



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

54-3а	60	12,8	Овощи в нарезке (помидор)	0,7	0,1	2,3
54-2с	200	86,3	Борщ с капустой и картофелем	1,6	4,3	10,3
54-4м	90	270,7	Котлета мясная	15,9	16,3	15,1
54-10г	150	169,0	Картофель отварной в молоке	4,5	5,0	26,5
54-1хн	200	81,0	Компот из сухофруктов	0,5	0,0	19,8
	65	156,0	Хлеб ржаной, пшеничный	3,3	1,0	33,5
	765	775,8		26,5	26,7	107,5

Вторник

54-8а	60	73,0	Салат из капусты с морковью	1,0	5,0	6,0
54-25с	200	110,8	Суп картофельный с горохом	4,1	4,0	14,6
439*	90	172,2	Печень говяжья тушеная	11,2	11,4	6,2
302*	150	173,8	Каша гречневая	5,9	5,8	24,5
	200	93,2	Сок	0,5	0,0	22,8
	70	168	Хлеб ржаной, пшеничный	3,5	1,2	35,7
	770	791,0		26,2	27,4	109,8

Среда

54-13а	60	60,0	Салат из свеклы отварной с яйцом	1,8	4,0	4,2
54-1с	200	79,0	Щи из свеж.капусты со сметаной	1,5	4,9	5,2
54-11р	100	156,1	Рыба тушеная с овощами	13,7	8,4	6,3
54-6г	150	209,0	Рис отварной	3,6	5,4	36,5
54-21хн	200	65,3	Кисель из ягод	0,1	0,1	16,0
	80	192,0	Хлеб ржаной, пшеничный	4,0	1,3	41,0
	790	761,4		24,8	24,1	109,2

Четверг

54-2з	60	8,5	Овощи в нарезке (огурец)	0,5	0,1	1,5
54-4с	200	93,4	Рассольник домашний	1,6	4,6	11,4
54-6м	90	270,7	Биточек мясной	15,9	16,3	15,1
54-8г	150	118,2	Капуста тушеная	3,6	5,0	14,6
54-1хн	200	81,0	Компот из сухофруктов	0,5	0,0	19,8
	80	192,0	Хлеб ржаной, пшеничный	4,0	1,3	42,0
	780	763,8		26,1	27,3	104,4

Пятница

54-8а	60	59,4	Салат помидор,огурцов с яйцом	1,1	4,5	1,6
162*	250	170,5	Суп молочный с овощами	4,6	7,4	21,4
54-25м	90	118,0	Курица тушеная	12,9	5,6	4,0
54-1г	150	208,0	Макароны отварные	5,0	5,3	35,0
54-11хн	200	32,7	Компот из ягод	0,1	0,1	7,9
	60	144,0	Хлеб ржаной, пшеничный	3,0	1,0	30,6
	810	732,6		26,7	23,9	102,5

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

2 неделя

Понедельник

54-3а	60	12,8	Овощи в нарезке (помидор)	0,7	0,1	2,3
54-2с	200	86,0	Борщ с капустой и картофелем	1,6	4,3	10,2
54-2м	90	208,0	Гуляш из говядины	14,9	14,9	3,8
54-11г	150	139,4	Картофельное пюре	3,2	5,2	19,8
	200	93,2	Сок	0,5	0,0	22,8
	80	192,0	Хлеб ржаной, пшеничный	4,0	1,3	42,0
	780	731,4		24,9	25,8	100,9

Вторник

54-8а	60	73,0	Салат из капусты с морковью	1,0	5,0	6,0
54-25с	200	110,8	Суп картофельный с горохом	4,1	4,0	14,6
54-11р	100	156,1	Рыба тушеная с овощами	13,7	8,4	6,3
54-6г	150	209,0	Рис отварной	3,6	5,4	36,5
54-21хн	200	65,3	Кисель из ягод	0,1	0,1	16,0
	70	168,0	Хлеб ржаной, пшеничный	3,5	1,2	35,7
	780	782,2		26,0	24,1	115,1

