

Сотласован: Директор
Людмила Александровна

« 7 » *ноября* 2023г.

Меню

7 день

Завтрак учащихся от 7 до 11 лет

№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества		№ рецептуры		Цена	
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Салат из свежкы отварной	60	0,90	2,4 6	5,28	46,78	52	
2	Плов из свинины	200	16,14	14, 94	54,06	451,96	265	
3	Компот из сухофруктов	200	0,22	0,0	15,88	63,2	349	
4	Хлеб пшеничный	35	2,52	0,2 8	17,22	82,25	Н	
5	Хлеб ржаной	20	0,94	0,1 4	9,96	42,8	Н	
	Итого	515	20,72	17, 82	102,40	686,99		97,28

Объем учащихся от 7 до 11 лет

№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества		№ рецептуры		Цена	
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Суп-лапша домашняя	200	4,20	5,6 0	21,14	95,5	113	
2	Салат из свежкы отварной	60	0,90	2,4 6	5,28	46,78	52	
3	Плов из свинины	240	19,37	17, 93	64,87	542,35	265	
4	Сок фруктовый	200	1,00	0,0	20,20	84,44	389	
5	Хлеб пшеничный	20	1,44	0,1 6	9,84	47	Н	
6	Хлеб ржаной	30	1,41	0,2 1	14,94	64,2	Н	
	Итого	750	28,32	26, 36	136,27	880,27		128,14

Повар

Л.А.С.

Служебное: Директор
Резобов В.С.

Директор
И.И. Келукова Н.В.
БЕЛОГОРСКИЙ РАЙОН
НАЧАЛЬНИК
ОТДЕЛА ОБРАЗОВАНИЯ
И СПОРТА
ИЗДАНИЕ: 09.2012
№ 01/02-03/2012

Меню
« 2 » » *май* 2023г.

7 день

Завтрак учащихся с ОВЗ от 7 до 11 лет 1 смена

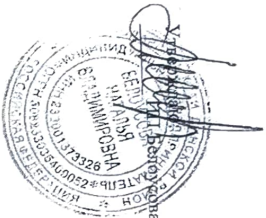
№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			№ рецептуры		Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Омлет с сыром	150	13,88	19,68	2,60	245,54	211	
2	Чай с лимоном	200	0,14	0,0	10,18	40,9	377	
3	Хлеб пшеничный	35	2,52	0,28	17,22	82,25	Н	
4	Хлеб ржаной	20	0,94	0,14	9,96	42,8	Н	
	Фрукты св. (блоко)	100	0,40	0,3	10,30	47	338	
	Итого	505	17,88	20,40	50,26	458,49		97,28

Обед учащихся с ОВЗ от 7 до 11 лет 1 смена

№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			№ рецептуры		Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Суп-лапша домашняя	200	4,20	5,60	21,14	95,5	113	
2	Салат из свежих отварной	60	0,90	2,46	5,28	46,78	52	
3	Плов из свинины	240	19,37	17,93	64,87	542,35	265	
4	Сок фруктовый	200	1,00	0,0	20,20	84,44	389	
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	
	Итого	755	28,93	26,41	138,67	894,12		128,14

Повар

А.С.С.



Н.В.

Согласовано: Директор
19.08.2021 г.

Меню « 1 » 19.08.2021г.

7 день

Обед учащихся с ОВЗ от 7 до 11 лет 2 смена

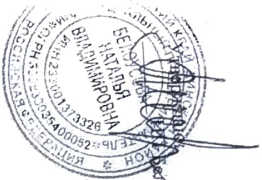
№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			№ рецептуры		Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Суп-лапша домашняя	200	4,20	5,6	21,14	95,5	113	
2	Салат из свежих отварной	60	0,90	2,4	5,28	46,78	52	
3	Плов из свинины	240	19,37	17,	64,87	542,35	265	
4	Сок фруктовый	200	1,00	0	20,20	84,44	389	
5	Хлеб пшеничный	20	1,44	0,1	9,84	47	Н	
6	Хлеб ржаной	30	1,41	1	14,94	64,2	Н	
	Итого	750	28,32	26,	136,27	880,27		128,14

Подлинник учащается от 7 до 11 лет 2 смена

№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			№ рецептуры		Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Омлет с сыром	80	7,40	10,	1,38	130,95	211	
2	Чай с лимоном	200	0,14	0,0	10,18	40,9	377	
3	Хлеб пшеничный 20	20	1,52	0,1	9,84	47	Н	
4	Фрукты св. (яблоко)	100	0,40	0,3	10,30	47	338	
	Итого	400	9,46	10,	31,70	265,85		57,06

Повар

19.08.2021 г.



