

Директор



Васильев С.А.

2 д **МЕНЮ НА** ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗАЦИОННОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ



СБ	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность			Витамины и минеральные вещества						
			белки	жиры	углеводы	ккал	В1	С	А	Е	Са	Fe
ЗАВТРАК												
160	Суп молочный с макаронными изделиями	205	6,86	12	29,25	252,81	0,16	1,17	0,05	0,72	129,44	1,52
692	Кофейный напиток	200	0,54	0,1	8,58	33		1,38				
ПР	Хлеб пшеничный	60	4,8	0,6	29,8	138,6	0,04			0,04	8	0,44
СП	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1	0,001		45	0,1	2,4	0,02
ИТОГО												
		475,00	12,28	19,95	67,76	490,51	0,20	2,55	45,05	0,86	139,84	1,98
ОБЕД												
13	Салат из свежеты отварной с маслом растительным	60	0,81	3,65	4,72	53,91	0,01	5,7		1,64	21,09	0,8
124	Щи из свежей капусты на курином бульоне со сме	205	1,52	4,94	6,49	79,76	0,05	18,04	0,21	1,92	33,19	0,63
259	Жаркое с говядиной и картофелем	225	12,6	6,5	19	283,7	0,2	12,69		4,8	41,53	3,09
685	Чай с сахаром	200	0,2		19,8	77	0,01	5,28	2,49	2,49	7,11	0,11
пр	Хлеб ржаной	60	2,82	0,6	0,6	126	0,04		4,03	14,4	2,24	
ИТОГО												
		750,00	17,95	15,69	50,61	620,37	0,31	41,71	2,70	14,88	117,32	6,87
ИТОГО ЗА ДЕНЬ												
		1225,00	30,23	35,64	118,37	1110,88	0,51	44,26	47,75	15,74	257,16	8,85

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗАЦИОННОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В 5 — 11 КЛАССАХ

Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность			Витамины и минеральные вещества							
		белки	жиры	углеводы	ккал	В1	С	А	Е	Са	Fe	
ЗАВТРАК												
160	Суп молочный с макаронными изделиями	205	6,86	12	29,25	252,81	0,16	1,17	0,05	0,72	129,44	1,52
692	Кофейный напиток	200	0,54	0,1	8,58	33		1,38				
ПР	Хлеб пшеничный	60	4,8	0,6	29,8	138,6	0,04			0,04	8	0,44
СП	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1	0,001		45	0,1	2,4	0,02
ИТОГО												
		475,00	12,28	19,95	67,76	490,51	0,20	2,55	45,05	0,86	139,84	1,98
ОБЕД												
13	Салат из свежеты отварной с маслом растительным	60	0,81	3,65	4,72	53,91	0,01	5,7		1,64	21,09	0,8
124	Щи из свежей капусты на курином бульоне со сме	255	1,9	6,17	8,11	99,7	0,05	18,04	0,21	1,92	33,19	0,63
259	Жаркое с говядиной и картофелем	275	13,6	7,02	20,52	306,4						
685	Чай с сахаром	200	0,2		19,8	77	0,01	5,28	2,49	2,49	7,11	0,11
пр	Хлеб ржаной	60	2,82	0,6	0,6	126	0,04		4,03	14,4	2,24	
ИТОГО												
		850,00	19,33	17,44	53,75	663,01	0,11	29,02	2,70	10,08	75,79	3,78
ИТОГО ЗА ДЕНЬ												
		1325	31,61	37,39	121,51	1153,52	0,31	31,57	47,75	10,94	215,63	5,76

СОГЛАСОВАНО

Директор



ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗАЦИОННОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1 — 4 КЛАССОВ

3 д
МЕНЮ НА


Васильев С.А.

