

СОГЛАСОВАНО

Директор



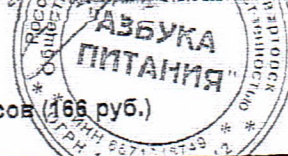
УТВЕРЖДАЮ:

Директор СОО "Азбука Питания"

Е.А. Широкова

2025г.

16.02.2025



1 смена 2н-2д

МЕНЮ на "18" "02" 2025г.

Комплекс горячего питания (завтрак) для обучающихся 1-4 классов (166 руб.)

(Субвенция)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
958	Омлет запеченый или паровой с сыром	150	16,48	20	21,63	320,3
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
935	Йогурт порционный	125	2,79	2,77	19,6	112
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
Итого за Завтрак		500	21,95	23,77	70,61	564,6

Комплекс питания (завтрак) для обучающихся 5-11 классов (50 руб. 21 коп.)

(Субсидия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
942	Слойка в ассортименте	60	4,41	8,00	36,09	235,8
1 188	Чай с сахаром	200			16,00	63,8
Итого за Завтрак		260	4,41	8,00	52,09	299,6

Комплекс горячего питания (завтрак, обед) для обучающихся 1-4 классов (414 руб.)

(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
958	Омлет запеченый или паровой с сыром	150	16,48	20	21,63	320,3
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
935	Йогурт порционный	125	2,79	2,77	19,6	112
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
Итого за Завтрак		500	21,95	23,77	70,61	564,6
Обед						
817	Маринад овощной	60	1,12	6	6,83	84,6
89	Суп картофельный с мясными фрикадельками*	200	1,72	2	13,16	79,1
1 335	Зелень свежая	1	0,03		0,05	0,4
437,18	Говядина в кисло-сладком соусе	100	14,01	11	9,21	285
998	Каша гречневая рассыпчатая	150	5,55	7	43,85	240,8
925	Напиток из цитрусовых	200	0,14		19,84	80,7
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	10,63	64,8
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
Итого за Обед		761	27,38	28,00	116,95	903,9
Итого за день		1261	49,33	51,77	187,56	1468,5

Комплекс горячего питания (завтрак, обед) для обучающихся 5-11 классов (414 руб.)

(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
958	Омлет запеченый или паровой с сыром	150	17,7	22	25,95	384
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
935	Йогурт порционный	125	2,79	2,77	19,6	112
Итого за Завтрак		500	23,17	25,77	74,93	628,3
Обед						
839	Маринад овощной	100	1,86	11,38	10	141
89	Суп картофельный с мясными фрикадельками*	250	2,15	5	16,45	98,9
1 335	Зелень свежая	1	0,03		0,05	0,4
437,18	Говядина в кисло-сладком соусе	100	14,01	15	9,21	217,9
998	Каша гречневая рассыпчатая	180	9,06	9	62,62	289
925	Напиток из цитрусовых	200	0,14		19,84	80,7
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	10,63	64,8
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
Итого за Обед		881	32,06	42,38	132,18	961,2
Итого за день		1411	55,23	68,15	207,11	1589,5

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.3.2.4.3590-20 п.8.1.6)

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО:

Директор

" 00 " 02 2025г.



1 смена 2н 2д МЕНЮ на " 02 " 2025г.

Завтрак для обучающихся 5-11 классов (166 руб.)
(Субсидия + Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
958	Омлет запеченый или паровой с сыром	180	17,7	22	25,95	384
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
935	Йогурт порционный	125	2,79	2,77	19,6	112
Итого за Завтрак		530	23,17	25,77	74,93	628,3

Обед для обучающихся 5-11 классов (200 руб.)
(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
89	Суп картофельный с мясными фрикадельками*	250	4,3	5	16,45	157,8
1 335	Зелень свежая	1	0,03		0,05	0,4
437,18	Говядина в кисло-сладком соусе	100	14,01	15	9,21	217,9
998	Каша гречневая рассыпчатая	180	9,06	9	52,62	289
925	Напиток из цитрусовых	200	0,14		19,84	80,7
1 147	Хлеб ржаной.	50	4,26	2	21,2	129,6
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
Итого за Обед		806	34,48	32,00	132,75	943,9

