



Утверждаю: *[Signature]*
 Меню « 4 » сентября 2023г.
 6 день



Завтрак учащихся от 7 до 11 лет

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Эн. ценность	№ рецептур ы	Цена
			Белки	Жиры	Углевод ы			
1	Каша вязкая молочная из крупы гречневой (с маслом)	220	9,70	11,51	40,83	305,69	173	
2	Сыр (порциями) (Российский)	20	4,64	5,90	0,00	72,8	15	
3	Чай с лимоном и сахаром	200	0,26	0,00	7,24	30,82	376	
4	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,20	9,66	42,72	Н	
5	Мучное кондитерское изделие (кекс)***	40	3,20	0,40	20,00	108	Н	

Обед учащихся от 7 до 11 лет

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Эн. ценность	№ рецептур ы	Цена
			Белки	Жиры	Углевод ы			
1	Суп картофельный	200	2,02	2,38	15,88	93,38	97	
2	Поджарка (свинина)	100	13,69	18,22	5,45	284,05	251	
3	Капуста тушеная (из свежей капусты) (обед)	210	5,44	5,63	27,01	165,71	321	
4	Кисель из сока плодового с сахаром	200	0,06	0,06	24,64	99,2	359	
5	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	64,08	Н	
6	Хлеб ржаной	40	1,88	0,28	19,92	85,6	Н	
7	Мучное кондитерское изделие (кекс)***	40	3,20	0,40	20,00	108	Н	

Полдник учащихся от 7 до 11 лет

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Эн. ценность	№ рецептур ы	Цена
			Белки	Жиры	Углевод ы			
1	Омлет натуральный	100	8,13	10,87	3,23	165,53	210	
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	7,02	28,44	376	
3	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	85,44	Н	
3	Фрукты св. (яблоко)*	100	0,40	0,40	9,80	47	338	

Повар *[Signature]*

Утверждено:
ИП Белоусова



Меню
сентября 2023г.
6 день



Завтрак учащихся от 12-18 лет

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Эн. ценность	№ рецептур ы	Цена
			Белки	Жиры	Углевод ы			
1	Каша вязкая молочная из крупы гречневой (с маслом)	250	11,02	13,08	46,40	347,37	173	
2	Сыр (порциями) (Российский)	30	6,96	8,85	0,00	109,2	15	
3	Чай с лимоном и сахаром	200	0,26	0,00	7,24	30,82	376	
4	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	64,08	Н	
5	Мучное кондитерское изделие (кекс)***	40	3,20	0,40	20,00	108	Н	

Обед учащихся от 12-18 лет

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Эн. ценность	№ рецептур ы	Цена
			Белки	Жиры	Углевод ы			
1	Суп картофельный	250	2,52	2,98	19,85	116,72	97	
2	Поджарка (свинина)	100	13,69	18,22	5,45	284,05	251	
3	Капуста тушеная (из свежей капусты) (обед)	250	6,47	6,70	32,15	197,28	321	
4	Кисель из сока плодового с сахаром	200	0,06	0,06	24,64	99,2	359	
5	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	64,08	Н	
6	Хлеб ржаной	30	1,41	0,21	14,94	64,2	Н	
7	Мучное кондитерское изделие (кекс)***	40	3,20	0,40	20,00	108	Н	

Полдник учащихся от 12-18 лет

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Эн. ценность	№ рецептур ы	Цена
			Белки	Жиры	Углевод ы			
1	Омлет натуральный	150	12,20	16,30	4,85	248,29	210	
2	Чай с сахаром	200	0,14	0,00	10,00	39,24	376	
3	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	64,08	Н	
4	Фрукты св, (яблоко)*	100	0,40	0,40	9,80	47	238	

