



Для: Директор Беляева Н.В.



**Меню**  
**«10» мая 2023г.**

**Завтрак учащихся от 7 до 11 лет и учащихся ОВЗ 1 смена**

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Эн. ценность	№ рецептур	Цена
			Белки	Жиры	Углевод ы			
1	Каша вязкая молочная из хлопьев овсяных	150	5,71	8,51	29,73	221,64	173	
2	Сыр	20	4,64	5,9		72,8	15	
3	Масло	10	0,13	6,15	0,17	56,6	14	
4	Чай с лимоном	200	0,14		10,18	40,9	377	
5	Хлеб пшеничный	35	2,52	0,28	17,22	82,25	н	
6	Хлеб ржаной	20	0,94	0,14	9,96	42,8	н	
7	Яблоко	100	0,9	0,2	8,1	43	338	
	<b>Итого</b>	<b>535</b>	<b>14,98</b>	<b>21,18</b>	<b>75,36</b>	<b>559,99</b>		<b>97,28</b>

**Обед учащихся от 7 до 11 лет и учащихся ОВЗ 1 смена**

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Эн. ценность	№ рецептур	Цена
			Белки	Жиры	Углевод ы			
1	Рассольник	200	2,00	4,26	19,84	93,02	94	
2	Икра кабачковая промыш, производства	60	0,00	4,20	4,20	54	73-1	
3	Каша рассыпчатая гречневая с маслом	150	8,25	6,23	34,02	241,35	302	
4	Печень тушеная в соусе	100	12,66	8,76	3,81	159	261	
5	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,44	389	
6	Хлеб пшеничный	20	1,44	0,16	9,84	47	Н	
7	Хлеб ржаной	30	1,41	0,21	14,94	64,2	Н	
	<b>Итого</b>	<b>760</b>	<b>27,66</b>	<b>24,02</b>	<b>114,95</b>	<b>786,01</b>		<b>128,14</b>

Повар Апань



Согласовано: Директор

*Рыков И.С.*

**Меню**  
**«10» мая 2023г.**



**Обед учащихся с ОВЗ от 12 до 18 лет 2 смена**

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Эн. ценность	№ рецептур ы	Цена
			Белки	Жиры	Углевод ы			
1	Рассольник	250	2,50	5,33	24,80	116,27	94	
2	Икра кабачковая промыш, производства	100	0,00	7,00	7,00	90	73-1	
3	Каша рассыпчатая гречневая с маслом	180	9,90	7,47	40,82	289,62	302	
4	Печень тушеная в соусе	100	12,66	8,76	3,81	159	261	
5	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,44	389	
6	Хлеб пшеничный	40	2,88	0,32	19,68	94	Н	
7	Хлеб ржаной	40	1,88	0,28	19,92	85,6	Н	
	<b>Итого</b>	<b>910</b>	<b>30,82</b>	<b>29,16</b>	<b>136,23</b>	<b>918,93</b>		<b>137,86</b>

**Полдник учащихся с ОВЗ от 12 лет и старше 2 смена**

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Эн. ценность	№ рецептур ы	Цена
			Белки	Жиры	Углевод ы			
1	Сыр (порциями) (Российский)	20	4,64	5,90	0,00	72,8	15	
2	Масло (порциями)	10	0,13	6,15	0,17	56,6	14	
3	Чай с лимоном	200	0,14	0,00	10,18	40,9	377	
4	Хлеб пшеничный 40	40	2,88	0,32	19,68	94	Н	
5	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,90	0,20	8,10	43	338	
	<b>Итого</b>	<b>370</b>	<b>8,69</b>	<b>12,57</b>	<b>38,13</b>	<b>307,3</b>	<b>370</b>	<b>66,13</b>

Повар *И.В. Белоусова*



Согласовано: Директор



**Меню**  
**«10» мая 2023г.**

**Обед учащихся с ОВЗ от 7 до 11 лет 2 смена**

№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Эн. ценность	№ рецептур ы	Цена
			Белки	Жиры	Углевод ы			
1	Рассольник	200	2,00	4,26	19,84	93,02	94	
2	Икра кабачковая промыш, производства	60	0,00	4,20	4,20	54	73-1	
3	Каша рассыпчатая гречневая с маслом	150	8,25	6,23	34,02	241,35	302	
4	Печень тушенная в соусе	100	12,66	8,76	3,81	159	261	
5	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,44	389	
6	Хлеб пшеничный	20	1,44	0,16	9,84	47	Н	
7	Хлеб ржаной	30	1,41	0,21	14,94	64,2	Н	
	<b>Итого</b>	<b>760</b>	<b>27,66</b>	<b>24,02</b>	<b>114,95</b>	<b>786,01</b>		<b>128,14</b>

