



Качура Г. Ю.

«СОГЛАСОВАНО»

Руководитель общеобразовательной организации

ОИО

Ежедневное меню основного (организованного) питания

19.05.2023

Возрастная категория питающихся: 7-11 лет

Неделя по циклическому меню: II неделя

День по циклическому меню: пятница

Школа №57

I смена Горячее питание 7-11 лет

№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда, грамм	Пищевые вещества, грамм			Энергетическая ценность в ккал/100г, ккал	№ рецептуры	Цена в рублях
			Белки	Жиры	Углеводы			
З а в т р а к	Помидоры свежие	80	0,74	0,14	2,54	14,66	ТК	19,58
	Гратен из печени	90	15,99	10,15	6,71	206	ТК	41,15
	Макаронные изделия отварные с овощами	150	5,17	5,99	28,52	188,4	203-17	7,15
	Сок натуральный пром/производства	180	0,9	0	18,18	76,32	209-17	14,85
	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
	Итого за завтрак:	580	26,10	17,08	79,95	599,08		87,00

II смена Горячее питание 7-11 лет

№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда, грамм	Пищевые вещества, грамм			Энергетическая ценность в ккал/100г, ккал	№ рецептуры	Цена в рублях
			Белки	Жиры	Углеводы			
О б е д	Салат из свежих огурцов с маслом растительным, зеленью	60	0,26	3,03	0,86	31,8	ТТК	12,10
	Борщ с капустой и картофелем	200	16,50	4,22	10,41	86,40	110-04	12,63
	Рыба, запеченная (филе трески) с маслом сливочным (90/10)	95	18,17	11,51	4,12	228,9	ТК	86,06
	Картофель отварной с луком	150	3,2	8,4	26,1	181,25	204-04	27,92
	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	ТК	9,49
	Сок натуральный пром/производства	200	1	0	20,2	84,8	209-07, ТК	16,50
	Хлеб пшеничный	40	2,8	0,8	20	95,6	ТК	3,22
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,8	0,3	13,5	63	ТК	2,79
	Итого за обед:	875	44,13	28,66	104,99	818,76		170,71

Зав. Производством

Гаврилов ЛН

«СОГЛАСОВАНО»

Генеральный директор _____

ИМО



Ежедневное меню
 основного (организованного) питания

19.05.2023

Школа №57

Возрастная категория обучающихся: 7-11 лет

Время на завтрак: 15 минут

Время на обед: 30 минут

I смена Горное питание ОБЭ и инвалиды 7-11 лет

№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда (грамм)	Плановый ассортимент, грамм			Количество в тарелке (грамм)	№ рецептура	Цена в рублях
			Батата	Жирны	Пшеницы			
З а в т р а к	Помидоры свежие	80	0,74	0,14	2,54	14,66	ТК	19,58
	Гречка из печи	90	15,99	10,15	6,71	206	ТК	41,15
	Макаронны отварные с овощами	150	5,17	5,99	28,52	188,4	№ 17	7,15
	Сок натуральный пром/производства	180	0,9	0	18,18	76,32	№ 17	14,85
	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
	Итого за завтрак:	550	26,10	17,08	79,26	299,68		87,60

№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда (грамм)	Плановый ассортимент, грамм			Количество в тарелке (грамм)	№ рецептура	Цена в рублях
			Батата	Жирны	Пшеницы			
О б е д	Салат из свежих огурцов с маслом растительным, зеленью	60	0,26	3,03	0,86	31,8	ТТК	12,10
	Борщ с капустой и картофелем	200	16,50	4,22	10,41	86,40	№ 18	12,63
	Рыба, запеченная (филе трески) с маслом сливочным (90/5)	95	18,17	11,51	4,12	228,9	ТК	86,06
	Картофель отварной с луком	150	3,2	8,4	26,1	181,25	№ 19	27,92
	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	ТК	9,49
	Сок натуральный пром/производства	200	1	0	20,2	84,8	№ 17, 18	16,50
	Хлеб пшеничный	40	2,8	0,8	20	95,6	ТК	3,22
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,8	0,3	13,5	63	ТК	2,79
	Итого за обед:	875	44,13	28,66	104,99	818,78		170,71
Всего за завтрак и обед:	1425	70,23	45,74	184,24	1417,66		287,71	

II смена Горное питание ОБЭ и инвалиды 7-11 лет

№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда (грамм)	Плановый ассортимент, грамм			Количество в тарелке (грамм)	№ рецептура	Цена в рублях
			Батата	Жирны	Пшеницы			
О б е д	Салат из свежих огурцов с маслом растительным, зеленью	60	0,26	3,03	0,86	31,8	ТТК	12,10
	Борщ с капустой и картофелем	200	16,50	4,22	10,41	86,40	№ 18	12,63
	Рыба, запеченная (филе трески) с маслом сливочным (90/5)	95	18,17	11,51	4,12	228,9	ТК	86,06
	Картофель отварной с луком	150	3,2	8,4	26,1	181,25	№ 19	27,92
	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	ТК	9,49
	Сок натуральный пром/производства	200	1	0	20,2	84,8	№ 17, 18	16,50
	Хлеб пшеничный	40	2,8	0,8	20	95,6	ТК	3,22
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,8	0,3	13,5	63	ТК	2,79
	Итого за обед:	875	44,13	28,66	104,99	818,78		170,71

