ржаной	30	1,41	0,21	14,94	64,2	Н	2,10
	Дополнительное питание: сок 0,2л, кондитерское изделие в индивидуальной упаковке							38
	Итого за завтрак	760	26,76	23,82	106,85	743,01		116,46

Полдник учащихся от 7 до 11 лет 2 смена

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Сыр (порциями) (Российский)	20	4,64	5,90	0,00	72,8	15	14,04
2	Масло (порциями)	10	0,13	6,15	0,17	56,6	14	8,72
3	Чай с лимоном	200	0,14	0,00	10,18	40,9	377	4,55
4	Хлеб пшеничный	20	1,44	0,16	9,84	47	Н	1,28
5	Фрукты св, (яблоко, груша, апельсин, слива, нектарин)	100	0,90	0,20	8,10	43	338	15,60
	Итого за полдник	350	7,25	12,41	28,29	270,3		44,19
	Итого							160,65

Повар Хубалова И. В.



Меню
 « 24 » апрель 2023г.
 1 день

Завтрак учащихся от 12 до 18 лет

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Каша вязкая молочная из хлопьев овсяных (с маслом и сахаром)	200	7,62	11,34	39,64	295,52	173	20,61
2	Сыр (порциями) (Российский)	20	4,64	5,90	0,00	72,8	15	14,04
3	Масло (порциями)	10	0,13	6,15	0,17	56,6	14	8,72
4	Чай с лимоном	200	0,14	0,00	10,18	40,9	377	4,55
5	Хлеб пшеничный 40	40	2,88	0,32	19,68	94	Н	2,56
6	Хлеб ржаной	30	1,41	0,21	14,94	64,2	Н	2,10
7	Фрукты св, (яблоко, груша, апельсин, слива)	100	0,90	0,20	8,10	43	338	15,60
Итого за завтрак		600	17,72	24,12	92,71	667,02		68,18

Повар *И.И. Мамедов*



Меню
« 24 » апрель 2023 г.
1 день

Завтрак учащихся с ОВЗ от 12 лет и старше 1 смена

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Каша вязкая молочная из хлопьев овсяных (с маслом и сахаром)	220	8,38	12,47	43,60	325,07	173	22,85
2	Сыр (порциями) (Российский)	20	4,64	5,90	0,00	72,8	15	14,04
3	Масло (порциями)	10	0,13	6,15	0,17	56,6	14	8,72
4	Чай с лимоном	200	0,14	0,00	10,18	40,9	377	4,55
5	Хлеб пшеничный	40	2,88	0,32	19,68	94	Н	2,56
6	Фрукты (яблоко/груша/апельсин)	100	0,40	0,40	9,80	47	338	15,60
Итого за завтрак		590	18,57	25,24	83,43	636,37		68,32

Обед учащихся от 12 лет и старше 1 смена

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Рассольник	250	2,50	5,33	24,80	116,27	94	11,04
2	Икра кабачковая промыш, производства	100	0,00	7,00	7,00	90	73-1	12,98
3	Каша рассыпчатая гречневая с маслом	180	9,90	7,47	40,82	289,62	302	18,62
4	Печень тушеная в соусе	100	12,66	8,76	3,81	159	261	32,87
5	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,44	389	10,14
6	Хлеб пшеничный	40	2,88	0,32	19,68	94	Н	2,56
7	Хлеб ржаной	40	1,88	0,28	19,92	85,6	Н	2,80
Итого		910	30,82	29,16	136,23	918,93		91,01

Повар

И.И. Игнатов



Меню
 « 24 » апрель 2023 г.
 1 день

Обед учащихся с ОВЗ от 12 лет и старше 2 смена

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Рассольник	250	2,50	5,33	24,80	116,27	94	11,04
2	Икра кабачковая промыш, производства	100	0,00	7,00	7,00	90	73-1	12,98
3	Каша рассыпчатая гречневая с маслом	180	9,90	7,47	40,82	289,62	302	18,62
4	Печень тушеная в соусе	100	12,66	8,76	3,81	159	261	32,87
5	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,44	389	10,14
6	Хлеб пшеничный	40	2,88	0,32	19,68	94	Н	2,56
7	Хлеб ржаной	40	1,88	0,28	19,92	85,6	Н	2,80
Итого за завтрак		910	30,82	29,16	136,23	918,93		91,01

Полдник учащихся от 12 лет и старше 2 смена

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Сыр (порциями) (Российский)	20	4,64	5,90	0,00	72,8	15	14,04
2	Масло (порциями)	10	0,13	6,15	0,17	56,6	14	8,72
3	Чай с лимоном	200	0,14	0,00	10,18	40,9	377	4,55
4	Хлеб пшеничный 40	40	2,88	0,32	19,68	94	Н	2,56
5	Фрукты св, (яблоко, груша, апельсин, слива)	100	0,90	0,20	8,10	43	338	15,60
Итого за полдник		370	9,69	12,57	38,13	307,3		45,47
Итого								136,48

Повар Д.В. Баталова