




МЕНЮ

3 февраля 2025 г

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
ЗАВТРАК 1-4 КЛАСС (71.47 РУБ)								
2008	311	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	150/25	43,63	12,90	15,70	38,00	345,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	1,74	2,30	0,20	15,10	71,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	3,10	0,00	0,00	9,70	39,00
2008		ФРУКТ МЫТЫЙ (ЯБЛОКО)	100	23,00	0,30	0,30	8,50	41,00
Итого			505	71,47	15,50	16,20	71,30	496,00
ЗАВТРАК 5-11 КЛАСС (РОД. ПЛАТА 80РУБ + 12.60РУБ ДОТАЦИЯ) 92.60								
2008	311	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	180/35	63,60	14,20	18,30	34,00	358,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	2,90	3,80	0,30	25,10	118,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	3,10	0,00	0,00	9,70	39,00
2008		ФРУКТ МЫТЫЙ (ЯБЛОКО)	100	23,00	0,30	0,30	8,50	41,00
Итого			565	92,60	18,30	18,90	77,30	566,00
ОВЗ ЗАВТРАК 1-4 КЛАСС(81,82РУБ)								
1 прием пищи								
2008	311	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	150/25	43,63	12,90	15,70	38,00	345,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	1,74	2,30	0,20	15,10	71,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	3,10	0,00	0,00	9,70	39,00
2008		ФРУКТ МЫТЫЙ (ЯБЛОКО)	100	23,00	0,30	0,30	8,50	41,00
2 прием пищи								
2008		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (ПЕЧЕНЬЕ)	13	5,92	1,00	1,30	9,70	54,00
2008	411	КИСЕЛЬ	200	4,43	0,00	0,00	24,10	97,00
Итого			718	81,82	16,80	17,50	105,10	647,00
ОВЗ ЗАВТРАК 5-11 КЛАСС(81,82РУБ)								
1 прием пищи								
2008	311	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	150/25	43,63	12,90	15,70	38,00	345,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	1,74	2,30	0,20	15,10	71,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	3,10	0,00	0,00	9,70	39,00
2008		ФРУКТ МЫТЫЙ (ЯБЛОКО)	100	23,00	0,30	0,30	8,50	41,00
2 прием пищи								
2008		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (ПЕЧЕНЬЕ)	13	5,92	1,00	1,30	9,70	54,00
2008	411	КИСЕЛЬ	200	4,43	0,00	0,00	24,10	97,00
Итого			718	81,82	16,50	17,50	105,10	647,00

Согласовано с руководителем учреждения



Утверждаю



МЕНЮ

4 февраля 2025 г

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
ЗАВТРАК 1-4 КЛАСС (71.47 РУБ)								
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	150	12,82	4,70	4,20	16,00	121,00
2024	9	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ С РИСОМ В СОУСЕ	50/50	38,84	9,00	8,30	16,00	175,00
2011	344	КОМПОТ ИЗ ЯГОДЫ	200	7,91	0,00	0,00	9,70	39,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	2,90	3,80	0,30	25,10	118,00
2008		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (ПРЯНИК)	30	9,00	1,50	3,20	9,30	72,00
Итого			530	71,47	19,00	16,00	76,10	625,00
ЗАВТРАК 5-11 КЛАСС (РОД.ПЛАТА 80РУБ + 12.60РУБ ДОТАЦИЯ) 92.60								
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	180	15,38	4,40	5,10	24,00	159,00
	9	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ С РИСОМ В СОУСЕ	50/50	38,84	9,00	11,00	9,50	173,00
2011	344	КОМПОТ ИЗ ЯГОД	200	7,91	0,00	0,00	9,70	39,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	3,48	4,60	0,40	30,10	142,00
	П.П	ОЛАДЬИ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	40/10	26,98	3,00	2,70	10,00	77,00
Итого			590	92,60	21,00	19,20	83,30	590,00
ОВЗ ЗАВТРАК 1-4 КЛАСС (81,82РУБ)								
1 прием пищи								
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	150	12,82	4,70	4,20	16,00	121,00
2024	9	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ С РИСОМ В СОУСЕ	50/50	38,84	9,00	8,30	16,00	175,00
2011	344	КОМПОТ ИЗ ЯГОДЫ	200	7,91	0,00	0,00	9,70	39,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	2,90	3,80	0,30	25,10	118,00
2008		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (ПРЯНИК)	30	9,00	1,50	3,20	9,30	72,00
2 прием пищи								
	П.П	ШОКОЛАДНЫЙ БАТОНЧИК	20	8,45	1,60	2,30	18,00	100,00
2008	430	ЧАЙ БЕЗ САХАРА	200	1,90	0,00	0,00	0,00	0,00
Итого			750	81,82	20,60	18,30	94,10	625,00
ОВЗ ЗАВТРАК 5-11 КЛАСС(81,82РУБ)								
1 прием пищи								
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	150	12,82	4,70	4,20	16,00	121,00
2024	9	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ С РИСОМ В СОУСЕ	50/50	38,84	9,00	8,30	16,00	175,00
2011	344	КОМПОТ ИЗ ЯГОДЫ	200	7,91	0,00	0,00	9,70	39,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	2,90	3,80	0,30	25,10	118,00
2008		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (ПРЯНИК)	30	9,00	1,50	3,20	9,30	72,00
2 прием пищи								
	П.П	ШОКОЛАДНЫЙ БАТОНЧИК	20	8,45	1,60	2,30	18,00	100,00
2008	430	ЧАЙ БЕЗ САХАРА	200	1,90	0,00	0,00	0,00	0,00
Итого			750	81,82	20,60	18,30	94,10	625,00



