



Согласовано  
И.о. директора МБОУ СОШ №12  
Е. Д. Кошеваров

Утверждаю

Ген. директор ООО «Комбинат школьного питания и торговли»  
В. Н. Серикова

## МЕНЮ

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

на 12 декабря 2024 год

### ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы,		
Нарезка из соленых огурцов	60	0,5	0,1	1	6	70/2015
Рыба тушеная с томатом и овощами	100(50/50)	9,7	4,9	3,8	105	229/2015
Пюре картофельное со сливочным маслом	150	3,1	4,9	21,9	137	312/2015
Сок натуральный промышленного производства	200	1	0	23,46	92	389/2015
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	140	0,5	0,5	13,7	66	338/2015
<b>ИТОГО:</b>		<b>18,2</b>	<b>10,9</b>	<b>87,36</b>	<b>507</b>	

### ОБЕД

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
Рассольник Ленинградский	200	1,6	4,6	9,4	86	96/2015
Фрикадельки из кур со сливочным маслом	90(80/10)	10,8	18,9	6,1	239	297/2015
Капуста тушеная	150	3,8	6,9	16	112	321/2015
Компот из сухофруктов	200	1,2	0	38,8	132	349/2015
Хлеб пшеничный	40	2,8	0,4	20,2	80	ПР
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0	12,6	61	ПР
<b>ИТОГО:</b>		<b>22,9</b>	<b>33,6</b>	<b>107,7</b>	<b>757</b>	

Бухгалтер  
Повар-бригадир

Борисова Т.И.  
Кельштейн Т.В.



Составлено  
Исполнитель: Е. Д. Коцваров

Утверждаю

Ген. 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 12 декабря 2024 год

### ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Нарезка из соленых огурцов	60	0,5	0,1	1	6	70/2015
Рыба тушеная с томатом и овощами	(100 /50)	14,5	7,3	5,7	157	229/2015
Картофельное пюре со сливочным маслом	180	3,6	5,7	24,2	164	312/2015
Сок натуральный промышленного производства	200	1	0	23,5	92	389/2015
Хлеб пшеничный	50	3,5	0,4	25,2	100	ПР
Хлеб ржаной iodированный	30	2	0,3	12,6	61	ПР
<b>ИТОГО:</b>		<b>25,1</b>	<b>13,8</b>	<b>92,2</b>	<b>580</b>	

### ОБЕД

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Икра кабачковая	100	1,2	4,7	7,7	78	ПР
Рассольник Ленинградский	250	2	5,7	11,7	107	96/2015
Фрикадельки из кур	120/5	16,1	22,5	9	304	297/2015
Капуста тушеная	180	4,6	8,2	19,3	138	321/2015
Компот из сухофруктов	200	1,2	0	38,8	132	349/2015
Хлеб пшеничный	50	3,5	0,5	25,2	100	ПР
Хлеб ржаной iodированный	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	338/2015
<b>ИТОГО:</b>		<b>30,5</b>	<b>42,4</b>	<b>134,8</b>	<b>970,5</b>	

Бухгалтер  
Повар-бригадир

Борисова Т.И.  
Кельштейн Т.В.