Ивановская Н.В.

Меню
« 8 » 11.01 2023г.
7 день

Завтрак учащихся от 12 лет и старше

Согласовано: Директор
Ивановская Н.В.

№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			№ рецептуры		Цена
			Белки	Жи ры	Углеводы			
1	Салат из свежых отварной	100	1,50	4,1 0	8,80	77,96	52	
2	Плов из свинины	200	16,14	14, 94	54,06	451,96	265	
3	Компот из сухофруктов	200	0,22	0	15,88	63,2	349	
4	Хлеб пшеничный	40	2,88	0,3 2	19,68	94	Н	
5	Хлеб ржаной	30	1,41	0,2 1	14,94	64,2	Н	
	Итого	570	22,15	57	113,36	751,32		104,93

Пловаар *Ивановская*

УТВЕРЖАЮ:
 Директор
 М.В. Бестужова Н.В.



Согласовано: Директор
 Р.В.С. М.В.С.

« 7 » июля 2023г.

7 день

Завтрак учащихся с ОБЗ от 12 лет и старше 1 смена

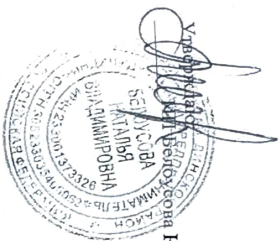
№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			№ рецептуры		Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Омлет с сыром	180	16,65	23,62	3,11	294,64	211	
2	Чай с лимоном	200	0,14	0	10,18	40,9	377	
3	Хлеб пшеничный	40	2,88	0,32	19,68	94	Н	
4	Хлеб ржаной	40	1,88	8,2	19,92	85,6	Н	
5	Фрукты св. (блоком)	100	0,40	0	10,30	47	338	
	Итого	560	21,95	24,52	63,19	562,14		104,93

Обед учащихся с ОБЗ от 12 лет и старше 1 смена

№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			№ рецептуры		Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Суп-лапша домашняя	250	5,25	7,00	26,42	119,38	113	
2	Салат из свежих отварной	100	1,50	4,10	8,80	77,96	52	
3	Плов из свинины	280	22,60	20,92	75,68	632,74	265	
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	Хлеб ржаной	40	1,88	8,2	19,92	85,6	Н	
	Итого	910	35,11	32,62	170,70	1094,12		137,86

Повар

Handwritten signature



Удостоверенный специалист
 Федеральное государственное учреждение
 «ВНИИТЭИ»
 Н.В.

Согласовано: Директор

Меню « 4 » мая 2023г.

7 день

Обед учащихся с ОБЗ от 12 лет и старше 2 смена

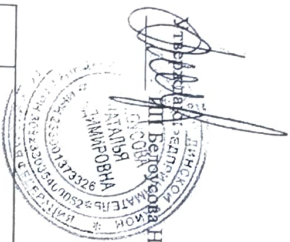
№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			№ рецептуры		Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Суп-лапша домашняя	250	5,25	7,0	26,42	119,38	113	
2	Салат из свежих отварной	100	1,50	4,1	8,80	77,96	52	
3	Фрукт из свинины	280	22,60	20,92	75,68	632,74	265	
4	Сок фруктовый	200	1,00	0,0	20,20	84,44	389	
5	Хлеб пшеничный	40	2,88	2	19,68	94	Н	
6	Хлеб ржаной	40	1,88	8	19,92	85,6	Н	137,86
Итого								

Подлинк учащихся с ОБЗ от 12 лет и старше 2 смена

№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			№ рецептуры		Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Омлет с сыром	100	9,25	13,12	1,73	163,69	211	
2	Чай с лимоном	200	0,14	0,0	10,18	40,9	377	
3	Хлеб пшеничный	40	2,88	0,3	19,68	94	Н	
4	Фрукты св. (яблоко)	100	0,40	0,3	10,30	47	338	
Итого		440	12,67	13,74	41,89	345,59		66,13

Повар

[Handwritten signature]



Администрация
г. Дзержинска
Нижегородской области
И.И. Дегтярева Н.В.