Обед для обучающихся 1-4 классов (170 руб.)
(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
89	Суп картофельный с мясными фрикадельками*	200	1,72	2	13,16	79,1
1 335	Зелень свежая	1	0,03		0,05	0,4
437,18	Говядина в кисло-сладком соусе	100	14,01	11	9,21	285
998	Каша гречневая рассыпчатая	150	5,55	7	43,85	240,8
925	Напиток из цитрусовых	200	0,14		19,84	80,7
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	10,63	64,8
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
Итого за Обед		701	26,26	22,00	110,12	819,3

Полдник для обучающихся 1-11 классов (47 руб.)
(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
769	Булочка домашняя	100	7,55	12,00	61,85	394
1188	"Чай с сахаром	200			16,00	63,8
Итого за Завтрак		300	7,55	12,00	77,85	457,8

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.9)

Зав.производством

(Handwritten signature)

СОГЛАСОВАНО
Директор



2 смена 2н 2д МЕНЮ на "18" "02" 2025г.

Комплекс горячего питания (обед) для обучающихся 1-4 классов (166 руб.)

(Субвенция)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
89	Суп картофельный с мясными фрикадельками*	200	1,72	2	13,16	79,1
1 335	Зелень свежая	1	0,03		0,05	0,4
437,18	Говядина в кисло-сладком соусе	100	14,01	11	9,21	285
998	Каша гречневая рассыпчатая	150	5,55	7	43,85	240,8
925	Напиток из цитрусовых	200	0,14		19,84	80,7
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	10,63	64,8
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
Итого за Обед		701	26,26	22,00	110,12	819,3

Комплекс питания (завтрак) для обучающихся 5-11 классов (50 руб. 21 коп.)

(Субсидия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
942	Слойка в ассортименте	60	4,41	8,00	36,09	235,8
1 188	"Чай с сахаром	200			16,00	63,8
Итого за Завтрак		260	4,41	8	52,09	299,6

Комплекс горячего питания (обед, полдник) для обучающихся 1-4 классов (414 руб.)

(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
Обед						
817	Маринад овощной	60	1,12	6	6,83	84,6
89	Суп картофельный с мясными фрикадельками*	200	1,72	2	13,16	79,1
1 335	Зелень свежая	1	0,03		0,05	0,4
437,18	Говядина в кисло-сладком соусе	100	14,01	11	9,21	285
998	Каша гречневая рассыпчатая	150	5,55	7	43,85	240,8
925	Напиток из цитрусовых	200	0,14		19,84	80,7
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	10,63	64,8
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
Итого за Обед		761	27,38	28,00	116,95	903,9
Полдник						
958	Омлет запеченный или паровой с сыром	150	16,48	20	21,63	320,3
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
935	Йогурт порционный	125	2,79	2,77	19,6	112
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
Итого за Полдник		500	21,95	23,77	70,61	564,6
Итого за день		1261	49,33	51,77	187,56	1468,50

Комплекс горячего питания (обед, полдник) для обучающихся 5-11 классов (414 руб.)

(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
Обед						
839	Маринад овощной	100	1,86	11,38	10	141
89	Суп картофельный с мясными фрикадельками*	250	2,15	5	16,45	98,9
1 335	Зелень свежая	1	0,03		0,05	0,4
437,18	Говядина в кисло-сладком соусе	100	14,01	15	9,21	217,9
998	Каша гречневая рассыпчатая	180	9,06	9	52,62	289
925	Напиток из цитрусовых	200	0,14		19,84	80,7
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	10,63	64,8
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
Итого за Обед		881	32,06	42,38	132,18	961,2
Полдник						
958	Омлет запеченный или паровой с сыром	180	17,7	22	25,95	384
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
935	Йогурт порционный	125	2,79	2,77	19,6	112
Итого за Полдник		530	23,17	25,77	74,93	628,3
Итого за день		1411	55,23	68,15	207,11	1589,50

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.6)

Зав.производством