

7 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 1 04 2025 год

### ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Нарезка из соленых огурцов	30	0,3	0,1	0,5	3	70/2015
Бефстроганов	100(50/50)	15,2	23,1	5,1	290	250/2015
Каша вязкая пшеничная	100	2,6	2,8	16,3	102	303/2015
Чай с лимоном	200/10/7	0,3	0	15,2	60	686/2004
Хлеб пшеничный	40	2,8	0,4	20	80	ПР
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР
ИТОГО:		22,5	26,6	65,5	576	

### ОБЕД

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Капуста квашеная	60	0,9	0,06	3,1	16,2	70/2015
Суп с клецками	200	4,4	3,8	8	92	118/2015
Биточки рыбные	90	6,7	6,3	10,8	130	234/2015
Пюре картофельное	150	3,1	4,9	21,9	137	312/2015
Кофейный напиток с молоком	200	3	1,2	14,7	93	379/2015
Хлеб пшеничный	40	2,8	0,4	20,2	80	ПР
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0,3	12,6	61	ПР
Кондитерские изделия промышленного производства	35	2,1	26,1	92	786	ПР
ИТОГО:		25	43,1	183,3	1395,2	

### ПОЛДНИК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Чай с сахаром и лимоном	200/10/7	0,3	0	15,2	60	686/2004
Кондитерские изделия промышленного производства	100	3,9	5,2	64	280	ПР
ИТОГО:		4,2	5,2	79,2	340	

Бухгалтер Т.И. Борисова

Мат.ответ. В.И. Бошкарёв

В.И. Бошкарёв



7 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 1 04 2025 год

### ЗАВТРАК

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
Бефстроганов	100(50/50)	15,2	23,1	5,1	290	250/2015
Каша вязкая пшеничная	150	3,9	4,2	24,5	153	303/2015
Чай с лимоном	200/10/7	0,3	0	15,2	60	686/2004
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР
ИТОГО:		23,3	27,9	69,3	610	

### ОБЕД

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Капуста квашеная	100	1,6	0,1	5,2	26	70/2015
Суп с клецками	250	5,5	4,7	10	115	118/2015
Биточки рыбные	100	7,5	7	12	145	234/2015
Картофельное пюре	180	3,6	5,7	24,2	164	312/2015
Кофейный напиток с молоком	200	3	1,2	14,7	93	686/2004
Хлеб пшеничный	50	3,5	0,5	25,2	100	ПР
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0,3	12,6	61	ПР
Кондитерские изделия промышленного производства	53	20,2	25,6	78	949	ПР
ИТОГО:		46,9	45,1	181,9	1653	

### ПОЛДНИК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Чай с сахаром и лимоном	200/10/7	0,3	0	15,2	60	685/2015
Кондитерские изделия промышленного производства	50	13,8	12,3	16,3	352	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	338/2015
ИТОГО:		14,5	12,7	41,3	459	

Бухгалтер Т.И. Борисова

Мат.ответ. — В.И. Бошарев

