



Утверждаю
Генеральный директор АО "Соцпитсервис"
Федулин Р.А.

МЕНЮ ОБЕДОВ

для обучающихся льготных категорий: инвалидов, ОВЗ, 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

54-13э	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

54-8э	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 _____