



Утверждаю  
 Ген. директор ООО "КШПТ"  
 В. Н. Серикова

## МЕНЮ

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

на 5 ноября 2024 год

### ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
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
<b>ИТОГО:</b>		<b>15,4</b>	<b>12,96</b>	<b>97,2</b>	<b>557,2</b>	

### ОБЕД

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Икра кабачковая	60	0,7	2,8	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
<b>ИТОГО:</b>		<b>24,3</b>	<b>32,5</b>	<b>88,4</b>	<b>672</b>	

Бухгалтер  
 Повар-бригадир

Борисова Т.И.

*Т.И. Борисова*  
*Е.Д. Кошеваров*



Утверждаю  
 Директор ООО "Комбинат школьного питания и торговли"  
 В. Н. Серикова

## МЕНЮ

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

на 5 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
<b>ИТОГО:</b>		<b>17,4</b>	<b>14,1</b>	<b>109,7</b>	<b>630,7</b>	

### 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	280/2015
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
<b>ИТОГО:</b>		<b>36,2</b>	<b>40,2</b>	<b>128,5</b>	<b>1030</b>	

Бухгалтер  
 Повар-бригадир

*Борисова Т.И.*  
 Борисова Т.И.  
*Кельшгерста Т.В.*