



**Ежедневное меню**  
основного (организованного) питания

Возрастная категория обучающихся: 7-11 лет

19.04.2023

Надпись по стандартному меню: II обед

Школа №67

День по стандартному меню: среда

I смена Горючее питание ОБЗ и инвалиды 7-11 лет

№ п/п	Наименование блюда	Выход блюда, грамм	Питательная ценность, грамм			Энергетическая ценность, ккал	% от нормы	Цена в рублях
			Белки	Жиры	Углеводы			
З а в т р а к	Котлета рыбная (филе минтая)	100	14,8	13,9	11,8	154	24-11-14	37,29
	Картофель отварной	150	3	7,65	23,85	161,5	17-24	19,03
	Сок натуральный пром/производства	180	0,9	0	18,18	76,32	24-11-14	14,85
	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	TK	9,49
	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,6	15	71,7	TK	2,41
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,2	0,2	9	42	TK	1,86
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>580</b>	<b>22,40</b>	<b>22,75</b>	<b>87,63</b>	<b>592,92</b>		<b>84,93</b>

№ п/п	Наименование блюда	Выход блюда, грамм	Питательная ценность, грамм			Энергетическая ценность, ккал	% от нормы	Цена в рублях
			Белки	Жиры	Углеводы			
О б е д	Огурцы свежие	60	0,35	0,05	0,95	6	TK	16,47
	Суп с макаронными изделиями	200	1,91	4,06	10,4	96,8	17-24	7,85
	Филе птицы, тушенное в сметанном соусе (70/25)	95	14,69	5,57	3,1	219,5	TK	49,91
	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	150	4,79	4,44	30,89	243,75	24-11	15,22
	Чай с сахаром и лимоном	200	0,07	0,02	10	42	TK	4,38
	Хлеб пшеничный	50	3,5	1	25	119,5	TK	4,02
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,8	0,3	13,5	63	TK	2,79
<b>Итого за обед:</b>		<b>785</b>	<b>27,11</b>	<b>18,44</b>	<b>93,84</b>	<b>790,88</b>		<b>100,64</b>
<b>Всего за завтрак и обед:</b>		<b>1365</b>	<b>49,51</b>	<b>38,19</b>	<b>181,47</b>	<b>1273,07</b>		<b>185,57</b>

II смена Горючее питание ОБЗ и инвалиды 7-11 лет

№ п/п	Наименование блюда	Выход блюда, грамм	Питательная ценность, грамм			Энергетическая ценность, ккал	% от нормы	Цена в рублях
			Белки	Жиры	Углеводы			
О б е д	Огурцы свежие	60	0,35	0,05	0,95	6	TK	16,47
	Суп с макаронными изделиями	200	1,91	4,06	10,4	96,8	17-24	7,85
	Филе птицы, тушенное в сметанном соусе (70/25)	95	14,69	5,57	3,1	219,5	TK	49,91
	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	150	4,79	4,44	30,89	243,75	24-11	15,22
	Чай с сахаром и лимоном	200	0,07	0,02	10	42	TK	4,38
	Хлеб пшеничный	50	3,5	1	25	119,5	TK	4,02
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,8	0,3	13,5	63	TK	2,79
<b>Итого за обед:</b>		<b>785</b>	<b>27,11</b>	<b>18,44</b>	<b>93,84</b>	<b>790,88</b>		<b>100,64</b>

№ п/п	Наименование блюда	Выход блюда, грамм	Питательная ценность, грамм			Энергетическая ценность, ккал	% от нормы	Цена в рублях
			Белки	Жиры	Углеводы			
—	Расстегай с мясом (говядина)	100	15,57	10,72	29,97	266,9	24-10-15	31,85
	Сок натуральный пром/производства	200	0,9	0	18,18	84,8	24-11-14	15,50
	<b>Итого за подливку:</b>		<b>300</b>	<b>16,47</b>	<b>10,72</b>	<b>48,15</b>	<b>351,7</b>	
<b>Всего за обед и подливку:</b>		<b>1085</b>	<b>43,58</b>	<b>29,16</b>	<b>141,99</b>	<b>1142,58</b>		<b>148,99</b>

Зав. Производством

*(Подпись)*

«УТВЕРЖДЕНО»

Ген. Директор ООО КШП «Русь»

Канера Г. Ю.

«СОГЛАСОВАНО»

Руководитель образовательной организации

БИО

## Ежедневное меню основного (организованного) питания

Возрастная категория питающихся: 7-11 лет

19.04.2023

Неделя по циклическому меню: II неделя

День по циклическому меню: среда

Школа №57

### I смена Горячее питание 7-11 лет

Порядок номер	Наименование блюда	Вес блюда, грамм	Пищевые вещества, грамм			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Цена в рублях
			Белки	Жиры	Углеводы			
З а в т р а к	Котлета рыбная (Филе минтая)	100	14,8	13,9	11,8	164	234-17_76	37,29
	Картофель отварной	150	3	7,65	23,85	181,5	074-04	19,03
	Сок натуральный пром/производства	180	0,9	0	18,18	76,32	200-17_76	14,85
	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	ТК	9,49
	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,6	15	71,7	ТК	2,41
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,2	0,2	9	42	ТК	1,86
	<b>Итого за завтрак:</b>	<b>580</b>	<b>22,40</b>	<b>22,75</b>	<b>87,63</b>	<b>582,52</b>		<b>84,93</b>

