

Согласовано:
Директор школы



Утверждаю:

Генеральный директор

ООО "Школьное питание"

А.А. Косинский

ООО "Школьное питание"

МЕНЮ
для учащихся 7-11 лет
26.05.2025г.

Завтрак	Масса порции, г	Энерг. ценность, Ккал	Б	Ж	У	№ рецептуры
Маринад овощной	60	81,7	1,4	1,3	5,6	1070
Макароны с сыром	225	380	8,6	22,8	43,4	570
Чай с сахаром с вит.С	200	56	-	-	14	1204
Хлеб ржаной	20	52	1,5	0,6	10	
Хлеб пшеничный	20	52	1,5	0,6	10	
ЦЕНА ЗАВТРАКА 85.00						
Обед						
Маринад овощной	60	81,7	1,4	1,3	5,6	1070
Щи из свежей капусты	200	89,6	2,25	4	15,7	282
Котлета рыбная	90	147,3	11,3	5,6	13,3	фирм. № 1
Картофельное пюре	150	112	3,2	1,2	22,1	946
Чай с сахаром с вит С *	200	56	0	0	14	1204
Хлеб пшен.	45	117	3,37	1,35	22,5	
Хлеб ржан.	40	104	3	1,2	20	
ЦЕНА ОБЕДА 85.00						

для учащихся 12 лет и старше

Завтрак	Масса порции, г	Энерг. ценность, Ккал	Б	Ж	У	№ рецептуры
Маринад овощной	60	81,7	1,4	1,3	5,6	1070
Макароны с сыром	225	380	8,6	22,8	43,4	570
Чай с сахаром с вит.С	200	56	-	-	14	1204
Хлеб ржаной	20	52	1,5	0,6	10	
Хлеб пшеничный	20	52	1,5	0,6	10	
ЦЕНА ЗАВТРАКА 85.00						
Обед						
Маринад овощной	60	81,7	1,4	1,3	5,6	1070
Щи из свежей капусты	200	89,6	2,25	4	15,7	282
Котлета рыбная	90	147,3	11,3	5,6	13,3	фирм. № 1
Картофельное пюре	150	112	3,2	1,2	22,1	946
Чай с сахаром с вит С *	200	56	0	0	14	1204
Хлеб пшен.	45	117	3,37	1,35	22,5	
Хлеб ржан.	40	104	3	1,2	20	
ЦЕНА ОБЕДА 85.00						

* - для учащихся группы ОВЗ, ГПД, витаминизация проводится в один прием пищи

Зав. производством Д. Сид Бухгалтер: Костикова

Согласовано:
Директор школы



Утверждаю:

Генеральный директор

ООО "Школьное питание"

А.А. Косинский

ООО "Школьное питание"

МЕНЮ

для учащихся 7-11 лет

27.05.2025г.

Завтрак	Масса порции, г	Энерг. ценность Ккал	Б	Ж	У	№ рецептуры
Запеканка из творога с повидлом	150/30	274,5 78	27,9 0,12	7,7 0	27,3 19,5	54-7т-2020
Чай с сахаром с вит.С	200	56	0	0	14	1204
Яблоко	150	70,5	0,6	0,6	14,75	
ЦЕНА ЗАВТРАКА 85.00						
Обед						
Салат из свеклы с маслом растит.	60	51,6	0,84	3	4,98	62
Суп картофел. с макаронными издел.	200	97,4	2,8	4,8	26,5	307
Фрикадельки с соусом (мясо птицы)	90/50	149,6	15,19	14	1,7	фирм. № 7
Рис отварной	150	214	3,6	5,2	37,6	934
Чай с сахаром с вит.С*	200	56	0	0	14	1204
Хлеб пшен.	45	117	3,37	1,35	22,5	
Хлеб ржан.	40	104	3	1,2	20	
ЦЕНА ОБЕДА 85.00						

для учащихся 12 лет и старше

Завтрак	Масса порции, г	Энерг. ценность Ккал	Б	Ж	У	№ рецептуры
Запеканка из творога с повидлом	150/30	274,5 78	27,9 0,12	7,7 0	27,3 19,5	54-7т-2020
Чай с сахаром с вит.С	200	56	0	0	14	1204
Яблоко	150	70,5	0,6	0,6	14,75	
ЦЕНА ЗАВТРАКА 85.00						
Обед						
Салат из свеклы с маслом растит.	60	51,6	0,84	3	4,98	62
Суп картофел. с макаронными издел.	200	97,4	2,8	4,8	26,5	307
Фрикадельки с соусом (мясо птицы)	90/50	149,6	15,19	14	1,7	фирм. № 7
Рис отварной	150	214	3,6	5,2	37,6	934
Чай с сахаром с вит.С*	200	56	0	0	14	1204
Хлеб пшен.	45	117	3,37	1,35	22,5	
Хлеб ржан.	40	104	3	1,2	20	
ЦЕНА ОБЕДА 85.00						

