



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

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

М Е Н Ю

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

на 14 апреля 2025 год

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценно сть, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Икра кабачковая	30	0,4	1,4	2,3	24	ПР
Омлет натуральный	106	9,8	17,5	1,8	205	210/2015
Кофейный напиток с молоком	200	3	1,2	14,7	93	379/2015
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	130	0,5	0,5	12,7	61	338/2015
ИТОГО:		17,1	21,1	55	484	

ОБЕД

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценно сть, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
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
Ёжики мясные	90	11,9	12,5	9,2	197	527/2022
Каша вязкая гречневая	150	4,7	5	20,4	146	303/2015
Кисель плодово-ягодный на натуральной основе витаминизированный	200	0	0	23	92	ПР
Хлеб пшеничный	40	2,8	0,4	20,2	80	ПР
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0,3	12,6	61	ПР
Фрукты свежие	130	0,5	0,5	12,7	61	338/2015
ИТОГО:		25,8	21	112,9	738	

Бухгалтер Борисова Т.В.

Мат.ответ. Петина О.Н.



Утверждаю
Генеральный 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 14 апреля 2025 год

ЗАВТРАК

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
Омлет натуральный	106	9,8	17,5	1,8	205	210/2015
Кофейный напиток с молоком	200	3	1,2	14,7	93	379/2015
Хлеб пшеничный	40	2,8	0,4	20,2	80	ПР
Хлеб ржаной иодированный	30	1,9	0,3	12,6	61,5	ПР
Фрукты свежие	130	0,5	0,5	12,7	61	338/2015
ИТОГО:		18,7	22,7	66,6	547,5	

ОБЕД

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
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
Ёжики мясные	100	13,2	13,8	10,2	218	527/2022
Каша гречневая вязкая	180	5,6	5,9	24,5	175	303/2015
Кисель плодово-ягодный на натуральной основе витаминизированный	200	0	0	23	92	П/П
Хлеб пшеничный	40	2,8	0,4	20,2	80	ПР
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0,3	12,6	61	ПР
Фрукты свежие	130	0,5	0,5	12,7	61	338/2015
ИТОГО:		29,1	23,7	122,1	815	

ПОЛДНИК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Кофейный напиток с молоком	200	3	1,2	9,6	93	382/2015
Кондитерские изделия промышленного производства	50	5,6	12,3	14,5	239	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	338/2015
ИТОГО:		9	13,9	33,9	379	

Бухгалтер

Мат.ответ. Л.П. Петина О.Н.