СБ	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность				Витамины и минеральные вещества					
			белки	жиры	углеводы	ккал	В1	С	А	Е	Са	Fe
ЗАВТРАК												
302	Каша молочная "Дружба" с маслом сливочным	205	8,22	15,59	45,52	356,63	0,12	1,61	0,07	0,26	157,69	0,95
СП	Масло сливочное	10	5,75	5,97		90	0,01	0,17	0,06	0,13	220	0,25
ПР	Хлеб пшеничный	60	4,8	0,6	29,8	138,6	0,04			0,04	8	0,44
687	Чай с сахаром	200	0,2		19,8	77	0,01	5,28	2,49	2,249	7,11	0,11
	ИТОГО	475	18,97	22,16	95,12	662,23	0,18	7,06	2,62	2,68	392,80	1,75
ОБЕД												
ТТК	Салат их картофеля с сол. огурцом и горошком	60	0,43	3,384	0,858	35,41	0,047	9,18		1,09	15,5	0,35
140	Суп с макаронными изделиями на курином бульоне	250	1,81	5,03	13,57	109,28	0,08	6,04	0,23	1,94	17,98	0,78
492	Плов с филе куринным	250	20,3	11,8	47	375					24,8	3,6
687	Чай с сахаром	200	0,2		19,8	77	0,01	5,28	2,49	2,249	7,11	0,11
	ИТОГО	820	25,56	20,81	81,83	722,69	0,18	20,50	2,72	9,31	79,79	2,24
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ	1280	44,53	42,97	176,95	1384,92	0,36	27,56	5,34	11,99	472,59	8,83
ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗАЦИОННОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В 5 — 11 КЛАССАХ												
	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность				Витамины и минеральные вещества					
			белки	жиры	углеводы	ккал	В1	С	А	Е	Са	Fe
ЗАВТРАК												
302	Каша молочная "Дружба" с маслом сливочным	205	8,22	15,59	45,52	356,63	0,12	1,61	0,07	0,26	157,69	0,95
СП	Масло сливочное	10	5,75	5,97		90	0,01	0,17	0,06	0,13	220	0,25
ПР	Хлеб пшеничный	60	4,8	0,6	29,8	138,6	0,04			0,04	8	0,44
687	Чай с сахаром	200	0,2		19,8	77	0,01	5,28	2,49	2,249	7,11	0,11
	ИТОГО	475	18,97	22,16	95,12	662,23	0,18	7,06	2,62	2,68	392,80	1,75
	ИТОГО	720	21,90	15,61	75,69	635,97	0,19	31,74	2,75	8,55	78,87	6,47
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ	1195	40,87	37,77	170,81	1298,20	0,37	38,80	5,37	11,23	471,67	8,22

СОГЛАСОВАНО
Директор

Светлана
Светлана



ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗАЦИОННОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С 4 д



Уд. Выходящая
Информация
Воспитатель
Воспитатель С.А.

4 д МЕНЮ НА

СБ	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность			Витамины и минеральные вещества						
			белки	жиры	углеводы	ккал	В1	С	А	Е	Са	Fe
ЗАВТРАК												
302	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным	205	6,2	9,53	42,48	290,77	0,15	0,99	0,06	0,18	111,31	1,18
СП	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1	0,001		45	0,1	2,4	0,02
ПР	Хлеб пшеничный	60	4,8	0,6	29,8	138,6	0,04			0,04	8	0,44
79	Чай черный с яблочным соком	200	0,5	10,2	24,1	94	0,14	20	100			0,58
ИТОГО												
ОБЕД												
139	Суп картофельный с горохом на мясном бульоне	200	4,11	4,27	15,6	118,63	0,18	10,98	0,22	1,96	27,78	1,64
39	Салат из помидор с маслом	50	0,4	1,9	2,00	24,40	1,30	10,00	4,40	5,30	0,90	0,20
302	Греча отварная рассыпчатая	150	5,33	4,35	19,95	140,5	0,08		0,053	0,55	14,49	4,65
498	Биточки из рыбы грудки	100	19,7	13,5	4,1	231	0,081		0,34		15,44	1,96
631	Компот из яблок	200	0,1	0,03	14,99	56,85						
ПР	Хлеб ржаной	60	2,82	0,6	0,6	126	0,04			4,03	14,4	2,24
ИТОГО												
УТРО												
ИТОГО ЗА ДЕНЬ												
ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗАЦИОННОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В 5-11 КЛАССАХ												
ЗАВТРАК												
Наименование блюда												
Выход (гр)												
белки												
жиры												
углеводы												
ккал												
В1												
С												
А												
Е												
Са												
Fe												
Итого												
Итого за день												

СОГЛАСОВАНО

Директор

Светлана
О.Т. Савицкая

ИП Васильев С.А.

УТВЕРЖДЕНО

Васильев С.А.
АЛЕКСАНДРОВИЧВасильев С.А.
АЛЕКСАНДРОВИЧ

5 д ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗАЦИОННОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4 КЛАССАХ

Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность			Витамины и минеральные вещества							
		белки	жиры	углеводы	ккал	В1	С	А	Е	Са	Fe	
ЗАВТРАК												
302 Каша манная молочная с маслом сливочным	205	10,4	7,57	51,16	88,83	0,25		0,07	0,73	17,88	5,53	
685 Чай с сахаром	200	0,16	0,03	15,2	56,19		2,8	0,0025	0,01	2,8	0,04	
ПП Сыр поршьями	15	5,75	5,97		90	0,01	0,17	0,06	0,13	220	0,25	
ПП Хлеб пшеничный	60	4,8	0,6	29,8	138,6	0,04			0,04	8	0,44	
ИТОГО	480,00	21,11	14,17	96,16	373,62	0,30	2,97	0,13	0,91	248,68	6,26	
ОБЕД												
71 Винегрет	40	0,88	3,05	5,39	51,42	0,02		0,13	1,39	24,34	0,32	
ТТК Суп картофельный с крупой на кур. бульоне	200	6,2	1	4,2	67	0,068	5,98	0,002	0,414	18,44	0,886	
520 Картофельное пюре	150	8,38	6,1	41,26	257,86	0,2		0,02	0,59	14,41	4,45	
471 Фрикадельки их говядины с соусом	85	7,47	8,37	8,05	139,1	0,03		0,02	2,86	18,26	1,14	
ТТК Компот из сухофруктов	200	0,16	0,16	27,87	108,96	0,01	1,6		0,16	4	0,4	
ПП Хлеб ржаной	60	2,82	0,6	0,6	126	0,04			4,03	14,4	2,24	
ИТОГО	735,00	25,91	19,28	87,37	750,34	0,37	29,19	0,17	9,44	93,85	9,44	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ	1215,00	47,02	33,45	183,53	1123,96	0,67	32,16	0,30	10,35	342,53	15,70	
ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗАЦИОННОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 5 — 11 КЛАССАХ												
Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность			Витамины и минеральные вещества							
ЗАВТРАК												
302 Каша манная молочная с маслом сливочным	205	10,04	7,57	51,16	88,83	0,25		0,07	0,73	17,88	5,53	
685 Чай с сахаром	200	0,16	0,03	15,2	56,19		2,8	0,0025	0,01	2,8	0,04	
ПП Сыр поршьями	15	5,75	5,97		90	0,01	0,17	0,06	0,13	220	0,25	
ПП Хлеб пшеничный	60	4,8	0,6	29,8	138,6	0,04			0,04	8	0,44	
ИТОГО	480,00	20,75	14,17	96,16	373,62	0,30	2,97	0,13	0,91	248,68	6,26	
ОБЕД												
71 Винегрет	40	0,88	3,05	5,39	51,42	0,02		0,13	1,39	24,34	0,32	
ТТК Суп картофельный с крупой на кур. бульоне	250	7,75	1,25	5,25	83,7	0,085	7,47	0,0025	0,517	23,05	1,1	
520 Картофельное пюре	200	9,3	6,78	45,84	286,51	0,2		0,02	0,59	14,41	4,45	
471 Фрикадельки их говядины с соусом	105	7,47	8,37	8,05	139,1	0,03		0,02	2,86	18,26	1,14	
ТТК Компот из сухофруктов	200	0,16	0,16	27,87	108,96	0,01	1,6		0,16	4	0,4	
ПП Хлеб ржаной	60	2,82	0,6	0,6	126	0,04			4,03	14,4	2,24	
ИТОГО	855,00	28,38	20,21	93,00	795,69	0,39	30,68	0,17	9,55	98,46	9,65	
ИТОГО	1335	49,13	34,38	189,16	1169,31	0,69	33,65	0,30	10,46	347,14	15,91	

СОГЛАСОВАНО
 Директор *Светлана*

6 д
 ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗАЦИОННОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1 — 4 КЛАССАХ

ИП Васильев С.А.
 АЛЕКСАНДРОВИЧ



СВ	МЕНЮ НА	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность			Витамины и минеральные вещества								
				белки	жиры	углеводы	ккал	В1	С	А	Е	Са	Fe		
				ЗАВТРАК											
		302 Каша молочная пшеница с маслом сливочным	205	8,4	9,53	42,48	290,82	0,16	1,16	0,04	0,19	120,21	1,28		
		648 Кисель ягодный из концентрата	200			14	52,4	0,01	1	4	0,2	0,2	0,04		
		СП Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1	0,001			45	0,1	2,4	0,02	
		ПР Хлеб пшеничный	60	4,8	0,6	29,8	138,6	0,04			0,04	8	0,44		
				ИТОГО											
				475,00	17,38	86,41	547,92	0,21	2,16	49,04	0,53	130,81	1,78		
				ОБЕД											
		ТТК Помидор в нарезке	30	0,24	0,06	1,56	6	6,3	0,075	0,015	0,1	3,75	0,225		
		142 Рассольник по-Ленинградски на мясном бульоне со смет	205	2,25	2,23	16,73	97,56	0,09	17,28	0,26	1,18	21,96	0,86		
		302 Каша пшеница	150	8,38	6,1	41,26	257,86	0,2		0,02	0,59	14,41	4,45		
		ТТК Котлета куриная припущенная с соусом	100	7,3	9,6	5,4	139	0,029	0,79		1,558	42,63	1,12		
		685 Чай с сахаром	200	0,1	0,03	14,99	56,85								
		ПР Хлеб ржаной	60	2,82	0,6	0,6	126	0,04			4,03	14,4	2,24		
				ИТОГО	745,00	21,09	18,62	80,54	6,66	18,15	0,30	7,46	97,15	8,90	
				ИТОГО ЗА ДЕНЬ	1220,00	34,37	36,00	166,95	1231,19	6,87	20,31	49,34	7,99	227,96	10,68

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗАЦИОННОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 5 — 11 КЛАССАХ