« 3 » мая 2023 г.

Меню
8 день

Завтрак учащимся от 7 до 11 лет



Согласовано: Директор
Решоб В.С.

№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			№ рецептуры		Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Овощи, (помидор, огурец) в нарезке	40	0,24	0,08	1,68	7,96	70	
2	Тупаш из говядины	100	12,30	12,20	4,41	175	246/1	
3	Макаронные изделия отварные	120	3,24	5,04	28,26	149,65	202	
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	
	Итого	515	22,26	20,46	76,01	555,96		97,28

Обед учащимся от 7 до 11 лет

№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			№ рецептуры		Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Суп картофельный с мясными фрикадельками	200	6,28	5,04	18,72	126,34	104	
2	Овощи св, (помидор, огурец) в нарезке	60	0,36	0,12	2,52	11,94	70	
3	Тупаш из говядины	100	12,30	12,20	4,41	175	246/1	
4	Макаронные изделия отварные	150	4,05	6,30	35,32	187,06	202	
5	Компот из сухофруктов	200	0,22	0,00	15,88	63,2	349	
6	Хлеб пшеничный 40	40	2,88	0,30	19,68	94	Н	
7	Хлеб ржаной	30	1,41	0,21	14,94	64,2	Н	
	Итого	780	27,50	24,19	111,47	721,74		128,14

Повар

А.А.А.

Бедерцова Н.В.



Меню

« 8 » мая

2023г.

8 день

Сотласьянова Директор



Завтрак учащихся с ОБЗ от 7 до 11 лет I смена

№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			№ рецептуры	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы		
1	Каша жидкая молочная (пшеница с маслом и сахаром)	150	5,12	4,9	22,80	183	182
2	Сыр (процьями) (Росейнский)	20	4,64	5,9	0,00	72,8	15
3	Масло (процьями)	10	0,13	6,1	0,17	56,6	14
4	Кофейный напиток с молоком	200	3,02	2,7	14,48	98,3	379
	Хлеб пшеничный	35	2,52	0,2	17,22	82,25	Н
	Хлеб ржаной	20	0,94	0,1	9,96	42,8	Н
	Фрукты св. (яблоко)	100	0,90	0,1	9,00	44	338
	Итого	535	17,27	20,28	73,63	579,75	97,28

Обед учащихся с ОБЗ от 7 до 11 лет I смена

№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества		№ рецептуры	Цена	
			Белки	Жиры			Углеводы
1	Суп картофельный с мясными фрикадельками	200	6,28	5,0	18,72	126,34	104
2	Овоши св. (помидор, огурец) в нарезке	40	0,24	0,0	1,68	7,96	70
3	Гуляш из говядины	100	12,30	12,	4,41	175	246/1
4	Макаронные изделия отварные	150	4,05	6,3	35,32	187,06	202
5	Компот из сухофруктов	200	0,22	0,0	15,88	63,2	349
6	Хлеб пшеничный 40	40	2,88	0,3	19,68	94	Н
7	Хлеб ржаной 30	30	1,41	0,2	14,94	64,2	Н
	Итого	760	27,38	24,15	110,63	717,76	128,14

Повар

Шваб

Удиржатель: Вейдусова Н.В.



Средисавалоц Директор



Мено

« 3 »

сентя

2023г.

8 день

Обед учащихся с ОБЗ от 7 до 11 лет 2 смена

№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			№ рецептуры		Цена
			Белки	Жи ры	Углеводы			
1	Суп картофельный с мясными фрикадельками	200	6,28	5,0	18,72	126,34	104	
2	Овощи св. (помидор, огурец) в нарезке	60	0,36	0,1	2,52	11,94	70	
3	Макаронные изделия отварные	150	4,05	6,3	35,32	187,06	202	
4	Гуляш из говядины	100	12,30	12,	4,41	175	246/1	
5	Компот из сухофруктов	200	0,22	0,0	15,88	63,2	349	
6	Хлеб пшеничный 40	40	2,88	0,3	19,68	94	Н	
7	Хлеб ржаной	30	1,41	0,2	14,94	64,2	Н	
	Итого	780	27,50	24, 19	111,47	721,74		128,14