Повар *А. А. А.*



« 5 » сентября 2023г.
7 день



Завтрак учащихся от 7 до 11 лет

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Эн. ценность	№ рецептур ы	Цена
			Белки	Жиры	Углевод ы			
1	Салат из свеклы отварной (завтрак)	40	0,60	2,04	3,52	34,78	52	
2	Плов из свинины 40/80	120	20,64	7,44	25,56	252	265	
3	Компот из сухофруктов	200	0,56	0,02	21,74	89,78	349	
4	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	85,44	Н	
5	Хлеб ржаной	20	0,94	0,14	9,96	42,8	Н	
6	Фрукты (яблоко)*	100	0,80	0,30	9,60	44	338	

Обед учащихся от 7 до 11 лет

№ п/п	Наименование блюд	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	Овощи натуральные (огурцы в нарезке)**	60	0,42	0,06	1,14	7,2	71	
3	Котлеты, биточки (особые свин/говяд) (с соусом) 100/20	120	17,39	12,93	14,10	239,67	269	
4	Макаронные изделия отварные с маслом (обед)	150	5,57	6,87	34,96	227,66	203	
5	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,44	389	
6	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,20	9,66	42,72	Н	
7	Хлеб ржаной	20	0,94	0,14	9,96	42,8	Н	
8	Фрукты св, (яблоко)*	100	0,40	0,40	9,80	47	338	

Полдник учащихся от 7 до 11 лет

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Эн. ценность	№ рецептур ы	Цена
			Белки	Жиры	Углевод ы			
1	Каша вязкая молочная из пшениной крупы (с маслом)	100	3,97	5,19	20,04	145,43	173	
2	Какао с молоком	200	3,88	3,10	25,06	147,36	382	
3	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	64,08	Н	

Повар _____

Утверждено:
И.П. Белова



5 » сентября 2023г.
7 день

Согласовано: Директор

Завтрак учащихся от 12-18 лет

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Эн. ценность	№ рецептуры	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Салат из свеклы отварной (завтрак)	60	0,90	3,05	5,28	52,17	52	
2	Плов из свинины 50/100	150	25,80	9,30	31,95	315	265	
3	Компот из сухофруктов	200	1,10	0,06	49,46	202,3	349	
4	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	85,44	Н	
5	Хлеб ржаной	30	1,41	0,21	14,94	64,2	Н	
6	Фрукты св, (яблоко)*	100	0,80	0,30	9,60	44	338	

Обед учащихся от 12-18 лет

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Эн. ценность	№ рецептуры	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Рассольник	250	2,50	5,33	24,80	116,27	94	
2	Овощи натуральные (огурцы в нарезке)**	100	0,70	0,10	1,90	12	71	
3	Котлеты, биточки (особые свин/говяж) (с соусом) 100/20	120	17,39	12,93	14,10	239,67	269	
4	Макаронные изделия отварные с маслом (обед)	180	6,68	8,24	41,96	273,19	203	
5	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,44	389	
6	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	85,44	Н	
7	Хлеб ржаной	30	1,41	0,21	14,94	64,2	Н	
8	Фрукты св, (яблоко)*	100	0,40	0,40	9,80	47	338	

Полдник учащихся от 12-18 лет

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Эн. ценность	№ рецептуры	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Каша вязкая молочная из пшеничной крупы (с маслом)	150	5,96	7,79	30,06	218,14	173	
2	Какао с молоком	200	3,88	3,10	25,06	147,36	382	
3	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	85,44	Н	

Повар _____



И.В.

Согласовано: Директор

Меню
 « 6 » сентября 2023г.
 8 день

Завтрак учащихся от 7 до 11 лет

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Эн. ценность	№ рецептур ы	Цена
			Белки	Жиры	Углевод ы			
1	Птица тушеная в соусе (завтрак)	100	15,95	11,11	3,38	177,95	290	
2	Рагу из овощей (завтрак)	130	2,17	3,54	12,09	89,99	143	
3	Какао с молоком	200	3,88	3,10	25,06	147,36	382	
4	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	85,44	Н	
5	Хлеб ржаной	30	1,41	0,21	14,94	64,2	Н	