* - для учащихся группы ОВЗ, ГПД витаминизация проводится в один прием пищи

Зав. производством Д.И.И. Бухгалтер: Костикова

Согласовано:
Директор школы

МЕИЮ

Завтрак	Масса порции, г	Энерг. ценность, Ккал	Б	Ж	У	№ рецептуры
Капуста тушеная	60	58,9	1,2	3,2	5,8	440
Тефтели с соусом (мясо птицы)	90/50	189	10,08	10,1	1,81	фирм. № 6
Каша гречневая	150	135,3	0,45	5,1	21,9	931
Чай с сахаром с вит С	200	56	0	0	14	1204
Хлеб ржаной	20	52	1,5	0,6	10	
Хлеб пшеничный	20	52	1,5	0,6	10	
ЦЕНА ЗАВТРАКА 85.00						
Обед						
Капуста тушеная	60	58,9	1,2	3,2	5,8	440
Суп картофельный. с горохом	200	98	2,9	5,8	15,8	306
Котлета куриная	90	213,7	13,7	12,26	12,15	фирм. № 5
Макароны отварные.	150	147	5,4	0,6	30	940
Компот из свеж. фруктов с вит С*	200	110	0,2	0,2	27,2	1115
Хлеб пшен.	45	117	3,37	1,35	22,5	
Хлеб ржан.	40	104	3	1,2	20	
ЦЕНА ОБЕДА 85.00						

для учащихся 12 лет и старше

Завтрак	Масса порции, г	Энерг. ценность, Ккал	Б	Ж	У	№ рецептур ы
Капуста тушеная	60	58,9	1,2	3,2	5,8	440
Тефтели с соусом (мясо птицы)	90/50	189	10,08	10,1	1,81	фирм. № 6
Каша гречневая	150	135,3	0,45	5,1	21,9	931
Чай с сахаром с вит С	200	56	0	0	14	1204
Хлеб ржаной	20	52	1,5	0,6	10	
Хлеб пшеничный	20	52	1,5	0,6	10	
ЦЕНА ЗАВТРАКА 85.00						
Обед						
Капуста тушеная	60	58,9	1,2	3,2	5,8	440
Суп картофельный с горохом	200	98	2,9	5,8	15,8	306
Котлета куриная	90	213,7	13,7	12,26	12,15	фирм. № 5
Макароны отварные	150	147	5,4	0,6	30	940
Компот из свеж. фруктов с вит С*	200	110	0,2	0,2	27,2	1115
Хлеб пшен.	45	117	3,37	1,35	22,5	
Хлеб ржан.	40	104	3	1,2	20	
ЦЕНА ОБЕДА 85.00						

* - для учащихся группы ОВЗ, ГПД витаминизация проводится в один прием пищи

Зав. производством Девя Бухгалтер: Костикова

Согласовано:
Директор школы



Утверждаю:

Генеральный директор

ООО "Школьное питание"

А.А. Косинский

ООО "Школьное питание"

МЕНЮ

для учащихся 7-11 лет

29.05.2025г.

Завтрак	Масса порции, г	Энерг. ценность Ккал	Б	Ж	У	№ рецепту-ры
Винегрет овощной	60	34,8	0,84	1,56	4,86	92
Котлета рыбная	90	147,3	11,3	5,6	13,3	фирм. № 1
Рис отварной	150	214	3,6	5,2	37,6	934
Чай с сахаром с вит.С	200	56	0	0	14	1204
Хлеб ржаной	20	52	1,5	0,6	10	
Хлеб пшеничный	20	52	1,5	0,6	10	
ЦЕНА ЗАВТРАКА 85.00						
Обед						
Винегрет овощной	60	34,8	0,84	1,56	4,86	92
Борщ из свежей капусты с картофелем	200	72	2	5,24	10,88	262
Биточки куриные	90	213,7	13,7	12,26	12,15	фирм. № 5
Макароны отварные.	150	147	5,4	0,6	30	940
Чай с сахаром с вит С*	200	56	0	0	14	1204
Хлеб пшеничный	45	117	3,37	1,35	22,5	
Хлеб ржаной	40	104	3	1,2	20	
ЦЕНА ОБЕДА 85.00						

для учащихся 12 лет и старше

Завтрак	Масса порции, г	Энерг. ценность Ккал	Б	Ж	У	№ рецепту-ры
Винегрет овощной	60	34,8	0,84	1,56	4,86	92
Котлета рыбная	90	147,3	11,3	5,6	13,3	фирм. № 1
Рис отварной	150	214	3,6	5,2	37,6	934
Чай с сахаром с вит.С	200	56	0	0	14	1204
Хлеб ржаной	20	52	1,5	0,6	10	
Хлеб пшеничный	20	52	1,5	0,6	10	
ЦЕНА ЗАВТРАКА 85.00						
Обед						
Винегрет овощной	60	34,8	0,84	1,56	4,86	92
Борщ из свежей капусты с картофелем	200	72	2	5,24	10,88	262
Биточки куриные	90	213,7	13,7	12,26	12,15	фирм. № 5
Макароны отварные.	150	147	5,4	0,6	30	940
Чай с сахаром с вит С*	200	56	0	0	14	1204
Хлеб пшеничный	45	117	3,37	1,35	22,5	
Хлеб ржаной	40	104	3	1,2	20	
ЦЕНА ОБЕДА 85.00						

* - для учащихся группы ОБЗ, ГПД витаминизация проводится в один прием пищи

Зав. производством Д. Сидя Бухгалтер: Костикова