Подлинк учащихся от 7 до 11 лет 2 смена

№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			№ рецептуры		Цена
			Белки	Жи ры	Углеводы			
1	Каша жидкая молочная (пшённая с маслом и сахаром)	120	4,09	4,0	18,24	146,4	182	
2	Кофейный напиток с молоком	200	3,02	2,7	14,48	98,3	379	
3	Хлеб пшеничный	20	1,44	0,1	9,84	47	Н	
4	Фрукты св. (яблоко)	100	0,90	0,1	9,00	44	338	
	Итого	440	9,45	6,9 8	51,56	335,7		57,06

Повар



Учашыся: Мельников Н.В.

Меню

« 8 »

Мая

8 день

2023г.

Завтрак

Учащихся от 12 лет и старше



Согласовано: Директор

№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			№ рецептуры		Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Овощи ов. (помидор, огурец) в нарезке	100	0,60	0,2	4,20	19,9	70	
2	Гуляш на говядине	100	12,30	12,	4,41	175	246/1	
3	Макаронные изделия отварные	180	4,86	7,5	42,39	224,48	202	
4	Кофейный напиток с молоком	200	3,02	2,7	14,48	98,3	379	
5	Хлеб пшеничный	40	2,88	0,3	19,68	94	Н	
6	Хлеб ржаной	30	1,41	0,2	14,94	64,2	Н	
	Итого	650	25,07	23,21	100,10	675,88		104,93

Повар

Шлепкин



Меню

« 5 » ~~мая~~ 2023г.

8 день

Завтрак учащихся с ОБЗ от 12 лет и старше 1 смена

Согласовано: Директор

Рябов А. С.



№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			№ рецептуры	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы		
1	Каша жидкая молочная (пшеничная с маслом и сахаром)	220	7,50	7,3	33,44	268,4	182
2	Сыр (порцирами) (Российский)	20	4,64	5,9	0,00	72,8	15
3	Масло (порцирами)	10	0,13	6,1	0,17	56,6	14
4	Кофейный напиток с молоком	200	3,02	2,7	14,48	98,3	379
5	Хлеб пшеничный	40	2,88	0,3	19,68	94	Н
	Фрукты св. (яблоко)	100	0,90	0,1	9,00	44	338
	Итого	590	19,07	22,52	76,77	634,1	104,93

Обед учащихся с ОБЗ от 12 лет и старше 1 смена

№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			№ рецептуры		Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250	7,85	6,3	23,40	157,92	104	
2	Овоши св. (помидор, огурец) в нарезке	100	0,60	0,2	4,20	19,9	70	
3	Гуляш из говядины	100	12,30	12,	4,41	175	246/1	
4	Макаронные изделия отварные	180	4,86	7,5	42,39	224,48	202	
5	Компот из сухофруктов	200	0,22	0,0	15,88	63,2	349	
6	Хлеб пшеничный	40	2,88	0,3	19,68	94	Н	
7	Хлеб ржаной	40	1,88	0,2	19,92	85,6	Н	
	Итого	910	30,59	26,86	129,88	820,1	137,86	

Поваар

Арт



Ильинская Н.В.

« 4 » мая 2023 г.

9 день

Согласовано: Директор
Рябко А. С.

Завтрак учащихся от 7 до 11 лет

№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			№ рецептуры		Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Рыба, тушеная в томате с овощами (минтай или хек)	100/40	9,07	13,02	11,34	199,39	229	
2	Пюре картофельное	120	2,22	3,50	14,28	97,91	312	
3	Компот из св. фруктов (яблоко)	200	0,22	0,2	15,46	64,22	348	
4	Хлеб пшеничный	35	2,52	0,28	17,22	82,25	Н	
5	Кондитерское изделие 25 (печенье)	25	1,88	2,95	18,73	104,28	Н	
	Итого	480	15,91	19,97	77,03	548,05		97,28

Обед учащихся от 7 до 11 лет

№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			№ рецептуры		Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Суп с бобовыми (горох)	200	6,72	7,00	15,00	127,42	119	
2	Рыба, тушеная в томате с овощами (минтай или хек)	100/60	9,07	13,02	11,34	199,39	229	
3	Пюре картофельное	150	2,78	8,43	17,85	122,38	312	
4	Компот из св. фруктов (яблоко)	200	0,22	0,2	15,46	64,22	348	
5	Хлеб пшеничный	20	1,44	0,16	9,84	47	Н	
6	Хлеб ржаной	30	1,41	1	14,94	64,2	Н	
7	Кондитерское изделие 25 (печенье)	25	1,88	2,95	18,73	104,28	Н	
	Итого	725	23,52	27,94	103,16	728,89		128,14

Повар

Ильинская

Уткин Денис Владимирович, Н.В.