СВ	МЕНЮ НА	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность			Витамины и минеральные вещества								
				белки	жиры	углеводы	ккал	В1	С	А	Е	Са	Fe		
				ЗАВТРАК											
		302 Каша молочная пшеница с маслом сливочным	205	8,4	9,53	42,48	290,82	0,16	1,16	0,04	0,19	120,21	1,28		
		648 Кисель ягодный из концентрата	200			14	52,4	0,01	1	4	0,2	0,2	0,04		
		СП Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1	0,001			45	0,1	2,4	0,02	
		ПР Хлеб пшеничный	60	4,8	0,6	29,8	138,6	0,04			0,04	8	0,44		
				ИТОГО											
				475,00	17,38	86,41	547,92	0,21	2,16	49,04	0,53	130,81	1,78		
				ОБЕД											
		ТТК Помидор в нарезке	30	0,24	0,06	1,56	6	6,3	0,075	0,015	0,1	3,75	0,225		
		142 Рассольник по-Ленинградски на мясном бульоне со смет	255	2,5	2,48	20,91	121,95	0,09	17,28	0,26	1,18	21,96	0,86		
		302 Каша пшеница	200	9,3	6,78	45,84	286,51	0,2		0,02	0,59	14,41	4,45		
		ТТК Котлета куриная припущенная с соусом	100	7,3	9,6	5,4	139	0,029	0,79		1,558	42,63	1,12		
		685 Чай с сахаром	200	0,1	0,03	14,99	56,85								
		ПР Хлеб ржаной	60	2,82	0,6	0,6	126	0,04			4,03	14,4	2,24		
				ИТОГО	845,00	22,26	19,55	89,30	736,31	6,66	18,15	0,30	7,46	97,15	8,90
				ИТОГО	1320	35,54	36,93	175,71	1284,23	6,87	20,31	49,34	7,99	227,96	10,68

СОГЛАСОВАНО

Директор



ИП Василийев С.С.



 УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 Василийев С.С.

 ВАСИЛИЕВ
 СЕРГЕЙ
 АЛЕКСАНДРОВИЧ

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗАЦИОННОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ I - 4 КЛАССОВ

7 д	МЕНЮ НА	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность			Витамины и минеральные вещества											
				белки	жиры	углеводы	ккал	С	А	Е	Са	Fe						
		ЗАВТРАК																
	333	Макаронны отварные с сыром и маслом сливочным	217	9,7	9,22	27,69	233,83	0,05	0,14	0,07	0,83	65,05	0,87					
		Какао с молоком	200	3,79	3,2	25,81	143	0,04	1,3	0,02	0,01	125,12	0,98					
	ПР	Хлеб пшеничный	60	4,8	0,6	29,8	138,6	0,04			0,04	8	0,44					
		ИТОГО	477,00	18,29	13,02	83,30	515,43	0,13	1,44	0,09	0,88	198,17	2,29					
		ОБЕД																
	ТТК	Икра из моркови	60	1,08	2,46	5,58	49,3	0,037	2,46	0,008	0,13	28,37	0,8					
		133 Суп рыбный с консервами	200	7	7,2	6,2	117,8		9,11			45,3	1,27					
		492 Плов с куринным филе	200	16,2	9,4	37,6	300					19,9	2,91					
	685	Чай с сахаром	200	0,1	0,03	14,99	56,85											
	ПР	Хлеб ржаной	60	2,82	0,6	0,6	126	0,04			4,03	14,4	2,24					
		ИТОГО	720,00	27,20	19,69	64,97	649,95	0,08	11,57	0,01	4,16	107,97	7,22					
		ИТОГО ЗА ДЕНЬ	1197,00	45,49	32,71	148,27	1165,38	0,21	13,01	0,10	5,04	306,14	9,51					
		ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗАЦИОННОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В 5- 11 КЛАССАХ																
		Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность			Витамины и минеральные вещества											
		ЗАВТРАК																
	333	Макаронны отварные с сыром и маслом сливочным	217	9,7	9,22	27,69	233,83	0,05	0,14	0,07	0,83	65,05	0,87					
		Какао с молоком	200	3,79	3,2	25,81	143	0,04	1,3	0,02	0,01	125,12	0,98					
	ПР	Хлеб пшеничный	60	3,04	0,32	12,44	95	0,02			0,02	4	0,22					
		ИТОГО	477,00	16,53	12,74	65,94	471,83	0,11	1,44	0,09	0,86	194,17	2,07					
		ОБЕД																
	ТТК	Икра из моркови	60	1,08	2,46	5,58	49,3	0,037	2,46	0,008	0,13	28,37	0,8					
		133 Суп рыбный с консервами	250	8,75	9	7,75	130,5		9,11			45,3	1,27					
		492 Плов с куринным филе	250	20,3	11,8	47	375					19,9	2,91					
	686	Хлеб ржаной	60	2,82	0,6	0,6	126	0,04			4,03	14,4	2,24					
	685	Чай с сахаром	200	0,1	0,03	14,99	56,85											
		ИТОГО	820,00	33,05	23,89	75,92	737,65	0,08	11,57	0,01	4,16	107,97	7,22					
		ИТОГО ЗА ДЕНЬ	1297,00	49,58	36,63	141,86	1209,48	0,19	13,01	0,10	5,02	302,14	9,29					

СОГЛАСОВАНО

Директор

Светлана О. С. Суряева

ИП Васильев Сергей Александрович

Васильев С.А.

