



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

## МЕНЮ

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

на 25 ноября 2024 год

### ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептурь1
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы,		
Икра кабачковая	60	0,7	2,3	4,6	47	ПР
Омлет с сыром	130/5	16,2	26,3	2,3	312	211/2015
Кофейный напиток с молоком	200	3	1,2	14,7	93	379/2015
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>23,8</b>	<b>31,3</b>	<b>58,8</b>	<b>619</b>	

### ОБЕД

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептурь1
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы,		
Нарезка из соленых огурцов	60	0,5	0,1	1	6	70/2015
Суп картофельный с макаронными изделиями	200	3,4	2,2	13,8	95	103/2015
Мясо тушеное	100(50/50)	15,2	17,3	2,5	225	256/2015
Каша вязкая гречневая с маслом сливочным	150	3,2	4,2	20,8	133	303/2015
Кисель плодово-ягодный на натуральной основе витаминизированный	200	0	0	23	92	ПР
Хлеб пшеничный	50	3,5	0,5	25,2	100	ПР
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР
Ряженка	180	5,2	4,5	7,6	92	386/2015
<b>ИТОГО:</b>		<b>32,3</b>	<b>29,5</b>	<b>102,3</b>	<b>784</b>	

Бухгалтер  
Повар-бригадир

Борисова Т.И.  
Кельштейн Т.В.



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

## МЕНЮ

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

на 25 ноября 2024 год

### ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы,		
Икра кабачковая	60	0,7	2,8	4,6	47	ПР
Омлет с сыром	130/5	16,2	26,3	2,3	312	211/2015
Ряженка	200	5,8	5	8,4	102	386/2015
Кофейный напиток с молоком	200	3	1,2	14,7	93	379/2015
Хлеб пшеничный	50	3,5	0,4	25,2	100	ПР
Хлеб ржаной иодированный	40	2,6	0,4	16,8	82	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	338/2015
<b>ИТОГО:</b>		<b>32,4</b>	<b>36,7</b>	<b>86,7</b>	<b>806,5</b>	

### ОБЕД

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы,		
Нарезка из соленых огурцов	100	0,8	0,1	1,7	10	70/2015
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	4,2	2,7	17,2	118	103/2015
Мясо тушеное	100(50/50)	15,2	17,8	2,5	225	256/2015
Каша гречневая вязкая со сливочным маслом	180	3,8	5	24,9	160	303/2015
Хлеб пшеничный	60	4,2	0,6	30,2	120	П/П
Хлеб ржаной иодированный	40	2,6	0,4	16,8	82	П/П
Кисель плодоваягодный на натуральной основе витаминизированный	200	0	0	23	92	П/П
<b>ИТОГО:</b>		<b>30,8</b>	<b>26,6</b>	<b>116,3</b>	<b>807</b>	

Бухгалтер  
Повар-бригадир

Борисова Т.И.  
Кельштейн Т.В.