Меню
« 11 » _____ 9 день
2023г.

Согласован: Директор
Резобенди

Заказ учащийся с ОВЗ от 7 до 11 лет 1 смена

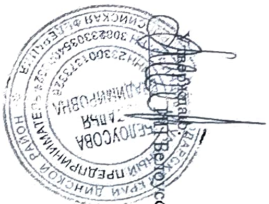
№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			№ рецептуры		Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Суп молочный с макаронными изделиями	200	7,60	4,4	32,86	170,88	120	
2	Ябло вареное	40	5,08	4,6	0,28	62,8	209	
3	Сыр (подливями) (Роснийский)	20	4,64	5,9	0,00	72,8	15	
4	Масло (подливями)	10	0,13	6,1	0,17	56,6	14	
	Чай с сахаром	200	0,14	0,0	10,00	39,24	376	
	Хлеб пшеничный	35	2,52	0,2	17,22	82,25	Н	
	Хлеб ржаной	20	0,94	0,1	9,96	42,8	Н	
	Итого	525	21,05	21,51	70,49	527,37		97,28

Обед учащийся с ОВЗ от 7 до 11 лет 1 смена

№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			№ рецептуры		Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Суп с бобовыми (горох)	200	6,72	7,0	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	4,3	17,85	122,38	312	
4	Компот из св. фруктов (яблоко)	200	0,22	0,2	15,46	64,22	348	
5	Хлеб пшеничный 20	20	1,52	0,1	9,84	47	Н	
6	Хлеб ржаной 30	30	1,41	0,2	14,94	64,2	Н	
7	Кондитерское изделие 25 (печенье)	25	1,88	2,9	18,73	104,28	Н	
	Итого	725	23,60	27,94	103,16	728,89		128,14

Повар

Handwritten signature



Ведущий: Ведюкова Н.В.

Меню « 4 » швед 2023г.

9 день

Обед учащихся с ОБЗ от 7 до 11 лет 2 смена

Согласовано: Директор

19.09.23

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

Подписи учащихся от 7 до 11 лет 2 смена

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

Повар

В.И.Иванов



И.В.

Место

« 11 » _____ 2023г.

9 день

Завтрак учащихся от 12 лет и старше

Согласовано: Директор

№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			№ рецептуры		Цена
			Белки	Жиры	Углевод ы			
1	Рыба, тушеная в томате с овощами (минтай или хек)	100/100	9,07	13,02	11,34	199,39	229	
2	Пюре картофельное	180	3,33	5,26	21,42	146,86	312	
3	Компот из св. фруктов (яблоко)	200	0,22	0,22	15,46	64,22	348	
4	Хлеб пшеничный	40	2,88	0,32	19,68	94	Н	
5	Кондитерское изделие 25 (печенье)	25	1,88	2,95	18,73	104,28	Н	
	Итого	545	17,38	21,77	86,63	608,75		104,93

Повар _____



Реполова Н.В.

Менио

« 4 » июля 2023г.

9 день

Завтрак учащихся с ОВЗ от 12 лет и старше 1 смена

Согласовано: Директор

Савельев И. Д.