Обед учащихся от 7 до 11 лет

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Эн. ценность	№ рецептур ы	Цена
			Белки	Жиры	Углевод ы			
1	Суп картофельный с мясными фрикадельками	200	6,28	5,04	18,72	126,34	104	
2	Рыба, тушеная в томате с овощами (минтай или хек) 100/60	160	10,13	10,07	6,81	158,22	229	
3	Рис отварной (обед)	180	4,37	6,44	44,03	251,64	304	
4	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	15,90	64,28	342	
5	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	85,44	Н	
6	Хлеб ржаной	20	0,94	0,14	9,96	42,8	Н	

Полдник учащихся от 7 до 11 лет

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Эн. ценность	№ рецептур ы	Цена
			Белки	Жиры	Углевод ы			
1	Духовые пирожки с начинкой	60	2,34	6,72	22,14	204,6	Н	
2	Кисломолочный продукт	150	6,75	3,75	9,00	90	386-3	
3	Фрукты св, (яблоко)*	100	0,40	0,40	9,80	47	338	

Повар



Согласовано: Директор

Меню
« 6 » сентября 2023г.
8 день

Завтрак учащихся от 12-18 лет

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Эн. ценность	№ рецептур	Цена
			Белки	Жиры	Углевод			
1	Птица тушеная в соусе (завтрак)	100	15,95	11,11	3,38	177,95	290	
2	Рагу из овощей (завтрак)	180	3,01	4,90	16,74	124,6	143	
3	Какао с молоком	200	3,88	3,10	25,06	147,36	382	
4	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,73	96,12	Н	
5	Хлеб ржаной	30	1,41	0,21	14,94	64,2	Н	

Обед учащихся от 12-18 лет

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Эн. ценность	№ рецептур	Цена
			Белки	Жиры	Углевод			
1	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250	7,85	6,30	23,40	157,92	104	
2	Рыба, тушеная в томате с овощами (минтай или хек) 100/100	200	10,83	13,12	11,34	207,12	229	
3	Рис отварной (обед)	180	4,37	6,44	44,03	251,64	304	
4	Компот из св, фруктов	200	0,22	0,22	15,46	64,22	348	
5	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	85,44	Н	
6	Хлеб ржаной	40	1,88	0,28	19,92	85,6	Н	

Полдник учащихся от 12-18 лет

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Эн. ценность	№ рецептур	Цена
			Белки	Жиры	Углевод			
1	Духовые пирожки с начинкой	60	2,34	6,72	22,14	204,6	Н	
2	Кисломолочный продукт	200	5,80	5,00	8,00	106	386-1	
3	Фрукты св, (яблоко)*	100	0,40	0,40	9,80	47	338	

Повар

[Handwritten signature]



« 4 » сентября 2023г.
9 день

Завтрак учащихся от 7 до 11 лет

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Эн. ценность	№ рецептур ы	Цена
			Белки	Жиры	Углевод ы			
1	Икра кабачковая промыш, производства	40	0,00	2,00	2,80	36	73-1	
2	Омлет с сыром	150	13,83	16,07	2,52	212,52	211	
3	Кофейный напиток с молоком	200	3,02	2,72	14,48	98,3	379	
4	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	64,08	Н	
5	Мармелад	40	0,04	0,00	28,96	120	Н	
6	Фрукты св, (яблоко)*	100	0,40	0,30	10,30	47	338	


Обед учащихся от 7 до 11 лет

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Эн. ценность	№ рецептур ы	Цена
			Белки	Жиры	Углевод ы			
1	Борщ	200	1,44	4,08	8,52	76,86	81	
2	Салат из св. моркови с сахаром	60	0,74	0,05	12,29	49,02	62	
3	Тефтели 2-й вариант (свинина) 100/20	120	9,95	8,04	12,35	190,33	279	
4	Каша рассыпчатая (пшеничная с маслом) (обед)	150	7,59	5,19	42,02	234,39	171	
5	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	15,90	64,28	342	
6	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	85,44	Н	
7	Хлеб ржаной	40	1,88	0,28	19,92	85,6	Н	

Полдник учащихся от 7 до 11 лет

№ 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)	120	13,61	11,49	23,83	303,83	222	
2	Чай с лимоном	200	0,14	0,00	10,18	40,9	377	

Повар А.Т. Сидяк

Утверждаю:

 ИП Белоусова Н.В.



