



Согласовано
Директор

документов



Утверждаю
Генеральный директор ООО "Карелсоцпит"
Федулин Р.А.

МЕНЮ ОБЕДОВ

для обучающихся льготных категорий: инвалидов, ОБЗ, детей, чьи родители принимают участие в СВО

Возрастная категория 7-11 лет

№ рецептуры	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	Пищевые вещества, г		
				белки	жиры	углеводы

1 неделя

Понедельник

54-2с	200	86,3	Борщ с капустой и картофелем	1,7	4,3	10,3
54-4м	90	212,8	Котлета мясная с соусом	12,1	13,2	11,4
54-1г	150	208,0	Макароны отварные	5,1	5,3	35,0
54-1хн	180	72,9	Компот из сухофруктов	0,5	0,0	17,8
	80	188,0	Хлеб ржаной, пшеничный	3,8	1,3	38,3
700 768,0				23,2	24,1	112,8

Вторник

54-3с	200	110,5	Рассольник ленинградский	1,8	5,7	13,2
54-23м	90	167,0	Биточек из курицы с соусом	12,0	9,3	9,5
54-4гн	150	238,9	Греча отварная	8,0	7,3	35,9
54-32хн	180	36,9	Компот из свежих фруктов	0,1	0,1	8,9
	80	188,0	Хлеб ржаной, пшеничный	3,8	1,3	38,3
700 741,3				25,7	23,7	105,8

Среда

54-13з	60	51,6	Салат из свеклы отварной	0,8	4,0	4,0
54-25с	200	110,8	Суп картофельный с горохом	4,1	4,0	14,5
54-11р	90	156,1	Рыба тушеная с овощами	13,1	9,4	5,9
518*	150	157,8	Картофель отварной	2,6	5,0	23,6
54-4хн	180	68,2	Компот из изюма	0,4	0,1	16,6
	80	188,0	Хлеб ржаной, пшеничный	3,8	1,3	38,3
760 732,5				24,8	23,8	102,9

Четверг

54-8з	60	91,0	Салат из капусты с морковью	1,0	7,0	6,0
162*	200	142,3	Суп молочный	4,8	5,9	17,8
54-25м	90	118,0	Курица тушеная	12,9	5,9	4,0
54-6г	150	209,0	Рис отварной	3,6	5,6	36,5
54-21хн	180	58,9	Кисель из ягод	0,1	0,1	14,4
	70	176,0	Хлеб ржаной, пшеничный	3,3	1,2	32,3
750 795,2				25,7	25,7	111,0

Пятница

54-1с	200	79,0	Щи из свеж.капусты со сметаной	1,5	4,9	5,2
439*	90	172,2	Печень говяжья тушеная	11,2	11,4	6,2
54-4гн	150	238,9	Греча отварная	8,0	7,3	35,9
54-1хн	180	72,9	Компот из сухофруктов	0,5	0,0	17,8
	80	188,0	Хлеб ржаной, пшеничный	3,8	1,3	38,3
700 751,0				25,0	24,9	103,4

№ рецептуры	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	Пищевые вещества, г		
				белки	жиры	углеводы

2 неделя

Понедельник

54-25с	200	110,8	Суп картофельный с горохом	4,1	4,0	14,5
54-6м	90	212,8	Биточек мясной с соусом	12,1	13,2	11,4
54-1г	150	208,0	Макароны отварные	5,0	5,3	35,0
54-1хн	180	72,8	Компот из сухофруктов	0,5	0,0	17,8
	80	188,0	Хлеб ржаной, пшеничный	3,8	1,3	38,3
	700	792,4		25,5	23,8	117,0

Вторник

54-3с	200	110,5	Рассольник ленинградский	1,8	5,7	13,2
54-5м	90	167,0	Котлета из курицы с соусом	12,0	9,3	9,5
54-4гн	150	238,9	Греча отварная	8,0	7,3	35,9
54-32хн	180	36,9	Компот из свежих фруктов	0,1	0,1	8,9
	80	188,0	Хлеб ржаной, пшеничный	3,8	1,3	38,3
	700	741,3		25,7	23,7	105,8

Среда

54-13з	60	51,6	Салат из свеклы отварной	0,8	4,0	4,0
54-7с	200	105,3	Суп картофельный с макар. изделиями	2,3	3,7	16,8
54-11р	90	156,1	Рыба тушеная с овощами	13,1	9,4	5,9
54-6г	150	209,0	Рис отварной	3,6	5,4	36,5
54-4хн	180	68,2	Компот из изюма	0,4	0,1	16,6
	65	144,0	Хлеб ржаной, пшеничный	3,2	1,1	30,5
	745	734,2		23,4	23,7	110,3

Четверг

162*	200	143,2	Суп молочный	5,5	5,6	17,7
439*	90	172,2	Печень говяжья тушеная	11,2	11,4	6,2
518*	150	157,8	Картофель отварной	2,6	5,0	23,6
54-1хн	180	72,9	Компот из сухофруктов	0,5	0,0	17,8
	80	188,0	Хлеб ржаной, пшеничный	3,8	1,3	38,3
	700	734,1		23,6	23,3	103,6

Пятница

54-8з	60	82,0	Салат из капусты с морковью	1,0	6,0	6,0
54-2с	200	86,3	Борщ с капустой и картофелем	1,7	4,3	10,3
54-25м	90	118,0	Курица тушеная	12,9	5,6	4,0
54-4гн	150	238,9	Греча отварная	8,0	7,3	35,9
54-21хн	180	58,9	Кисель из ягод	0,1	0,1	14,4
	65	144,0	Хлеб ржаной, пшеничный	3,2	1,1	30,5
	745	728,1		26,9	24,4	101,1

В процессе изготовления продукции не используются: пищевые добавки, биологически-активные добавки, компоненты, полученные с применением генно-модифицированных организмов.

Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций, Новосибирск 2021

*Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, Москва- 2004 *

Зав. производством _____

Бухгалтер _____



Утверждаю

Генеральный директор ООО "Карелсоцпит"

Федулин Р.А.

МЕНЮ ЗАВТРАКОВ
для обучающихся по программе АСП
Возрастная категория 7-11 лет

№ рецептуры	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	Пищевые вещества, г		
				белки	жиры	углеводы

1 неделя

Понедельник

54-1з	20	71,6	Сыр в нарезке	4,6	6,1	0,0
302*	200	199,0	Каша молочная геркулесовая	6,2	7,6	26,5
54-4гн	200	68,0	Чай с молоком и сахаром	2,8	2,5	8,6
	80	188,0	Хлеб ржаной, пшеничный	3,8	1,3	38,3
	500	526,6		17,4	17,5	73,4

Вторник

54-2о	170	174,0	Омлет с зеленым горошком	11,0	12,1	4,9
54-3гн	200	26,8	Чай с сахаром	0,2	0,0	6,5
	50	143,5	Кондитерское изделие (печенье)	2,3	3,9	24,8
	80	188,0	Хлеб ржаной, пшеничный	3,8	1,3	38,3
	500	532,3		17,3	17,3	74,5

Среда

54-1з	20	71,6	Сыр в нарезке	4,6	6,1	0,0
302*	200	205,2	Каша молочная рисовая	6,0	7,2	29,0
54-4гн	200	68,0	Чай с молоком и сахаром	2,8	2,5	8,6
	80	188,0	Хлеб ржаной, пшеничный	3,8	1,3	38,3
	500	532,8		17,2	17,1	75,9

Четверг

54-16м	60	111,9	Тефтели мясные	8,9	9,1	4,6
54-11г	140	130,2	Пюре картофельное	3,0	4,9	18,5
54-2гн	200	26,8	Чай с сахаром	0,2	0,0	6,5
	30	87,2	Кондитерское изделие (печенье)	1,8	2,4	14,2
	70	176,0	Хлеб ржаной, пшеничный	3,3	1,2	32,3
	500	532,1		17,2	17,6	76,1

Пятница

54-3г	160	254,7	Макароны отварные с сыром	9,8	11,5	28,0
54-23гн	200	91,2	Кофейный напиток с молоком	3,8	3,5	11,2
	40	96,0	Хлеб ржаной, пшеничный	2,0	0,8	20,3
	100	39,6	Фрукт (апельсин)	0,1	0,0	9,8
	500	481,5		15,7	15,8	69,3

№ рецептуры *	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	Пищевые вещества, г		
				белки	жиры	углеводы

2 неделя

Понедельник

54-1з	20	71,6	Сыр в нарезке	4,6	6,1	0,0
54-25к	200	206,0	Каша молочная пшенная	6,1	7,8	27,7
54-4гн	200	68,0	Чай с молоком и сахаром	2,8	2,5	8,6
	80	188,0	Хлеб ржаной, пшеничный	3,8	1,3	38,3
	500	533,6		17,3	17,7	74,6

Вторник

54-3м	60	100,7	Голубцы ленивые	6,9	7,1	3,2
54-11г	140	130,2	Пюре картофельное	3,0	4,9	18,5
54-2гн	200	26,8	Чай с сахаром	0,2	0,0	6,5
	50	116,4	Кондитерское изделие (вафли)	3,2	4,2	16,3
	50	120,0	Хлеб ржаной, пшеничный	2,5	0,8	25,5
	500	494,1		15,8	17,0	70,0

Среда

54-19з	5	37,4	Масло сливочное	0,0	4,1	0,0
54-7г	150	233,3	Запеканка творожная с рисом	11,1	8,5	28,1
54-4гн	200	68,0	Чай с молоком и сахаром	2,8	2,5	8,6
	45	108,0	Хлеб ржаной, пшеничный	2,3	0,8	23,0
	100	44,5	Фрукт (яблоко)	0,1	0,1	10,8
	500	491,2		16,3	16,0	70,5

Четверг

54-1з	20	71,6	Сыр в нарезке	4,6	6,1	0,0
54-20к	200	197,4	Каша молочная гречневая	7,1	8,4	23,8
54-2гн	200	26,8	Чай с сахаром	0,2	0,0	6,5
	80	188,0	Хлеб ржаной, пшеничный	3,8	1,3	38,3
	500	483,8		15,7	15,8	68,6

Пятница

54-3г	160	254,7	Макароны отварные с сыром	9,8	11,5	28,0
54-23гн	200	91,2	Кофейный напиток с молоком	3,8	3,5	11,2
	40	96,0	Хлеб ржаной, пшеничный	2,0	0,8	20,3
	100	39,6	Фрукт (апельсин)	0,1	0,0	9,8
	500	481,5		15,7	15,8	69,3

В процессе изготовления продукции не используются: пищевые добавки, биологически-активные добавки, компоненты, полученные с применением генно-модифицированных организмов.

Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций, Новосибирск 2021

*Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, Москва- 2004 *

Зав. производством _____

Бухгалтер _____