### II смена Горячее питание 7-11 лет

Порядок номер	Наименование блюда	Вес блюда, грамм	Пищевые вещества, грамм			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Цена в рублях
			Белки	Жиры	Углеводы			
О б е д	Огурцы свежие	60	0,35	0,05	0,95	6	ТК	16,47
	Суп с макаронными изделиями	200	1,91	4,06	10,4	96,8	147-04	7,85
	Филе птицы, тушенное в сметанном соусе (70/25)	95	14,69	5,57	3,1	219,5	ТК	49,91
	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	150	4,79	4,44	30,89	243,75	300-17	15,22
	Чай с сахаром и лимоном	200	0,07	0,02	10	42	ТК	4,38
	Хлеб пшеничный	50	3,5	1	25	119,5	ТК	4,02
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,8	0,3	13,5	63	ТК	2,79
<b>Итого за обед:</b>	<b>785</b>	<b>27,11</b>	<b>15,44</b>	<b>93,84</b>	<b>790,55</b>		<b>100,64</b>	

Зав. Производством

*(Подпись)*



«СОГЛАСОВАНО»

Руководитель учреждения  
 [Handwritten Signature]

**Ежедневное меню**  
 основного (организованного) питания

19.04.2023

Школа №57

Возрастная категория обучающихся: с 12 лет и старше  
 Видека по классическому меню: II видека  
 День по классическому меню: среда

I смена Горючее питание ОВЗ и инвалиды, Дети семей из числа мобилизованных, служащих по контракту, льготники. Бюджет С 12 лет и старше

№ п/п	Наименование блюда	№ по меню (штук)	Средняя стоимость, рубль			Инвентаризационная стоимость, рубль	№ инвентаризации	Цена в рубль
			Белки	Жиры	Углеводы			
З а в т р а к	Котлета рыбная (Филе минтая)	100	14,8	13,9	11,8	184	234-17-79	37,29
	Картофель отварной	180	3,6	9,18	28,82	217,8	516-04	22,56
	Сок натуральный пром/производства	180	0,9	0	18,18	76,32	388-17-79	14,85
	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	TK	9,49
	Хлеб пшеничный	50	3,5	1	25	119,5	TK	4,02
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,8	0,3	13,5	63	TK	2,79
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>640</b>	<b>25</b>	<b>24,76</b>	<b>106,9</b>	<b>687,62</b>		<b>91,00</b>

№ п/п	Наименование блюда	№ по меню (штук)	Средняя стоимость, рубль			Инвентаризационная стоимость, рубль	№ инвентаризации	Цена в рубль
			Белки	Жиры	Углеводы			
О б е д	Салат из свежих помидоров с маслом растительным, зеленью	100	1	6,2	3,6	74	ТТК	27,18
	Суп с макаронными изделиями	250	2,39	5,06	13	121	147-04	9,46
	Филе птицы, тушенное в сметанном соусе (100/20)	120	13,9	9,4	4,6	200,29	TK	69,23
	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	180	5,75	5,33	37,07	248,4	302-17	18,27
	Чай с сахаром и лимоном	200	0,13	0	10,2	42	TK	4,38
	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	TK	9,49
	Хлеб пшеничный	60	4,2	1,2	30	143,4	TK	4,82
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,4	0,4	18	84	TK	3,72
	<b>Итого за обед:</b>	<b>1080</b>	<b>30,17</b>	<b>28,01</b>	<b>126,27</b>	<b>960,09</b>		<b>146,88</b>
<b>Всего за завтрак и обед:</b>		<b>1690</b>	<b>55,17</b>	<b>52,79</b>	<b>233,17</b>	<b>1647,71</b>		<b>237,88</b>

II смена Горючее питание ОВЗ и инвалиды, Дети семей из числа мобилизованных, служащих по контракту, льготники. Бюджет С 12 лет и старше

№ п/п	Наименование блюда	№ по меню (штук)	Средняя стоимость, рубль			Инвентаризационная стоимость, рубль	№ инвентаризации	Цена в рубль
			Белки	Жиры	Углеводы			
О б е д	Салат из свежих помидоров с маслом растительным, зеленью	100	1	6,2	3,6	74	ТТК	27,18
	Суп с макаронными изделиями	250	2,39	5,08	13	121	147-04	9,46
	Филе птицы, тушенное в сметанном соусе (100/20)	120	13,9	9,4	4,6	200,29	TK	69,23
	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	180	5,75	5,33	37,07	248,4	302-17	18,27
	Чай с сахаром и лимоном	200	0,13	0	10,2	42	TK	4,38
	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	TK	9,49
	Хлеб пшеничный	80	4,2	1,2	30	143,4	TK	4,82
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,4	0,4	18	84	TK	3,72
	<b>Итого за обед:</b>	<b>1080</b>	<b>30,17</b>	<b>28,01</b>	<b>126,27</b>	<b>960,09</b>		<b>146,88</b>

№ п/п	Наименование блюда	№ по меню (штук)	Средняя стоимость, рубль			Инвентаризационная стоимость, рубль	№ инвентаризации	Цена в рубль
			Белки	Жиры	Углеводы			
В о д я н и е	Котлета куриная, запеченная в тесте	100	11,99	10,41	33,17	233,88	TK	34,27
	Сок натуральный пром/производства	180	0,9	0	18,18	76,32	388-17-79	14,85
	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	TK	9,49
	Шоколад «Аленка» в пром/упаковке (1 шт.)	15	1,05	4,8	8,4	81	TK	15,02
	<b>Итого за водоян:</b>	<b>395</b>	<b>14,34</b>	<b>15,61</b>	<b>69,55</b>	<b>438,20</b>		<b>73,63</b>
<b>Всего за обед и водоян:</b>		<b>1480</b>	<b>44,51</b>	<b>43,62</b>	<b>195,82</b>	<b>1398,29</b>		<b>220,51</b>

[Handwritten Signature]