**Полдник учащихся с ОВЗ от 7 до 11 лет 2 смена**

№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Эн. ценность	№ рецептур ы	Цена
			Белки	Жиры	Углевод ы			
1	Сыр (порциями) (Российский)	20	4,64	5,90	0,00	72,8	15	
2	Масло (порциями)	10	0,13	6,15	0,17	56,6	14	
3	Чай с лимоном	200	0,14	0,00	10,18	40,9	377	
4	Хлеб пшеничный	20	1,44	0,16	9,84	47	Н	
5	Фрукты св, (яблоко)	100	0,90	0,20	8,10	43	338	
	<b>Итого</b>	<b>350</b>	<b>7,25</b>	<b>12,41</b>	<b>28,29</b>	<b>260,3</b>		<b>57,06</b>

Повар

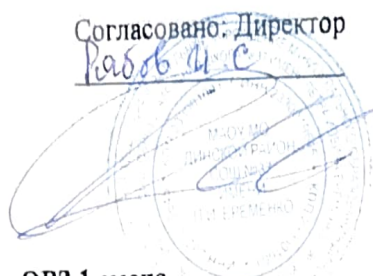
*APZ*



Ирина Владимировна Зусова Н.В.

Согласовано: Директор

*Рабов И. С.*



**Меню**  
**«10» мая 2023г.**

**Завтрак учащихся от 12 лет и старше и учащихся ОВЗ 1 смена**

№	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Эн. ценность	№ рецептур ы	Цена
			Белки	Жиры	Углевод ы			
1	Каша вязкая молочная из хлопьев овсяных (с маслом и сахаром)	200	7,62	11,34	39,64	295,52	173	
2	Сыр (порциями) (Российский)	20	4,64	5,90	0,00	72,8	15	
3	Масло (порциями)	10	0,13	6,15	0,17	56,6	14	
4	Чай с лимоном	200	0,14	0,00	10,18	40,9	377	
5	Хлеб пшеничный 40	40	2,88	0,32	19,68	94	Н	
6	Хлеб ржаной	30	1,41	0,21	14,94	64,2	Н	
7	Фрукты св, (яблоко)	100	0,90	0,20	8,10	43	338	
	<b>Итого</b>	<b>600</b>	<b>17,72</b>	<b>24,12</b>	<b>92,71</b>	<b>667,02</b>		<b>104,93</b>

**Обед учащихся с ОВЗ от 12 лет и старше 1 смена**

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Эн. ценность	№ рецептур ы	Цена
			Белки	Жиры	Углевод ы			
1	Рассольник	250	2,50	5,33	24,80	116,27	94	
2	Икра кабачковая промыш, производства	100	0,00	7,00	7,00	90	73-1	
3	Каша рассыпчатая гречневая с маслом	180	9,90	7,47	40,82	289,62	302	
4	Печень тушенная в соусе	100	12,66	8,76	3,81	159	261	
5	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,44	389	
6	Хлеб пшеничный	40	2,88	0,32	19,68	94	Н	
7	Хлеб ржаной	40	1,88	0,28	19,92	85,6	Н	
	<b>Итого</b>	<b>910</b>	<b>30,82</b>	<b>29,16</b>	<b>136,23</b>	<b>918,93</b>		<b>137,86</b>

Повар *Алекс*



Грибусова Н.В.



**Меню**  
**«11» мая 2023г.**

**Завтрак учащихся от 7 до 11 лет и учащихся ОВЗ 1 смена**

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Эн. ценность	№ рецептур ы	Цена
			Белки	Жиры	Углевод ы			
1	Морковь, тушенная с луком	40	0,70	3,04	4,54	48,9	319	
2	Тефтели 2-й вариант	110	10,78	10,82	13,27	225,02	279	
3	Макаронные изделия отварные	120	3,24	5,04	28,26	149,65	202	
4	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,44	389	
5	Хлеб пшеничный	35	2,52	0,28	17,22	82,25	Н	
6	Фрукты св, (яблоко)	100	0,40	0,30	10,30	47	338	
	<b>Итого</b>	<b>605</b>	<b>18,64</b>	<b>19,48</b>	<b>93,79</b>	<b>637,26</b>		<b>97,28</b>

