



2 ДЕНЬ
Согласовано
И.О. директора МБОУ СОШ №12
Жуков Е.В. Кошваров

Утверждаю
Ген. директор ООО «КШПТ»
В. Н. Серикова

МЕНЮ

для организации бесплатного питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях
для возрастной категории 7-11 лет

на 19 ноября 2024 год

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы,		
Капуста квашеная	60	0,9	0,06	3,1	16,2	70/2015
Биточки рыбные	100	7,5	7	12	145	82/2015
Пюре картофельное со сливочным маслом	150	3,1	4,9	21,9	137	260/2015
Кисель плодоваягодный на натуральной основе витаминизированный	200	0	0	23	92	303/2015
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	140	0,5	0,5	13,7	66	338/2015
ИТОГО:		15,4	12,96	97,2	557,2	

ОБЕД

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы,		
Икра кабачковая	60	0,7	2,3	4,6	47	ПР
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200/5	1,5	8,2	17,3	90	82/2015
Гуляш	100(50/50)	14,5	16,7	2,8	221	260/2015
Каша вязкая рисовая со сливочным маслом	150	3,2	4,2	20,8	133	303/2015
Чай с лимоном	200/10/7	0,3	0	15,2	60	686/2004
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0,3	12,6	61	ПР
ИТОГО:		24,3	32,5	88,4	672	

Бухгалтер
Повар-бригадир

Борисова Т.И.
Кельштейн Т.В.



И. Д. Кошеваров
И. Д. Кошеваров

Утверждаю
Ген. директор ООО «КШПиТ»
В. Н. Серикова

МЕНЮ

для организации бесплатного питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях для детей возрастной категории от 12 лет и старше

на 19 ноября 2024 год

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг. ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Капуста квашеная	60	0,9	0,1	3,1	16,2	70/2015
Биточки рыбные	100	7,5	7	12	145	234/2015
Картофельное пюре со сливочным маслом	180	3,6	5,7	24,2	164	312/2015
Хлеб пшеничный	40	2,8	0,4	20,1	82	ПР
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0,3	12,6	61	ПР
Кисель плодово-ягодный на натуральной основе витаминизированный	200	0	0	23	92	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	338/2015
ИТОГО:		17,4	14,1	109,7	630,7	

ОБЕД

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг. ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Икра кабачковая	100	1,2	4,7	7,7	78	ПР
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250/5	1,9	5,4	21,5	110	82/2015
Гуляш	70/70	20,3	23,3	3,9	309	260/2015
Каша рисовая вязкая со сливочным маслом	180	3,8	5	24,9	160,5	303/2015
Чай с лимоном	200/10/7	0,3	0	15,2	60	686/2004
Хлеб пшеничный	70	4,9	0,7	19,6	140	П/П
Хлеб ржаной иодированный	50	3,2	0,5	21	102	П/П
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	338/2015
ИТОГО:		36,2	40,2	128,5	1030	

Бухгалтер
Повар-бригадир

Борисова Т.И.
Кельштейн Т.В.



Утверждаю:
 Ген. директор ООО "КШПИТ"
 Серикова В.Н.

МЕНЮ
 для организации питания детей от 12 лет и старше за родительскую плату
 на 19 ноября 2024г.

Горячее питание (завтраки)

Родительская оплата - 85 руб

Наименование блюда	Вес блюда	Цена	Пищевые вещества г			Энерг. цен ность.	№ рецептуры
			Белка	Жиры	Углеводы		
Мясо тушеное	100(50/50)	73,82	15,2	17,8	2,5	225	256/2015
Каша гречневая со сл. маслом	180	6,89	3,8	5	24,9	160,5	303/2015
Чай с лимоном	200/10/7	2,98	0,3	0	15,2	60	686/2004
Хлеб пшеничный	30	1,6	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Хлеб ржаной йодированный	30	1,98	2	0,3	12,6	61	ПР
Итого		87,27	23,4	23,4	70,3	566,5	

МЕНЮ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Наименование	выход	цена	Ккал	Наименование	выход	цена	Ккал
				Мучные, кондитерские изделия			
				Клеши	100	13,71	
				Пирожки со сгущ.	75	11,30	
				Пирожки с сгущ.	75	21,19	
				Ватрушка Ф.С.	100	33,58	
				Пирожок с карп.	75	7,99	
				Коржи малые	95	4,50	
				Ватрушка 11гр.	95	14,72	
				Кекс Сталина	75	24,45	
				Сосис. с картош.	100	24,07	
				Фулл с мясом	100	27,28	
				Соки, напитки			
				Сок фруктовый	200	15,20	
				Чай кар. с сах.	200	3,04	
				Чай кар. с сах. лим.	200	4,84	
				Вода питьевая	0,5	25,35	
				Растворен. мед.	25	13,46	
				Вафли на фрукт.	60	21,55	
				Кефир. напиток	50	29,58	

Бухгалтер
 Повар-Бригадир

Борисова Т.И.
Кельштейн Т.В.

Борисова Т.И.
 Кельштейн Т.В.