

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

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

МЕНЮ

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

на 7 05 2025 год

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценно сть, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Запеканка из творога 5% со сгущенным молоком	135/20	22,5	17	43,4	384	223/2015
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5	119	382/2015
Хлеб пшеничный	20	1,4	0,2	10	40	ПР
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР
Фрукты свежие	130	0,5	0,5	12,7	61	338/2015
ИТОГО:		29,7	21,3	92	645	

ОБЕД

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценно сть, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Капуста квашеная	60	0,9	0,06	3,1	16,2	70/2015
Рассольник Ленинградский	200	1,6	4,6	9,4	86	96/2015
Нагетсы	90	22	12,2	7,9	228	595/2022
Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	150	5,7	5,8	30,4	195	309/2015
Напиток из плодов шиповника	200	0,6	0,2	11	65	388/2015
Хлеб пшеничный	40	2,8	0,4	20,2	80	ПР
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0,3	12,6	61	ПР
ИТОГО:		35,6	23,56	94,6	731,2	

ПОЛДНИК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценно сть, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5	119	382/2015
Кондитерские изделия промышленного производства	100	11,2	12,3	13,2	205	ПР
ИТОГО:		15,2	15,7	30,7	324	

Бухгалтер Толчи Т.И. Борисова

Мат.ответ. Васильев В.И. Бошарев



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

МЕНЮ

для организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях для детей
 возрастной категории от 12 лет и старше

на 7 05 2025 год

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы,		
Залепанка из творога 5% со сгущеным молоком	155 (135/20)	22,5	17	43,4	384	223/2015
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5	119	382/2015
Масло сливочное	15	0,1	10,8	0,2	99	14/2015
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР
Фрукты свежие	130	0,5	0,5	12,7	61	338/2015
ИТОГО:		30,5	32,2	97,3	764	

ОБЕД

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы,		
Капуста квашеная	100	1,6	0,1	5,2	26	70/2015
Рассольник Ленинградский	250	2	5,7	11,7	107	96/2015
Нагетсы	100	24,5	13,6	8,8	254	595/2022
Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	180	6,8	7,2	38,3	246	309/2015
Напиток из плодов шиповника	200	0,6	0,2	11	65	388/2015
Хлеб пшеничный	40	2,8	0,4	20,2	80	ПР
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0,3	12,6	61	ПР
ИТОГО:		40,3	27,5	107,8	839	

ПОЛДНИК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы,		
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5	119	382/2015
Кондитерские изделия промышленного производства	50	18,6	12,3	6,8	230	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	338/2015
ИТОГО:		23	16,1	34,1	396	

Бухгалтер

Т.И. Борисова

Мат.ответ.

В.И. Бошкарев