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗАЦИОННОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1 — 4 КЛАССОВ



8 д	МЕНЮ НА	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность			Витамины и минеральные вещества							
				белки	жиры	углеводы	ккал	В1	С	А	Е	Са	Fe	
ЗАВТРАК														
		302 Каша рисовая вязкая молочная с маслом сливочным	205	5,88	6	31,89	339,44	0,08	1,31	0,09	0,3	129,08	0,56	
		79 Чай черный с яблочным соком	200	40	10,2	13,8	304	0,14	20	100	1,18	990	164	
		ПР Сыр поршиями	15	5,75	5,97		90	0,01	0,17	0,06	0,13	220	0,25	
		ПР Хлеб пшеничный	60	4,8	0,6	29,8	138,6	0,04			0,04	8	0,44	
		ИТОГО	480,00	56,43	22,77	75,49	872,04	0,27	21,48	100,15	0,47	1347,08	165,25	
ОБЕД														
		ТТК Салат их картофеля с сол. огурцом и горошком	60	0,43	3,384	0,858	35,41	0,047	9,18		1,09	15,5	0,35	
		140 Суп с макаронными изделиями на курином бульоне	200	2,25	2,23	16,83	97,56	0,09	17,28	0,26	1,18	21,96	0,86	
		259 Жаркое из говядины	225	14,06	33,71	18,95	377	0,42	7,73	0,42		32,79	3,45	
		ТТК Напиток лимонный	200	0,16	22	0,04	83,4	0,06	4,6	8	0,04	6,6	0,12	
		ПР Хлеб ржаной	60	2,82	0,6	0,6	126	0,04			4,03	14,4	2,24	
		ИТОГО	745,00	18,52	44,29	51,11	625,73	0,17	37,59	8,37	4,22	70,92	2,19	
		ИТОГО ЗА ДЕНЬ	1225,00	74,95	67,06	126,60	1497,77	0,44	59,07	108,52	4,69	1418,00	167,44	
ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗАЦИОННОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 5 - 11 КЛАССОВ														
		Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность			Витамины и минеральные вещества							
				белки	жиры	углеводы	ккал	В1	С	А	Е	Са	Fe	
ЗАВТРАК														
		302 Каша рисовая вязкая молочная с маслом сливочным	205	5,88	6	31,89	339,44	0,08	1,31	0,09	0,3	129,08	0,56	
		79 Чай черный с яблочным соком	200	40	10,2	13,8	304	0,14	20	100	1,18	990	164	
		ПР Сыр поршиями	15	0,18	0,18	19,42	77	0,02	7,49	0,01	0,01	7,56	1,04	
		ПР Хлеб пшеничный	60	3,02	0,32	19,44	95,2	0,04			0,04	8	0,44	
		ИТОГО	480,00	49,08	16,70	84,55	815,64	0,28	28,80	100,10	0,35	1134,64	166,04	
ОБЕД														
		ТТК Салат их картофеля с сол. огурцом и горошком	60	0,43	3,384	0,858	35,41	0,047	9,18		1,09	15,5	0,35	
		140 Суп с макаронными изделиями на курином бульоне	250	2,81	2,79	20,91	121,95	0,09	17,28	0,26	1,18	21,96	0,86	
		259 Жаркое из говядины	275	18,75	44,95	25,27	502,67	0,42	7,73	0,42		32,79	3,45	
		ТТК Напиток лимонный	200	0,16	22	0,04	83,4	0,06	4,6	8	0,04	6,6	0,12	
		ПР Хлеб ржаной	60	2,82	0,6	0,6	126	0,04			4,03	14,4	2,24	
		ИТОГО	845,00	24,97	73,72	47,68	869,43	0,66	38,79	8,68	6,34	91,25	7,02	
		ИТОГО ЗА ДЕНЬ	1325,00	74,05	90,42	132,23	1685,07	0,94	67,59	108,78	6,69	1225,89	173,06	

СОГЛАСОВАНО

Директор

С.В. Сидорова

ИП Вадимов С.А.

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗАЦИОННОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ I — 4 КЛАССАХ