Меню
 « 4 » сентября 2023г.
 9 день

Завтрак учащихся от 12-18 лет

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Эн. ценность	№ рецептур ы	Цена
			Белки	Жиры	Углевод ы			
1	Икра кабачковая промыш, производства	60	0,00	3,00	4,20	54	73-1	
2	Омлет с сыром	200	18,44	21,42	3,36	283,36	211	
3	Кофейный напиток с молоком	200	3,02	2,72	14,48	98,3	379	
4	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,73	96,12	Н	
5	Мармелад	40	0,04	0,00	28,96	120	Н	
6	Фрукты св, (яблоко)*	100	0,40	0,30	10,30	47	338	

Обед учащихся от 12-18 лет

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Эн. ценность	№ рецептур ы	Цена
			Белки	Жиры	Углевод ы			
1	Борщ	250	1,80	5,10	10,65	96,08	81	
2	Салат из св. моркови с сахаром	100	1,23	0,09	20,48	81,7	62	
3	Тефтели 2-й вариант (свинина) 100/20	120	9,95	8,04	12,35	190,33	279	
4	Каша рассыпчатая (пшеничная с маслом) (обед)	180	9,11	6,23	50,42	281,27	171	
5	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	15,90	64,28	342	
6	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	85,44	Н	
7	Хлеб ржаной	30	1,41	0,21	14,94	64,2	Н	

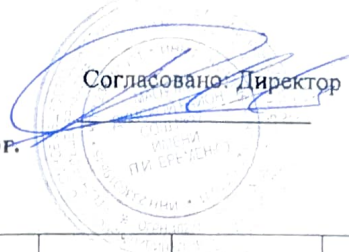
Полдник учащихся от 12-18 лет

№ 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	16,33	13,79	28,60	364,6	222	
2	Чай с лимоном	200	0,14	0,00	10,18	40,9	377	

Повар 



Меню
« 8 » сентября 2023г.
10 день



Завтрак учащихся от 7 до 11 лет

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Эн. ценность	№ рецептур ы	Цена
			Белки	Жиры	Углевод ы			
1	Овощи натуральные (помидоры)	40	0,24	0,08	1,68	7,96	71/1	
2	Котлеты домашние (свин/говяж)	100	15,58	18,43	13,07	275,9	271	
3	Каша рассыпчатая (пшеничная с маслом)	100	4,09	2,51	24,04	100	171	
4	Чай с лимоном	200	0,14	0,00	10,18	40,9	377	
5	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	85,44	Н	
6	Хлеб ржаной	30	1,41	0,21	14,94	64,2	Н	

Обед учащихся от 7 до 11 лет

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Эн. ценность	№ рецептур ы	Цена
			Белки	Жиры	Углевод ы			
1	Суп-лапша домашняя	200	4,20	5,60	21,14	95,5	113	
2	Салат из капусты	60	0,59	3,03	4,02	46,04	47	
3	Отбивная из мяса птицы (курица)	100	12,29	13,05	11,16	213	249	
4	Пюре картофельное (обед)	150	2,78	4,38	17,85	122,38	312	
5	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,44	389	
6	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	85,44	Н	
7	Хлеб ржаной	20	0,94	0,14	9,96	42,8	Н	
8	Фрукты св, (яблоко)*	100	0,40	0,40	9,80	47	338	

Полдник учащихся от 7 до 11 лет

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Эн. ценность	№ рецептур ы	Цена
			Белки	Жиры	Углевод ы			
1	Суп молочный с макаронными изделиями	150	3,52	5,29	12,84	119,19	120	
2	Чай с сахаром	200	0,14	0,00	10,00	39,24	376	
3	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	85,44	Н	
3	Кондитерское изделие 25 (печенье)	25	1,88	2,95	18,73	104,28	Н	

Повар А.А.А.