№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда (грамм)	Плановый ассортимент, грамм			Количество в тарелке (грамм)	№ рецептура	Цена в рублях
			Батата	Жирны	Пшеницы			
—	Бутерброд с сыром (20/10/30)	60	11,9	16,4	41,6	183	ТК	29,88
	Какао с молоком	180	3,67	3,19	15,82	107	№ 17	12,91
	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	ТК	9,49
	Итого за полдние:	340	18,97	19,99	67,23	397		82,28
Всего за обед и полдние:	1215	60,1	48,65	172,21	1188,78		252,99	

Зав. Производством

С.И. Рыжов

«СОГЛАСОВАНО»

Генеральным управляющим организации

«____»

Ежедневное меню
 основного (организованного) питания

19.06.2023

Школа №57

категория категория обучающихся с 12 лет в старшей
 классы по учебному плану II вида
 классы по учебному плану питания

смена Горячее питание ОБЗ и инвалиды. Дети семей из числа мобилизованных, обучающиеся по контракту,
 льготники. Бюджет С 12 лет в старшей

№ п/п	Наименование блюда	Количество (шт/кг)	Питательные вещества, граммы			Энергетическая ценность, ккал	% от нормы	Цена в рублях
			Белки	Жиры	Углеводы			
	Помидоры свежие	100	0,92	0,17	3,17	14,33	ТК	24,48
Завтрак	Гратен из печени	120	21,32	13,53	8,95	245,4	ТК	54,87
	Макаронны отварные с овощами	180	6,2	7,19	34,22	226,08	100%	7,86
	Сок натуральный пром/производства	180	0,9	0	18,18	76,32	100%	14,85
	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,6	15	71,7	ТК	2,41
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,8	0,3	13,5	63	ТК	2,79
	Итого за завтрак:	640	33,24	21,79	92,02	700,83		107,36

смена Горячее питание ОБЗ и инвалиды. Бюджет С 12 лет в старшей

№ п/п	Наименование блюда	Количество (шт/кг)	Питательные вещества, граммы			Энергетическая ценность, ккал	% от нормы	Цена в рублях
			Белки	Жиры	Углеводы			
Обед	Салат из свежих огурцов с маслом растительным, заправка	100	0,44	5,05	1,44	53	ТТК	20,16
	Борщ с капустой и картофелем	250	2,06	5,27	13,01	108	100%	15,40
	Рыба, запеченная (филе трески) с маслом сливочным (115/3)	120	22,95	14,54	5,2	289,1	ТК	108,61
	Пюре картофельное	180	3,84	6,24	23,76	167,28	100%	23,15
	Кофейный напиток	200	3,17	2,78	15,95	100,5	ТК	20,40
	Хлеб пшеничный	50	3,5	1	25	119,5	ТК	4,02
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,4	0,4	18	84	ТК	3,72
	Итого за обед:	940	38,28	38,28	102,38	921,38		198,48
Всего за завтрак и обед:	1580	71,5	60,07	194,4	1622,21		305,84	

II смена Горячее питание ОБЗ и инвалиды. Дети семей из числа мобилизованных, обучающиеся по контракту,
 льготники. Бюджет С 12 лет в старшей

№ п/п	Наименование блюда	Количество (шт/кг)	Питательные вещества, граммы			Энергетическая ценность, ккал	% от нормы	Цена в рублях
			Белки	Жиры	Углеводы			
Обед	Салат из свежих огурцов с маслом растительным, заправка	100	0,44	5,05	1,44	53	ТТК	20,16
	Борщ с капустой и картофелем	250	2,06	5,27	13,01	108	100%	15,40
	Рыба, запеченная (филе трески) с маслом сливочным (115/3)	120	22,95	14,54	5,2	289,1	ТК	108,61
	Пюре картофельное	180	3,84	6,24	23,76	167,28	100%	23,15
	Кофейный напиток	200	3,17	2,78	15,95	100,5	ТК	20,40
	Хлеб пшеничный	50	3,5	1	25	119,5	ТК	4,02
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,4	0,4	18	84	ТК	3,72
	Итого за обед:	940	38,28	38,28	102,38	921,38		198,48

II смена Горячее питание ОБЗ и инвалиды. Бюджет С 12 лет в старшей

№ п/п	Наименование блюда	Количество (шт/кг)	Питательные вещества, граммы			Энергетическая ценность, ккал	% от нормы	Цена в рублях
			Белки	Жиры	Углеводы			
Полдник	Булочка творожная	100	13,08	5,06	38,68	300	100%	23,28
	Сок натуральный пром/производства	180	0,9	0	18,18	76,32	100%	14,85
	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	ТК	9,49
	Итого за полдник:	380	14,38	5,46	66,66	423,32		47,62
	Всего за обед и полдник:	1320	52,74	43,74	169,04	1344,7		246,10

Зав. Производством

С.В. Распутин