Согласовано с руководителем учреждения

Утверждаю



МЕНЮ

5 февраля 2025 г

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
ЗАВТРАК 1-4 КЛАСС (71.47 РУБ)								
2011	204	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ	180	22,73	5,60	7,50	29,50	208,00
2011	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	70/5	41,25	8,40	10,90	16,40	197,00
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,59	0,00	0,00	9,70	39,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	50	2,90	3,80	0,30	25,10	118,00
Итого			505	71,47	17,80	18,70	80,70	562,00
ЗАВТРАК 5-11 КЛАСС (РОД.ПЛАТА 80РУБ + 12.60РУБ ДОТАЦИЯ) 92.60								
2008	30	САЛАТ "СТЕПНОЙ"	100	18,06	3,50	4,10	7,80	82,00
	12	ПЕЛЬМЕНИ МЯСНЫЕ С МАСЛОМ	190	66,47	12,40	15,20	36,70	333,00
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,59	0,00	0,00	9,70	39,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	60	3,48	4,60	0,40	30,10	142,00
Итого			550	92,60	20,50	19,70	84,30	596,00
ОВЗ ЗАВТРАК 1-4 КЛАСС(81,82РУБ)								
1 прием пищи								
2011	204	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ	180	22,73	5,60	7,50	29,50	208,00
2011	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	70/5	41,25	8,40	10,90	16,40	197,00
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,59	0,00	0,00	9,70	39,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	50	2,90	3,80	0,30	25,10	118,00
2 прием пищи								
2008		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (ПРЯНИК)	30	6,55	1,50	3,20	9,30	72,00
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	3,80	0,20	0,00	10,20	43,00
Итого			735	81,82	19,50	21,90	100,20	677,00
ОВЗ ЗАВТРАК 5-11 КЛАСС(81,82РУБ)								
1 прием пищи								
	12	ПЕЛЬМЕНИ МЯСНЫЕ С МАСЛОМ	180	63,98	13,10	14,40	34,80	321,00
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,59	0,00	0,00	9,70	39,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	50	2,90	3,80	0,30	25,10	118,00
2 прием пищи								
2008		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (ПРЯНИК)	30	6,55	1,50	3,20	9,30	72,00
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	3,80	0,20	0,00	10,20	43,00
Итого			660	81,82	18,60	17,90	89,10	593,00



Согласовано с руководителем учреждения

Утверждаю

(Handwritten signature)