№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			№ рецептуры	Цена	
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Сул. молочный с макаронными изделиями	250	9,50	5,5 5	41,08	213,6	120	
2	Дядро вареное	40	5,08	4,6 0	0,28	62,8	209	
3	Масло (подливками)	10	0,13	6,1 5	0,17	56,6	14	
4	Сыр (процвямч) (Российский)	20	4,64	5,9 0	0,00	72,8	15	
	Чай с сахаром	200	0,14	0,0 0	10,00	39,24	376	
	Хлеб пшеничный	40	2,88	0,3 2	19,68	94	Н	
	Хлеб ржаной	40	1,88	0,2 8	19,92	85,6	Н	
	Итого	600	24,25	22,80	91,13	624,64		104,93

Обед учащихся с ОВЗ от 12 лет и старше 1 смена

№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			№ рецептуры	Цена	
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Сул. с бобовыми (горох)	250	8,40	8,7 5	18,75	159,27	119	
2	Рыба, тушенная в томате с овощами (минтай или хек)	100/10 0	9,07	13, 02	11,34	199,39	229	
3	Пюре картофельное	180	3,33	6 5,2	21,42	146,86	312	
4	Компот из св. фруктов (яблоко)	200	0,22	0,2 2	15,46	64,22	348	
5	Хлеб пшеничный	40	2,88	0,3 2	19,68	94	Н	
6	Хлеб ржаной	40	1,88	0,2 8	19,92	85,6	Н	
7	Кондитерское изделие 25 (печенье)	25	1,88	2,9 5	18,73	104,28	Н	
	Итого	835	27,66	30,80	125,30	853,62		137,86

Повар

Савельев И. Д.



Володусова Н.В.

Согласовано: Директор

Володусова Н.В.

Медио

« 4 » _____ 2023г.

9 день

Обед учащихся с ОВЗ от 12 лет и старше 2 смена

№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			№ рецептуры	Цена	
			Белки	Жи ры	Углеводы			
1	Суп с бобовыми (горох)	250	8,40	8,7	18,75	159,27	119	
2	Рыба, тушенная в томате с овощами (минтай или хек)	100/10 0	9,07	13, 02	11,34	199,39	229	
3	Пюре картофельное	180	3,33	5,2	21,42	146,86	312	
4	Компот из са. фруктов (яблоко)	200	0,22	2	15,46	64,22	348	
5	Хлеб пшеничный	40	2,88	0,3	19,68	94	Н	
6	Хлеб ржаной	40	1,88	0,2	19,92	85,6	Н	
7	Кондитерское изделие 25 (печенье)	25	1,88	2,9	18,73	104,28	Н	
	Итого	835	27,66	30, 80	125,30	853,62		137,86

Подлинник учапикся с ОВЗ от 12 лет и старше 2 смена

№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			№ рецептуры	Цена	
			Белки	Жи ры	Углеводы			
1	Суп молочный с макаронными изделиями	200	7,60	4,4	32,86	170,88	120	
2	Сыр (порциям) (Российский)	20	4,64	5,9	0,00	72,8	15	
3	Чай с сахаром	200	0,14	0	10,00	39,24	376	
4	Хлеб пшеничный	40	2,88	0,3	19,68	94	Н	
	Итого	460	15,26	10, 66	62,54	376,92		66,13

Повар

Володусова Н.В.

Утверждаю:

 Вербова Н.В.



« 5 » *мая* 2023г.

Меню
 10 день

2023г.



Согласовано: Директор


Завтрак учащихся от 7 до 11 лет

№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества		№ рецептуры		Цена	
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Пудинг из творога (запеченный) (с молоком сухим)	160/10	13,66	15,68	38,00	359,82	222	
2	Сок фруктовый	200	1,00	0,0	20,20	84,44	389	
3	Хлеб пшеничный	35	2,52	0,28	17,22	82,25	Н	
4	Фрукты св. (яблоко)	100	0,40	0,0	10,30	47	338	
	Итого	495	17,58	16,26	85,72	573,51		97,28

Обед учащихся от 7 до 11 лет

№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества		№ рецептуры		Цена	
			Белки	Жиры	Углеводы			
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	0,0	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	
	Итого	810	34,78	27,28	111,60	787,61		128,14

Повар 



Белогусова Н.В.

Согласован: Директор
Рябко И.В.

« 5 » *мая* 2023г.

