



8 ДЕНЬ  
Согласовано  
Директор МБОУ гимназии № 1  
В.В. Гуреева

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

## МЕНЮ

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

на 26 02 2025 год

### ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Голубцы ленивые с соусом	70	4,2	5,2	7	105	525/2022
Картофель по-деревенски	150	3,5	13,7	23,4	246	646/2022
Кисель плодово-ягодный на натуральной основе витаминизированный	200	0	0	23	92	ПР
Хлеб пшеничный	20	1,4	0,2	10	40	ПР
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР
Апельсины	230	2,1	0,5	18,6	87	338/2015
<b>ИТОГО:</b>		<b>12,5</b>	<b>19,8</b>	<b>90,4</b>	<b>611</b>	

### ОБЕД

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Нарезка из соленых огурцов	60	0,5	0,1	1	6	70/2015
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200/5	1,5	8,2	17,3	90	82/2015
Фрикассе из курицы	90	10,8	13,3	1,8	171	599/2022
Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	150	5,4	5,8	30,4	195	309/2015
Сок натуральный промышленного производства	200	1	0	23,46	92	389/2015
Хлеб пшеничный	40	2,8	0,4	20,2	80	ПР
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0,3	12,6	61	ПР
<b>ИТОГО:</b>		<b>24</b>	<b>28,1</b>	<b>106,8</b>	<b>695</b>	

### ПОЛДНИК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Кисель плодово-ягодный на натуральной основе витаминизированный	200	0	0	23	92	ПР
Кондитерские изделия промышленного производства	100	4,8	5,2	59	380	ПР
<b>ИТОГО:</b>		<b>4,8</b>	<b>5,2</b>	<b>82</b>	<b>472</b>	

Бухгалтер Т.И. Борисова

Мат.ответ. В.И. Бошкарёв

В.И. Бошкарёв

8 ДЕНЬ  
Согласовано  
Директор МБОУ гимназии № 1  
В.В. Гуреева

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 26 02 2025 год

### ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы,		
Голубцы ленивые с соусом	90	5,4	6,7	9	135	525/2022
Картофель по-деревенски	150	3,5	13,7	23,4	246	646/2022
Кисель плодово-ягодный на натуральной основе	200	0	0	23	92	ПР
Хлеб пшеничный	40	2,8	0,4	20,2	80	ПР
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР
Апельсины	230	2,1	0,5	18,6	87	338/2015
<b>ИТОГО:</b>		<b>15,1</b>	<b>21,5</b>	<b>102,6</b>	<b>681</b>	

### ОБЕД

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы,		
Нарезка из соленых огурцов	100	0,8	0,1	1,7	10	70/2015
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250/5	1,9	8,2	21,5	110	82/2015
Фрикассе из курицы	100	12,1	14,8	2	190	599/2022
Макароны отварные с маслом сливочным	180	6,8	7,2	38,3	246	203/2015
Сок натуральный промышленного производства	200	1	0	23,5	92	389/2015
Хлеб пшеничный	50	3,5	0,5	25,2	100	ПР
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0,3	12,6	61	ПР
Фрукты свежие	130	0,5	0,5	12,7	61	338/2015
<b>ИТОГО:</b>		<b>28,6</b>	<b>31,6</b>	<b>137,5</b>	<b>870</b>	

### ПОЛДНИК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы,		
Кисель плодово-ягодный на натуральной основе	200	0	0	23	92	ПР
Кондитерские изделия промышленного производства	50	15,3	15,2	64	289	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	338/2015
<b>ИТОГО:</b>		<b>15,7</b>	<b>15,6</b>	<b>96,8</b>	<b>428</b>	

Бухгалтер

Т.И. Борисова

Мат.ответ. —

В.И. Бошкарёв