9 д	МЕНЮ НА	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность			Витамины и минеральные вещества						
				белки	жиры	углеводы	ккал	В1	С	А	Е	Са	Fe
СВ	ЗАВТРАК	302 Каша молочная овсяная	205	6,2	9,53	42,48	290,77	0,15	0,99	0,06	0,18	111,31	1,18
		686 Чай с лимоном	200	0,16	0,16	27,87	108,96	0,01	1,6		0,16	4	0,4
		СП Масло сливочное	10	5,75	5,97		90	0,01	0,17	0,06	0,13	220	0,25
		ПР Хлеб пшеничный	60	4,8	0,6	29,8	138,6	0,04			0,04	8	0,44
		ИТОГО	475,00	16,91	16,26	100,15	628,33	0,21	2,76	0,12	0,51	343,31	2,27
71	ОБЕД	Винегрет	60	0,88	3,05	5,39	51,42	0,02	21,61	0,13	1,39	24,34	0,32
		140 Ши из свежей капусты на курином бульоне со сметаной	205	1,52	4,94	6,49	79,76	0,05	18,04	0,21	1,92	33,19	0,63
		716 Рагу овощное с капустой, картофелем с соусом	200	2,88	8,34	15,2	202,8		12,6			56,4	1,14
		ТТК Биточки из филе грудки	100	19,7	13,5	4,1	231	0,081				15,44	1,96
492 Компот из сухофруктов	200	0,36		28,06	108,83	0,03				0,1	15,87	0,6	
639 Хлеб ржаной	60	2,82	0,6	0,6	126	0,04				4,03	14,4	2,24	
		ИТОГО	825,00	27,28	27,38	54,45	748,39	0,20	30,64	0,55	6,05	135,30	6,57
		ИТОГО ЗА ДЕНЬ	1300,00	44,19	43,64	154,60	1376,72	0,41	33,40	0,67	6,56	478,61	8,84
ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗАЦИОННОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 5 — 11 КЛАССАХ													
		Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность			Витамины и минеральные вещества						
		ЗАВТРАК		белки	жиры	углеводы	ккал	В1	С	А	Е	Са	Fe
		Каша молочная овсяная	205	6,2	9,53	42,48	290,77	0,15	0,99	0,06	0,18	111,31	1,18
		302 Чай с лимоном	200	0,16	0,16	27,87	108,97	0,01	1,6		0,16	4	0,4
		686 Масло сливочное	10	5,75	5,97		90	0,01	0,17	0,06	0,13	220	0,25
		СП Хлеб пшеничный	60	3,04	0,32	12,44	95	0,02			0,02	4	0,22
		ИТОГО	475,00	15,15	15,98	82,79	584,74	0,19	2,76	0,12	0,49	339,31	2,05
		ОБЕД											
		71 Винегрет	60	0,88	3,05	5,39	51,42	0,02	21,61	0,13	1,39	24,34	0,32
		140 Ши из свежей капусты на курином бульоне со сметаной	255	1,9	6,17	8,11	99,7	0,05	18,04	0,21	1,92	33,19	0,63
		716 Рагу овощное с капустой, картофелем с соусом	200	3,6	10,42	19	253,5					70,5	1,42
		ТТК Биточки из филе грудки	100	19,7	13,5	4,1	231	0,081				15,44	1,96
		492 Компот из сухофруктов	200	0,36		28,06	108,83	0,03			0,1	15,87	0,6
		639 Хлеб ржаной	60	2,82	0,6	0,6	126	0,04			4,03	14,4	2,24
		ИТОГО	875,00	29,26	33,74	65,26	870,45	0,22	39,65	16,43	7,44	173,74	7,17
		ИТОГО ЗА ДЕНЬ	1350,00	44,41	49,72	148,05	1455,19	0,41	42,41	16,55	7,93	513,05	9,22

СОГЛАСОВАНО

Директор

С. Т. Сафарбаева

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗАЦИОННОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1 — 4 КЛАССАХ



Васильев С.А.