МЕНЮ

6 февраля 2025 г

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
ЗАВТРАК 1-4 КЛАСС (71.47 РУБ)								
2011	306.1	ПЮРЕ ГОРОХОВОЕ	150	11,17	5,00	4,30	16,50	124,00
2011	256	МЯСО (СВИНИНА) ТУШЕНОЕ С ОВОЩАМИ В СОУСЕ	25/65	39,30	8,00	11,50	14,00	192,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	3,10	0,00	0,00	9,70	39,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	2,90	3,80	0,30	25,10	118,00
	п.п	БУЛОЧКА С САХАРОМ	40	15,00	1,60	2,40	11,20	73,00
Итого			530	71,47	18,40	18,50	76,50	546,00
ЗАВТРАК 5-11 КЛАСС (РОД.ПЛАТА 80РУБ + 12.60РУБ ДОТАЦИЯ) 92.60								
2011	306.1	ПЮРЕ ГОРОХОВОЕ	180	15,26	6,00	5,10	19,90	149,00
2011	256	МЯСО (СВИНИНА) ТУШЕНОЕ С ОВОЩАМИ В СОУСЕ	35/65	55,76	8,00	13,00	14,00	209,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	3,10	0,00	0,00	9,70	39,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	3,48	4,00	0,40	30,10	142,00
	п.п	БУЛОЧКА С САХАРОМ	40	15,00	1,60	2,40	11,20	73,00
Итого			560	92,60	21,20	20,90	84,80	612,00
ОВЗ ЗАВТРАК 1-4 КЛАСС(81,82РУБ)								
1 прием пищи								
2011	306.1	ПЮРЕ ГОРОХОВОЕ	150	11,17	5,00	4,30	16,50	124,00
2011	256	МЯСО (СВИНИНА) ТУШЕНОЕ С ОВОЩАМИ В СОУСЕ	25/65	39,30	8,00	11,50	14,00	192,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	3,10	0,00	0,00	9,70	39,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	2,90	3,80	0,30	25,10	118,00
	п.п	БУЛОЧКА С САХАРОМ	40	15,00	1,60	2,40	11,20	73,00
2 прием пищи								
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	20/4	6,44	1,10	6,40	7,50	110,00
2011	344	КОМПОТ ИЗ ЯГОДЫ	200	3,91	0,00	0,00	9,70	39,00
Итого			754	81,82	19,50	26,90	93,70	695,00
ОВЗ ЗАВТРАК 5-11 КЛАСС(81,82)								
1 прием пищи								
2011	306.1	ПЮРЕ ГОРОХОВОЕ	150	11,17	5,00	4,30	16,50	124,00
2011	256	МЯСО (СВИНИНА) ТУШЕНОЕ С ОВОЩАМИ В СОУСЕ	25/65	39,30	8,00	11,50	14,00	192,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	3,10	0,00	0,00	9,70	39,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	2,90	3,80	0,30	25,10	118,00
	п.п	БУЛОЧКА С САХАРОМ	40	15,00	1,60	2,40	11,20	73,00
2 прием пищи								
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	20/4	6,44	1,10	6,40	7,50	110,00
2011	344	КОМПОТ ИЗ ЯГОДЫ	200	3,91	0,00	0,00	9,70	39,00
Итого			754	81,82	19,50	26,90	93,70	695,00

Согласовано с руководителем учреждения



Утверждаю



МЕНЮ
7 февраля 2025 г

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
ЗАВТРАК 1-4 КЛАСС (71,47 РУБ)								
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ	60	5,84	0,90	3,10	2,90	43,00
2011	126	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	17,85	3,20	7,00	21,70	163,00
2008	256	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	30/60	36,96	9,40	5,90	18,00	162,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	2,90	3,80	0,30	25,10	118,00
2011	378	ЧАЙ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	200	6,92	1,00	1,00	6,90	41,00
Итого			550	71,47	18,30	17,30	74,60	527,00
ЗАВТРАК 5-11 КЛАСС (РОД.ПЛАТА 80РУБ + 12.60РУБ ДОТАЦИЯ) 92.60								
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ	100	10,05	1,50	5,20	4,80	72,00
2011	126	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	180	21,42	3,80	7,00	26,10	183,00
2008	256	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	35/65	43,31	9,40	5,90	5,90	114,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	2,90	3,80	0,30	25,10	118,00
2011	378	ЧАЙ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	200	6,92	1,00	1,00	6,90	41,00
2008		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (ПЕЧЕНЬЕ)	26	8,00	2,00	2,50	18,30	108,00
Итого			656	92,80	21,50	21,90	88,10	636,00
ОВЗ ЗАВТРАК 1-4 КЛАСС(81,82РУБ)								
1 прием пищи								
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ	60	5,84	0,90	3,10	2,90	43,00
2011	126	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	17,85	3,20	7,00	21,70	163,00
2008	256	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	30/60	36,96	9,40	5,90	18,00	162,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	2,90	3,80	0,30	25,10	118,00
2011	378	ЧАЙ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	200	6,92	1,00	1,00	6,90	41,00
2 прием пищи								
2008		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (ВАФЛИ)	13	6,45	1,50	3,20	9,30	72,00
2008	430	ЧАЙ БЕЗ САХАРА	200	1,90	0,00	0,00	0,00	0,00
Итого			783	81,82	19,80	20,50	83,90	599,00
ОВЗ ЗАВТРАК 5-11 КЛАСС(81,82РУБ)								
1 прием пищи								
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ	60	5,84	0,90	3,10	2,90	43,00
2011	126	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	17,85	3,20	7,00	21,70	163,00
2008	256	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	30/60	36,96	9,40	5,90	18,00	162,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	2,90	3,80	0,30	25,10	118,00
2011	378	ЧАЙ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	200	6,92	1,00	1,00	6,90	41,00
2 прием пищи								
2008		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (ВАФЛИ)	13	6,45	1,50	3,20	9,30	72,00
2008	430	ЧАЙ БЕЗ САХАРА	200	1,90	0,00	0,00	0,00	0,00
Итого			783	81,82	19,80	20,50	83,90	599,00



Согласовано с руководителем учреждения