**Обед учащихся от 7 до 11 лет и учащихся ОВЗ 1 смена**

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Эн. ценность	№ рецептур ы	Цена
			Белки	Жиры	Углевод ы			
1	Суп с бобовыми (горох)	200	6,72	7,00	15,00	127,42	119	
2	Рыба, тушенная в томате с овощами (минтай или хек)	100/60	9,07	13,02	11,34	199,39	229	
3	Пюре картофельное	150	2,78	4,38	17,85	122,38	312	
4	Компот из св, фруктов (яблоко)	200	0,22	0,22	15,46	64,22	348	
5	Хлеб пшеничный	20	1,44	0,16	9,84	47	Н	
6	Хлеб ржаной	30	1,41	0,21	14,94	64,2	Н	
7	Кондитерское изделие 25 (печенье)	25	1,88	2,95	18,73	104,28	Н	
	<b>Итого</b>	<b>725</b>	<b>23,52</b>	<b>27,94</b>	<b>103,16</b>	<b>728,89</b>		<b>128,14</b>

Повар



**Меню**  
**«11» мая 2023г.**

**Завтрак учащихся от 12 лет и старше и учащихся ОВЗ 1 смена**

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Эн. ценность	№ рецептур ы	Цена
			Белки	Жиры	Углевод ы			
1	Морковь, тушенная с луком	60	1,06	4,57	6,80	73,34	319	
2	Тефтели 2-й вариант	110	10,78	10,82	13,27	225,02	279	
3	Макаронные изделия отварные	180	4,86	7,56	42,39	224,48	202	
4	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,44	389	
5	Хлеб пшеничный	40	2,88	0,32	19,68	94	Н	
6	Фрукты св, (яблоко)	100	0,40	0,30	10,30	47	338	
	<b>Итого</b>	<b>690</b>	<b>20,98</b>	<b>23,57</b>	<b>112,64</b>	<b>748,28</b>		<b>104,93</b>

**Обед учащихся с ОВЗ от 12 лет и старше 1 смена**

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Эн. ценность	№ рецептур ы	Цена
			Белки	Жиры	Углевод ы			
1	Суп с бобовыми (горох)	250	8,40	8,75	18,75	159,27	119	
2	Рыба, тушенная в томате с овощами (минтай или хек)	100/100	9,07	13,02	11,34	199,39	229	
3	Пюре картофельное	180	3,33	5,26	21,42	146,86	312	
4	Компот из св, фруктов (яблоко)	200	0,22	0,22	15,46	64,22	348	
5	Хлеб пшеничный	40	2,88	0,32	19,68	94	Н	
6	Хлеб ржаной	40	1,88	0,28	19,92	85,6	Н	
7	Кондитерское изделие 25 (печенье)	25	1,88	2,95	18,73	104,28	Н	
	<b>Итого</b>	<b>835</b>	<b>27,66</b>	<b>30,80</b>	<b>125,30</b>	<b>853,62</b>		<b>137,86</b>

Повар А.С. Рыжков



И.В. Соколов



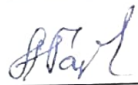
Меню  
«11» мая 2023г.

Обед учащихся с ОВЗ от 12 лет и старше 2 смена

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Эн. ценность	№ рецептур ы	Цена
			Белки	Жиры	Углевод ы			
1	Суп с бобовыми (горох)	250	8,40	8,75	18,75	159,27	119	
2	Рыба, тушенная в томате с овощами (минтай или хек)	100/100	9,07	13,02	11,34	199,39	229	
3	Пюре картофельное	180	3,33	5,26	21,42	146,86	312	
4	Компот из св, фруктов (яблоко)	200	0,22	0,22	15,46	64,22	348	
5	Хлеб пшеничный	40	2,88	0,32	19,68	94	Н	
6	Хлеб ржаной	40	1,88	0,28	19,92	85,6	Н	
7	Кондитерское изделие 25 (печенье)	25	1,88	2,95	18,73	104,28	Н	
	<b>Итого</b>	<b>835</b>	<b>27,66</b>	<b>30,80</b>	<b>125,30</b>	<b>853,62</b>		<b>137,86</b>

Полдник учащихся с ОВЗ от 12 лет и старше 2 смена

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Эн. ценность	№ рецептур ы	Цена
			Белки	Жиры	Углевод ы			
1	Суп молочный с макаронными изделиями	200	7,60	4,44	32,86	170,88	120	
2	Сыр (порциями) (Российский)	20	4,64	5,90	0,00	72,8	15	
3	Чай с сахаром	200	0,14	0,00	10,00	39,24	376	
4	Хлеб пшеничный	40	2,88	0,32	19,68	94	Н	
	<b>Итого</b>	<b>460</b>	<b>15,26</b>	<b>10,66</b>	<b>62,54</b>	<b>376,92</b>		<b>66,13</b>

Повар 



В.В. Колесова Н.В.



