

СОГЛАСОВАНО:

Директор

" 5 " 2025г.

1 смена 2н 3д

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Азбука питания"

Е.А. Широкалова

2025г.

МЕНЮ на " 5 " 2025г.

Комплекс горячего питания (завтрак) для обучающихся 1-4 классов (172 руб.)

(Субвенция)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
1150	Котлета из мяса кур	70	11,2	7	10,21	169,7
516	Макаронные изделия отварные с маслом	130	5,81	8	35,5	164,4
886	Чай с лимоном	200	0,08		15,16	59,9
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
976,04	Фрукты свежие	100	0,4		9,8	47
Итого за Завтрак		525	19,98	16,00	84,05	529,50

Комплекс питания (завтрак) для обучающихся 5-11 классов (50 руб. 21 коп.)

(Субсидия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
1190,02	Конвертик с сыром	80	7,60	8,00	24,66	199,6
830,05	Напиток из с/м ягод	200	0,12		14,88	61,1
Итого за Завтрак		280	7,72	8,00	39,51	260,7

Комплекс горячего питания (завтрак, обед) для обучающихся 1-4 классов (430 руб.)

(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
1150	Котлета из мяса кур	70	11,2	7	10,21	169,7
516	Макаронные изделия отварные с маслом	130	5,81	8	35,5	164,4
886	Чай с лимоном	200	0,08		15,16	59,9
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
976,04	Фрукты свежие	100	0,4		9,8	47
Итого за Завтрак		525	19,98	16,00	84,05	529,5
Обед						
1 008	Огурцы соленые порционно	80	0,48	1,02	0,08	7,6
1 021	Борщ с капустой, картофелем и сметаной	200	3,03	8	13,87	118
1 083	Мясо говядины отварное	10	3	3		35,2
1 335	Зелень свежая	1	0,03		0,08	0,4
444,01	Плов со свиной	200	12,47	14	31,2	309,2
707	Сок натуральный	200			22,4	95
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	10,63	64,8
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
1 192	Пряник (порц.)	40	2,52	1	30,24	134,3
Итого за Обед		761	26,34	27,02	121,53	833,2
Итого за день		1286	46,29	43,02	205,58	1362,7

Комплекс горячего питания (завтрак, обед) для обучающихся 5-11 классов (430 руб.)

(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
1 150	Котлета из мяса кур	80	12,4	9	11,3	187,1
516	Макаронные изделия отварные с маслом	150	8,47	8	40,96	212,7
886	Чай с лимоном*	200	0,08		4	59,9
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
976,04	Фрукты свежие*	100	0,4		9,8	47
Итого за Завтрак		555	22,0	15,0	79,4	575,2
Обед						
1 008	Огурцы соленые порционно	100	0,08	0,11	1,7	13
1 021	Борщ с капустой, картофелем и сметаной	250	3,79	5	17,34	147,5
1 083	Мясо говядины отварное	10	3	3		35,2
1 335	Зелень свежая	1	0,03		0,08	0,4
444,01	Плов со свиной	220	13,72	15,5	38	350
707	Сок натуральный	200			22,4	95
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	10,63	64,8
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
1 192	Пряник (порц.)	40	2,52	1	30,24	134,3
Итого за Обед		871	28,73	26,61	133,74	908,7
Итого за день		1428	50,74	41,61	213,18	1483,9

\* При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (СанПиН 2.3.2.4.3890-20 п.4.1.5)

Зав. производством

ОГЛАСОВАНО:  
Директор

№ \_\_\_\_\_ 2025г.

1 смена 2н 3д

МЕНЮ на "5" \_\_\_\_\_ 2025г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ООО "Азбука питания"

Е.А. Широконова

2025г.

№ \_\_\_\_\_ от 01.01.2025г.



**Завтрак для обучающихся 5-11 классов (166 руб.)**  
(Субсидия + Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
1-160	Котлета из мяса кур	80	12,4	8	11,3	167,1
516	Макаронные изделия отварные с мясом	180	8,47	5	40,98	212,7
888	Чай с лимоном*	200	0,08		4	89,9
897	Хлеб пшеничный	28	2,88	1	13,88	68,5
978,04	Фрукты свежие*	100	0,4		8,8	47
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>588</b>	<b>22,01</b>	<b>15,00</b>	<b>78,44</b>	<b>578,2</b>

**Обед для обучающихся 5-11 классов (200 руб.)**  
(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 021	Борщ с капустой, картофелем и сметаной	250	3,79	7	17,34	147,8
1 053	Мясо говядины отварное	10	3	3		35,2
1 335	Зелень свежая	1	0,08		0,08	0,4
444,01	Глюк со свиной	220	13,72	15,5	39,5	391,5
707	Сок натуральный	200			22,4	95
1 147	Хлеб ржаной	50	4,28	2	21,2	129,6
897	Хлеб пшеничный	50	5,38	2	26,8	137
1 192	Пюре (порц.)	40	2,52	1	30,24	134,8
<b>Итого за Обед</b>		<b>821</b>	<b>32,88</b>	<b>30,50</b>	<b>137,83</b>	<b>1070,6</b>

**Обед для обучающихся 1-4 классов (170 руб.)**  
(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 021	Борщ с капустой, картофелем и сметаной	200	3,03	6	13,87	118
1 053	Мясо говядины отварное	10	3	3		35,2
1 335	Зелень свежая	1	0,08		0,08	0,4
444,01	Глюк со свиной	200	12,47	14	31,2	308,2
707	Сок натуральный	200			22,4	95
1 147	Хлеб ржаной	25	2,13	1	10,63	64,8
897	Хлеб пшеничный	25	2,88	1	13,88	68,5
1 192	Пюре (порц.)	40	2,52	1	30,24	134,8
<b>Итого за Обед</b>		<b>701</b>	<b>25,96</b>	<b>29,00</b>	<b>121,77</b>	<b>828,4</b>

**Полдник для обучающихся 1-11 классов (47 руб.)**  
(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
1444	Сырная палочка	80	8,12	7,00	32,70	208,5
398	Компот из ягод св/м	200	0,24		21,14	87,4
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>280</b>	<b>8,36</b>	<b>7,00</b>	<b>53,84</b>	<b>295,9</b>

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используются соль поваренная пищевая йодированная (СанПиН 2.3.2.4.3892-20 п.8.1.8)

Зав.производством

*(Подпись)*