



1 смена 2н 3д

МЕНЮ на " " 2025г.

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
1150	Котлета из мяса кур	70	11,2	7	10,21	169,7
516	Макаронные изделия отварные с маслом	130	5,61	8	35,5	184,4
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
976,04	Фрукты свежие	100	0,4		9,8	47
Итого за Завтрак		525	19,95	16,00	84,05	529,50

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
1190,02	Конвертик с сыром	80	7,60	8,00	24,66	199,6
930,05	Напиток из черной смородины с/м	200	0,12		14,85	61,1
Итого за Завтрак		280	7,72	8,00	39,51	260,7

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
1150	Котлета из мяса кур	70	11,2	7	10,21	169,7
516	Макаронные изделия отварные с маслом	130	5,61	8	35,5	184,4
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
976,04	Фрукты свежие	100	0,4		9,8	47
Итого за Завтрак		525	19,95	16,00	84,05	529,5
Обед						
1 006	Огурцы соленые порционно	60	0,48	1,02	0,06	7,8
1 021	Борщ с капустой, картофелем и сметаной	200	3,03	6	13,87	118
1 053	Мясо говядины отварное	10	3	3		35,2
1 335	Зелень свежая	1	0,03		0,05	0,4
444,01	Плов со свиной	200	12,47	14	31,2	309,2
707	Сок натуральный	200			22,4	95
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	10,63	64,8
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
1 192	Пряник (порц.)	40	2,52	1	30,24	134,3
Итого за Обед		761	26,34	27,02	121,83	833,2
Итого за день		1286	46,29	43,02	205,88	1362,7

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						
1 150	Котлета из мяса кур	80	12,4	9	11,3	187,1
516	Макаронные изделия отварные с маслом	150	6,47	5	40,96	212,7
686	Чай с лимоном*	200	0,06		4	59,9
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
976,04	Фрукты свежие*	100	0,4		9,8	47
Итого за Завтрак		555	22,0	15,0	79,4	575,2
Обед						
1 006	Огурцы соленые порционно	100	0,08	0,11	1,7	13
1 021	Борщ с капустой, картофелем и сметаной	250	3,79	5	17,34	147,5
1 053	Мясо говядины отварное	10	3	3		35,2
1 335	Зелень свежая	1	0,03		0,05	0,4
444,01	Плов со свиной	220	13,72	15,5	38	350
707	Сок натуральный	200			22,4	95
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	10,63	64,8
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
1 192	Пряник (порц.)	40	2,52	1	30,24	134,3
Итого за Обед		871	28,73	26,61	133,74	908,7
Итого за день		1426	50,74	41,61	213,18	1483,9

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

Зав.производством



1 смена 2н 3д

МЕНЮ на "11" "01" "2025г.

Завтрак для обучающихся 5-11 классов (166 руб.)

(Субсидия + Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 150	Котлета из мяса кур	80	12,4	9	11,3	187,1
516	Макаронные изделия отварные с маслом	150	6,47	5	40,96	212,7
686	Чай с лимоном*	200	0,06		4	59,9
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
976,04	Фрукты свежие*	100	0,4		9,8	47
Итого за Завтрак		555	22,01	15,00	79,44	575,2

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

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 021	Борщ с капустой, картофелем и сметаной	250	3,79	7	17,34	147,5
1 053	Мясо говядины отварное	10	3	3		35,2
1 335	Зелень свежая	1	0,03		0,05	0,4
444,01	Плов со свининой	220	13,72	15,5	39,8	391,6
707	Сок натуральный	200			22,4	95
1 147	Хлеб ржаной.	50	4,26	2	21,2	129,6
897	Хлеб пшеничный	50	5,36	2	26,8	137
1 192	Пряник (порц.)	40	2,52	1	30,24	134,3
Итого за Обед		821	32,68	30,50	167,83	1070,6

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

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 021	Борщ с капустой, картофелем и сметаной	200	3,03	6	13,87	118
1 053	Мясо говядины отварное	10	3	3		35,2
1 335	Зелень свежая	1	0,03		0,05	0,4
444,01	Плов со свининой	200	12,47	14	31,2	309,2
707	Сок натуральный	200			22,4	95
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	10,63	64,8
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
1 192	Пряник (порц.)	40	2,52	1	30,24	134,3
Итого за Обед		701	25,86	26,00	121,77	825,4

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

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
1444	Сырная палочка	60	8,12	7,00	32,70	208,5
393	Компот из ягод св/м	200	0,24		21,14	87,4
Итого за Завтрак		260	8,36	7,00	53,84	295,9

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.3/2.4.3690-20 п.8.1.6)

Зав.производством



2025г.

2 смена 2н Зд

МЕНЮ на "11" 01 " 2025г.



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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 021	Борщ с капустой, картофелем и сметаной	200	3,03	6	13,87	118
1 053	Мясо говядины отварное	10	3	3		35,2
1 335	Зелень свежая	1	0,03		0,05	0,4
444,01	Плов со свиной	200	12,47	14	31,2	309,2
707	Сок натуральный	200			22,4	95
1 147	Хлеб ржаной.	50	4,26	2	21,2	129,6
897	Хлеб пшеничный	50	5,36	2	26,8	137
Итого за Завтрак		711	28,15	27,00	115,52	824,4

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
1190,02	Конвертик с сыром	80	7,60	8,00	24,66	199,6
930,05	Напиток из черной смородины с/м	200	0,12		14,85	61,1
Итого за Завтрак		280	7,72	8	39,51	260,7

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
Обед						
1 006	Огурцы соленые порционно	60	0,48	1,02	0,06	7,8
1 021	Борщ с капустой, картофелем и сметаной	200	3,03	6	13,87	118
1 053	Мясо говядины отварное	10	3	3		35,2
1 335	Зелень свежая	1	0,03		0,05	0,4
444,01	Плов со свиной	200	12,47	14	31,2	309,2
707	Сок натуральный	200			22,4	95
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	10,63	64,8
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
1 192	Пряник (порц.)	40	2,52	1	30,24	134,3
Итого за Обед		761	26,34	27,02	121,83	833,2
Полдник						
1150	Котлета из мяса кур	70	11,2	7	10,21	169,7
516	Макаронные изделия отварные с маслом	130	5,61	8	35,5	184,4
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
976,04	Фрукты свежие	100	0,4		9,8	47
Итого за Полдник		525	19,95	16,00	84,05	529,5
Итого за день		1286	46,29	43,02	205,88	1362,70

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
Обед						
1 006	Огурцы соленые порционно	100	0,08	0,11	1,7	13
1 021	Борщ с капустой, картофелем и сметаной	250	3,79	5	17,34	147,5
1 053	Мясо говядины отварное	10	3	3		35,2
1 335	Зелень свежая	1	0,03		0,05	0,4
444,01	Плов со свиной	220	13,72	15,5	38	350
707	Сок натуральный	200			22,4	95
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	10,63	64,8
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
1 192	Пряник (порц.)	40	2,52	1	30,24	134,3
Итого за Обед		871	27,95	26,61	133,74	908,7
Полдник						
1 150	Котлета из мяса кур	80	12,4	9	11,3	187,1
516	Макаронные изделия отварные с маслом	150	6,47	5	40,96	212,7
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
976,04	Фрукты свежие*	100	0,4		9,8	47
Итого за Полдник		555	22,01	15,00	90,60	575,2
Итого за день		1426	49,96	41,61	224,34	1483,90

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.3/2.4 3590-20 п.8.1.6)

Зав.производством