**Меню**  
«11» мая 2023г.

**Обед учащихся с ОВЗ от 7 до 11 лет 2 смена**

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Эп. ценность	№ рецептур ы	Цена
			Белки	Жиры	Углевод ы			
1	Суп с бобовыми (горох)	200	6,72	7,00	15,00	127,42	119	
2	Рыба, тушенная в томате с овощами (минтай или хек)	100/60	9,07	13,02	11,34	199,39	229	
3	Пюре картофельное	150	2,78	4,38	17,85	122,38	312	
4	Компот из св, фруктов (яблоко)	200	0,22	0,22	15,46	64,22	348	
5	Хлеб пшеничный	20	1,44	0,16	9,84	47	Н	
6	Хлеб ржаной	30	1,41	0,21	14,94	64,2	Н	
7	Кондитерское изделие 25 (печенье)	25	1,88	2,95	18,73	104,28	Н	
	<b>Итого</b>	<b>725</b>	<b>23,52</b>	<b>27,94</b>	<b>103,16</b>	<b>728,89</b>		<b>128,14</b>

**Полдник учащихся от 7 до 11 лет 2 смена**

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Эп. ценность	№ рецептур ы	Цена
			Белки	Жиры	Углевод ы			
1	Суп молочный с макаронными изделиями	150	5,70	3,33	24,65	128,16	120	
2	Сыр (порциями) (Российский)	20	4,64	5,90	0,00	72,8	15	
3	Чай с сахаром	200	0,14	0,00	10,00	39,24	376	
4	Хлеб пшеничный	20	1,44	0,16	9,84	47	Н	
	<b>Итого</b>	<b>390</b>	<b>11,92</b>	<b>9,39</b>	<b>44,49</b>	<b>287,2</b>		<b>57,06</b>

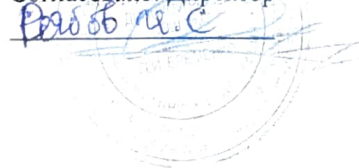
Повар А. Гусь





Иванова Н.В.

Согласовано: Директор



**Меню**  
**«12» мая 2023г.**

**Завтрак учащихся от 7 до 11 лет и учащихся ОВЗ 1 смена**

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Эн. ценность	№ рецептур ы	Цена
			Белки	Жиры	Углевод ы			
1	Салат из квашеной капусты	40	0,40	2,02	2,68	30,69	47	
2	Отбивная из мяса птицы (курица)	100	9,64	12,20	13,94	233,22	249	
3	Пюре картофельное	120	2,22	3,50	14,28	97,91	312	
4	Кофейный напиток с молоком	200	3,02	2,72	14,48	98,3	379	
5	Хлеб пшеничный	35	2,52	0,28	17,22	82,25	Н	
6	Хлеб ржаной	20	0,94	0,14	9,96	42,8	Н	
	<b>Итого</b>	<b>515</b>	<b>18,74</b>	<b>20,86</b>	<b>72,56</b>	<b>585,17</b>		<b>97,28</b>

**Обед учащихся от 7 до 11 лет и учащихся ОВЗ 1 смена**

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Эн. ценность	№ рецептур ы	Цена
			Белки	Жиры	Углевод ы			
1	Борщ с капустой и картофелем	200	6,24	7,44	24,50	146,9	82	
2	Рагу из птицы (курица)	240	22,85	19,01	21,98	351,07	289	
3	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,44	389	
4	Хлеб пшеничный 40	40	2,88	0,32	19,68	94	Н	
5	Хлеб ржаной	30	1,41	0,21	14,94	64,2	Н	
6	Фукты св, (яблоко)	100	0,40	0,30	10,30	47	338	
	<b>Итого</b>	<b>810</b>	<b>34,78</b>	<b>27,28</b>	<b>111,60</b>	<b>787,61</b>		<b>128,14</b>

Повар А.П.А.



Белушова Н.В.