10 д	МЕНЮ НА	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность			Витамины и минеральные вещества						
				белки	жиры	углеводы	ккал	В1	С	А	Е	Са	Fe
СБ	МЕНЮ НА	Наименование блюда	Выход (гр)	белки	жиры	углеводы	ккал	В1	С	А	Е	Са	Fe
		ЗАВТРАК											
		302 Каша молочная пшеница с маслом сливочным	205	8,4	9,53	42,48	290,82	0,16	1,16	0,04	0,19	120,21	1,28
		685 Чай с сахаром	200	0,16	0,03	15,2	56,19		2,8		0,01	2,8	0,04
		ПР Сыр порциями	15	5,75	5,97		90	0,01	0,17	0,06	0,13	220	0,25
		ПР Хлеб пшеничный	60	4,8	0,6	29,8	138,6	0,04			0,04	8	0,44
		ИТОГО	480,00	19,11	16,13	87,48	575,61	0,21	4,13	0,10	0,37	351,01	2,01
		ОБЕД											
ТТК		Огурец соленый порц.	17	0,13	0,017	0,27	2,26	0,09	0,85	0,005	0,017	3,91	0,102
		110 Борщ на мясном бульоне со сметаной	205	1,81	5,03	13,57	109,28	0,08	6,04	0,23	1,94	17,98	0,78
		302 каша рисовая вязкая	180	4,88	8,14	47,83	199,5	0,03	3,48	0,04	0,38	3,48	0,69
		371 Филе минтая тушеное с луком	100	9,29	1,78	3,29	65,76	0,06	1,03	0,04	0,38	35,34	0,1
		ПР Хлеб ржаной	60	2,82	0,6	0,6	126	0,04			4,03	14,4	2,24
		686 Чай с лимоном	200	1	0,03	14,99	56,85						
		ИТОГО	762,00	19,93	15,60	80,55	559,65	0,30	11,40	0,32	6,75	75,11	3,91
		ИТОГО ЗА ДЕНЬ	1242,00	39,04	31,73	168,03	1135,26	0,51	15,53	0,42	7,12	426,12	5,92
		ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗАЦИОННОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 5 — 11 КЛАССАХ											
		Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность			Витамины и минеральные вещества						
		ЗАВТРАК		белки	жиры	углеводы	ккал	В1	С	А	Е	Са	Fe
		302 Каша молочная пшеница с маслом сливочным	205	8,4	9,53	42,48	290,82	0,16	1,16	0,04	0,19	120,21	1,28
		685 Чай с сахаром	200	0,16	0,03	15,2	56,19		2,8		0,01	2,8	0,04
		ПР Сыр порциями	15	5,75	5,97		90	0,01	0,17	0,06	0,13	220	0,25
		ПР Хлеб пшеничный	60	4,8	0,6	29,8	138,6	0,04			0,04	8	0,44
		ИТОГО	480,00	19,11	16,13	87,48	575,61	0,21	4,13	0,10	0,37	351,01	2,01
		ОБЕД											
ТТК		Огурец соленый порц.	30	0,24	0,03	0,48	4	0,01	1,5	0,01	0,03	6,9	0,18
		110 Борщ на мясном бульоне со сметаной	255	1,81	5,03	13,57	109,28	0,08	6,04	0,23	1,94	17,98	0,78
		302 каша рисовая вязкая	200	6,5	10,85	63,77	266	0,03	3,48	0,04	0,38	3,48	0,69
		371 Филе минтая тушеное с луком	100	9,29	1,78	3,29	65,76	0,06	1,03	0,04	0,38	35,34	0,1
		686 Чай с лимоном	200	3,12	0,36	12,48	98	0,02			0,02	4	0,22
		ПР Хлеб ржаной	60	2,82	0,6	0,6	126	0,04			4,03	14,4	2,24
		ИТОГО	845,00	23,78	18,65	94,19	669,04	0,24	12,05	0,32	6,78	82,10	4,21
		ИТОГО ЗА ДЕНЬ	1325,00	42,89	34,78	181,67	1244,65	0,45	16,18	0,42	7,15	433,11	6,22

СОГЛАСОВАНО

Директор



ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗАЦИОННОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1 — 4 КЛАССАХ



Васильев С.А.

№ п/п	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность			ккал	Витамины и минеральные вещества										
			белки	жиры	углеводы		В1	С	А	Е	Са	Fe					
ЗАВТРАК																	
160	Суп молочный с макаронными изделиями со сл маслом	205	6,86	12	29,25	252,81	0,16	1,17	0,05	0,72	129,44	1,52					
958	Кофейный напиток	200	0,54	0,1	8,58	33		1,38									
СП	Масло сливочное	10	5,75	5,97		90	0,01	0,17	0,06	0,13	220	0,25					
ПП	Хлеб пшеничный	60	4,8	0,6	29,8	138,6	0,04		0,04	0,04	8	0,44					
ОБЕД																	
13	Салат из свеклы отварной с маслом растительным	60	0,81	3,65	4,72	53,91	0,01	5,7		1,64	21,09	0,8					
142	Рассольник по-Ленинградски на мясном бульоне со смета	205	2,25	2,23	16,73	97,56	0,09	17,28	0,26	1,18	21,96	0,86					
302	Речка вязкая	150	5,33	4,35	19,95	140,48	0,08		0,053	0,55	14,49	4,65					
ТТК	Филе куриное в томатном соусе	80	11,52	4,08	2,16	92,16	0,042	1,55	0,0029	1,88	13,36	0,941					
ПП	Хлеб пшеничный	30	3,12	0,36	12,48	98	0,02		0,02	0,01	4	0,22					
685	Чай с сахаром	200	0,16	0,03	15,2	56,19		2,8		0,01	2,8	0,04					
		ИТОГО	725,00	23,19	14,70	538,30	0,24	27,33	0,32	5,28	63,21	7,51					
		ИТОГО ЗА ДЕНЬ	1200,00	41,14	33,37	138,87	1052,71	0,45	30,05	0,43	6,17	420,65	9,72				

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗАЦИОННОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 5 — 11 КЛАССАХ