10 день

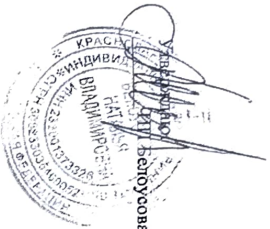
Завтрак учащихся с ОВЗ от 7 до 11 лет I смена

№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества		№ рецептуры	Цена		
			Белки	Жиры			Углеводы	
1	Творог из творога (запеченный) (с молоком сухим)	160/10	13,66	15,68	38,00	359,82	222	
2	Чай с сахаром	200	0,14	0,0	10,00	39,24	376	
3	Хлеб пшеничный	35	2,52	0,28	17,22	82,25	Н	
4	Фрукты св. (блоко)	100	0,40	0,3	10,30	47	338	
	Итого	495	16,72	16,26	75,52	528,31		97,28

Обед учащихся с ОВЗ от 7 до 11 лет I смена

№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества		№ рецептуры		Цена	
			Белки	Жиры	Углеводы			
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	0,0	20,20	84,44	389	
4	Хлеб пшеничный 40	40	2,88	0,3	19,68	94	Н	
5	Хлеб ржаной 30	30	1,41	0,2	14,94	64,2	Н	
	Итого	710	34,38	26,98	101,30	740,61		128,14

Позар *И.В. Рыж*



Удостоверено
Кли Веклюсова Н.В.

« 5 » мая 2023г.

10 день

Обед учащихся с ОВЗ от 7 до 11 лет 2 смена



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

Подлинник учашихся от 7 до 11 лет 2 смена

№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			№ рецептуры		Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Пудинг из творога (запеченный) (с молоком сухим)	100/10	8,54	9,8	23,75	224,89	222	
2	Чай с лимоном	200	0,14	0	10,18	40,9	377	
	Итого	300	8,68	9,8	33,93	265,79		56,07

Повар



Согласовано: Директор
И.В.В. В.В.В.



Меню « 5 » *сезон* 2023г.

10 день

Завтрак учащихся от 12 лет и старше

№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			№ рецептуры	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы		
1	Пудинг из творога (запеченный) (с молоком ступенным)	200	17,08	19,60	47,50	449,78	222
2	Сок фруктовый	200	1,00	0,0	20,20	84,44	389
3	Хлеб пшеничный	40	2,88	0,3	19,68	94	Н
4	Фрукты ов. (яблоко)	100	0,40	0,3	10,30	47	338
	Итого	540	21,36	20,22	97,68	675,22	104,93

Повар *И.Т.И.*



Согласовано: Директор
1.92586/16

Меню « 5 » 2023г.

10 день

Завтрак учащихся с ОВЗ от 12 лет и старше I смена

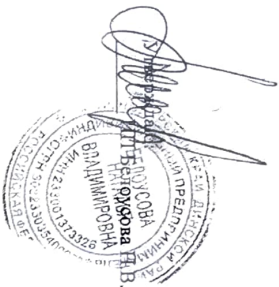
№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества		№ рецептуры	Цена
			Белки	Жиры		
1	Пудинг из творога (запеченный) (с молоком сгущенным)	200	17,08	19,60	449,78	222
2	Чай с сахаром	200	0,14	0,0	39,24	376
3	Хлеб пшеничный	40	2,88	0,3	19,68	94
4	Фрукты ов. (яблоко)	100	0,40	0,3	10,30	47
	Итого	540	20,50	20,22	630,02	338
						104,93

Обед учащихся с ОВЗ от 12 лет и старше I смена

№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества		№ рецептуры	Цена
			Белки	Жиры		
1	Борщ с капустой и картофелем	250	7,80	9,3	183,62	82
2	Рагу из пшны (курица)	280	26,66	22,18	409,58	289
3	Сок фруктовый	200	1,00	0,0	20,20	389
4	Хлеб пшеничный	40	2,88	0,3	94	94
5	Хлеб ржаной	40	1,88	0,2	85,6	Н
	Итого	810	40,22	32,08	857,24	137,96

Повар

17/1



Составлено: Директор
18.06.14



Меню « 5 » 2023г.

10 день

Обед учащихся с ОВЗ от 12 лет и старше 2 смена

№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			№ рецептуры	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы		
1	Борщ с капустой и картофелем	250	7,80	9,30	30,62	183,62	82
2	Рататуй из помидор (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
	Итого	910	40,62	32,38	126,37	904,24	137,86

Подлинник учашихся с ОВЗ от 12 лет и старше 2 смена

№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			№ рецептуры	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы		
1	Пудинг из творога (запеченный) (с молоком сухим)	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
	Итого	350	12,95	14,70	45,80	378,23	66,13

Повар А.И. Сидоров