Согласовано: Директор

*Рябов А. С.*

**Меню**  
**«12» мая 2023г.**

**Обед учащихся с ОВЗ от 7 до 11 лет 2 смена**

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Эн. ценность	№ рецептур ы	Цена
			Белки	Жиры	Углевод ы			
1	Борщ с капустой и картофелем	200	6,24	7,44	24,50	146,9	82	
2	Рагу из птицы (курица)	240	22,85	19,01	21,98	351,07	289	
3	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,44	389	
4	Хлеб пшеничный 40	40	2,88	0,32	19,68	94	Н	
5	Хлеб ржаной	30	1,41	0,21	14,94	64,2	Н	
6	Фрукты св, (яблоко)	100	0,40	0,30	10,30	47	338	
	<b>Итого</b>	<b>810</b>	<b>34,78</b>	<b>27,28</b>	<b>111,60</b>	<b>787,61</b>		<b>128,14</b>

**Полдник учащихся от 7 до 11 лет 2 смена**

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Эн. ценность	№ рецептур ы	Цена
			Белки	Жиры	Углевод ы			
1	Пудинг из творога (запеченный) (с молоком сгущенным)	100/10	8,54	9,80	23,75	224,89	222	
2	Чай с лимоном	200	0,14	0,00	10,18	40,9	377	
	<b>Итого</b>	<b>300</b>	<b>8,68</b>	<b>9,80</b>	<b>33,93</b>	<b>265,79</b>		<b>56,07</b>

Повар *А. С. Рябов*



Согласовано: Директор

*Радоб Ч.С.*

**Меню**  
**«12» мая 2023г.**

**Завтрак учащихся от 12 лет и старше и учащихся ОВЗ 1 смена**

№ п\п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Эн. ценность	№ рецептур ы	Цена
			Белки	Жиры	Углевод ы			
1	Салат из квашеной капусты	75	0,74	3,79	5,02	57,55	47	
2	Отбивная из мяса птицы (курица)	100	9,64	12,20	13,94	233,22	249	
3	Пюре картофельное	180	3,33	5,26	21,42	146,86	312	
4	Кофейный напиток с молоком	200	3,02	2,72	14,48	98,3	379	
5	Хлеб пшеничный	40	2,88	0,32	19,68	94	Н	
6	Хлеб ржаной	30	1,41	0,21	14,94	64,2	Н	
	<b>Итого</b>	<b>625</b>	<b>21,02</b>	<b>24,50</b>	<b>89,48</b>	<b>694,13</b>		<b>104,93</b>

**Обед учащихся с ОВЗ от 12 лет и старше 2 смена**

№ п\п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Эн. ценность	№ рецептур ы	Цена
			Белки	Жиры	Углевод ы			
1	Борщ с капустой и картофелем	250	7,80	9,30	30,62	183,62	82	
2	Рагу из птицы (курица)	280	26,66	22,18	25,65	409,58	289	
3	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,44	389	
4	Хлеб пшеничный	40	2,88	0,32	19,68	94	Н	
5	Хлеб ржаной	40	1,88	0,28	19,92	85,6	Н	
6	Фрукты св, (яблоко)	100	0,40	0,30	10,30	47	338	
	<b>Итого</b>	<b>910</b>	<b>40,62</b>	<b>32,38</b>	<b>126,37</b>	<b>904,24</b>		<b>137,86</b>

Повар *А.Павл*



Согласовано: Директор

Рубович

**Меню**  
**«12» мая 2023г.**

**Обед учащихся с ОВЗ от 12 лет и старше 2 смена**

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Эн. ценность	№ рецептур ы	Цена
			Белки	Жиры	Углевод ы			
1	Борщ с капустой и картофелем	250	7,80	9,30	30,62	183,62	82	
2	Рагу из птицы (курица)	280	26,66	22,18	25,65	409,58	289	
3	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,44	389	
4	Хлеб пшеничный	40	2,88	0,32	19,68	94	Н	
5	Хлеб ржаной	40	1,88	0,28	19,92	85,6	Н	
6	Фрукты св, (яблоко)	100	0,40	0,30	10,30	47	338	
	<b>Итого</b>	<b>910</b>	<b>40,62</b>	<b>32,38</b>	<b>126,37</b>	<b>904,24</b>		<b>137,86</b>

**Полдник учащихся с ОВЗ от 12 лет и старше 2 смена**

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Эн. ценность	№ рецептур ы	Цена
			Белки	Жиры	Углевод ы			
1	Пудинг из творога (запеченный) (с молоком сгущенным)	150/15	12,81	14,70	35,62	337,33	222	
2	Чай с лимоном	200	0,14	0,00	10,18	40,9	377	
	<b>Итого</b>	<b>350</b>	<b>12,95</b>	<b>14,70</b>	<b>45,80</b>	<b>378,23</b>		<b>66,13</b>

Повар

А.В.С.