№ п/п	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность			ккал	Витамины и минеральные вещества										
			белки	жиры	углеводы		В1	С	А	Е	Са	Fe					
ЗАВТРАК																	
160	Суп молочный с макаронными изделиями со сл мас	205	7,62	13,3	32,5	280,9	0,16	1,17	0,05	0,72	129,44	1,52					
958	Кофейный напиток	200	0,54	0,1	8,58	33		1,38									
СП	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1	0,001		45	0,1	2,4	0,02					
ПП	Хлеб пшеничный	30	3,04	0,32	19,44	95,2	0,04			0,04	8	0,44					
ОБЕД																	
13	Салат из свеклы отварной с маслом растительным	60	0,81	3,65	4,72	53,91	0,01	5,7		1,64	21,09	0,8					
142	Рассольник по-Ленинградски на мясном бульоне со смета	255	2,5	2,48	20,91	121,95	0,09	17,28	0,26	1,18	21,96	0,86					
302	Речка вязкая	200	7,1	5,8	26,6	187,3	0,08		0,053	0,55	14,49	4,65					
ТТК	Филе куриное в томатном соусе	80	11,52	4,08	2,16	92,16	0,042	1,55	0,0029	1,88	13,36	0,941					
ПП	Хлеб пшеничный	60	2,82	0,6	0,6	126	0,04			4,03	14,4	2,24					
685	Чай с сахаром	200	0,16	0,03	15,2	56,19		2,8		0,01	2,8	0,04					
		ИТОГО	855,00	24,91	16,64	70,19	637,51	0,26	27,33	0,32	9,29	88,10	9,53				
		ИТОГО ЗА ДЕНЬ	1300,00	36,19	37,61	130,84	1112,71	0,46	29,88	0,43	10,15	227,94	11,51				

СОГЛАСОВАНО

Директор



ИП Васильев С.А.

12 Д

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗАЦИОННОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ I — 4 КЛАССАХ
МЕНЮ НА

СБ	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность			Витамины и минеральные вещества						
			белки	жиры	углеводы	ккал	В1	С	А	Е	Са	Fe
302	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным	205	21,8	24,93	25,17	291,11	0,01	0,4		0,7	86,3	0,3
648	Кисель ягодный из концентрата	200			14	52,6	0,01	1	4	0,2	0,2	0,04
СП	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1	0,001		45	0,1	2,4	0,02
ПР	Хлеб пшеничный	60	4,8	0,6	29,8	138,6	0,04			0,04	8	0,44
	ОБЕД	ИТОГО	475,00	32,78	69,10	548,41	0,05	1,40	49,00	1,04	96,90	0,80
ТТК	Огурец в нарезке	30	0	0,03	0,75	4,2	0,009	3	3	0,03	6,9	0,18
149	Суп Крестьянский с крупой на курином бульоне	200	1,57	4,87	10,71	90,04	0,04	9,88	0,22	1,96	35,92	0,94
ТТК	Капуста тушеная	160	2,56	0,32	5,36	44,88	0,048	92	0,001	0,16	76,8	0,96
ТТК	Котлета куриная припущенная с соусом	100	7,3	9,6	5,4	139	0,029	0,79		1,558	42,63	1,12
639	Хлеб ржаной	60	2,82	0,6	0,6	126	0,04			4,03	14,4	2,24
685	Чай с сахаром	200	0,2		19,8	77	0,01	5,28	2,49	2,49	7,11	0,11
	ИТОГО	720,24	14,48	16,14	46,07	476,93	3,17	110,95	2,74	17,10	177,04	5,37
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ	1195,24	41,16	48,92	115,17	1025,34	3,22	112,35	51,74	18,14	273,94	6,17

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗАЦИОННОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 5 — II КЛАССАХ

СБ	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность			Витамины и минеральные вещества						
			белки	жиры	углеводы	ккал	В1	С	А	Е	Са	Fe
302	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным	205	21,8	24,93	25,17	291,11	0,01	0,4		0,7	86,3	0,3
648	Кисель ягодный из концентрата	200			14	52,6	0,01	1	4	0,2	0,2	0,04
СП	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1	0,001		45	0,1	2,4	0,02
ПР	Хлеб пшеничный	60	4,8	0,6	29,8	138,6	0,04			0,04	8	0,44
	ОБЕД	ИТОГО	475	32,78	69,10	548,41	0,05	1,40	49,00	1,04	96,90	0,80
ТТК	Огурец в нарезке	30	0	0,03	0,75	4,2	0,009	3	3	0,03	6,9	0,18
149	Суп Крестьянский с крупой на курином бульоне	250	1,57	4,87	10,71	90,04	0,04	9,88	0,22	1,96	35,92	0,94
ТТК	Капуста тушеная	200	3,2	0,4	6,7	56	0,06	115	0,001	0,2	96	1,2
ТТК	Котлета куриная припущенная с соусом	100	7,3	9,6	5,4	139	0,029	0,79		1,558	42,63	1,12
639	Хлеб ржаной	60	2,82	0,6	0,6	126	0,04			4,03	14,4	2,24
685	Чай с сахаром	200	0,2		19,8	77	0,01	5,28	2,49	2,49	7,11	0,11
	ИТОГО	840,00	15,33	15,50	43,96	492,24	0,19	133,95	5,71	10,27	202,96	5,79
	ИТОГО	1315,00	42,01	48,28	113,06	1040,65	0,24	135,35	54,71	11,31	299,86	6,59