Среда

39*	60	73,4	Салат витаминный	0,6	5,0	6,5
54-17с	200	129,6	Суп из овощей с фрикадельками	6,2	5,6	13,6
54-25м	90	118,0	Курица тушеная	12,9	5,6	4,0
541*	150	126,2	Рагу овощное	2,4	6,6	14,3
54-1хн	200	81,0	Компот из сухофруктов	0,5	0,0	19,8
	85	204,0	Хлеб ржаной, пшеничный	4,2	1,4	43,6
	785	732,2		26,8	24,2	101,8

Четверг

54-13а	60	60	Салат из свеклы отварной с яйцом	1,8	4,0	4,2
54-4с	200	93,4	Рассольник домашний	1,6	4,6	11,4
439*	90	172,2	Печень говяжья тушеная	11,2	11,4	6,2
54-8г	150	118,2	Капуста тушеная	3,6	5,0	14,6
	200	93,2	Сок	0,5	0,0	22,8
	90	216,0	Хлеб ржаной, пшеничный	4,5	1,5	46,1
	790	753,0		23,2	26,5	105,3

Пятница

54-8а	60	73,0	Салат из капусты с морковью	1,0	5,0	6,0
162*	250	170,5	Суп молочный с овощами	4,6	7,4	21,4
54-12р	100	172,1	Тефтели рыбные	12,3	7,9	12,8
54-10г	150	169,0	Картофель отварной в молоке	4,5	5,0	26,5
54-11хн	200	32,7	Компот из ягод	0,1	0,1	7,9
	65	156,0	Хлеб ржаной, пшеничный	3,3	1,0	33,5
	825	773,3		25,8	26,4	108,1

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 _____



МЕНЮ ОБЕДОВ
для обучающихся льготных категорий: инвалидов, ОВЗ, детей, чьи
родители принимают участие в СВО

Возрастная категория 12 лет и старше

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

1 неделя

Понедельник

№ рецептуры	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	белки	жиры	углеводы
54-3з	100	21,4	Овощи в нарезке (помидор)	1,0	0,2	3,9
54-2с	250	110,0	Борщ с капустой и картофелем	2,0	5,6	12,9
54-4м	100	300,5	Котлета мясная	17,7	18,1	16,7
54-10г	180	203,2	Картофель отварной в молоке	5,2	6,0	32,1
54-1хн	200	81,0	Компот из сухофруктов	0,5	0,0	19,8
	70	168,0	Хлеб ржаной, пшеничный	3,5	1,2	35,7
900 884,1				29,9	31,1	121,1

Вторник

№ рецептуры	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	белки	жиры	углеводы
54-2з	100	14,2	Овощи в нарезке (огурец)	0,8	0,2	2,5
54-25с	250	138,6	Суп картофельный с горохом	5,1	5,0	18,3
439*	120	220,6	Печень говяжья тушеная	14,2	14,5	8,1
302*	180	208,6	Каша гречневая	7,0	7,0	29,4
	200	93,2	Сок	0,5	0,0	22,8
	70	168,0	Хлеб ржаной, пшеничный	3,5	1,2	35,7
920 843,2				31,1	27,9	116,8

Среда

№ рецептуры	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	белки	жиры	углеводы
54-14з	100	122,3	Салат из свеклы с курагой, изюмом	1,7	5,3	16,7
54-1с	250	88,5	Щи из свеж.капусты со сметаной	1,8	6,1	6,6
54-11р	120	187,3	Рыба тушеная с овощами	16,2	10,1	7,9
54-6г	180	250,9	Рис отварной	4,3	6,5	43,8
54-21хн	200	65,3	Кисель из ягод	0,1	0,1	16,0
	80	192,0	Хлеб ржаной, пшеничный	4,0	1,3	42,0
930 906,3				28,1	29,4	133,0

Четверг

№ рецептуры	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	белки	жиры	углеводы
54-3з	100	21,4	Овощи в нарезке (помидор)	1,0	0,2	3,9
54-4с	250	116,8	Рассольник домашний	2,0	5,7	14,3
54-6м	100	300,5	Биточек мясной	17,7	18,1	16,7
54-8г	180	141,6	Капуста тушеная	4,2	6,0	17,7
54-1хн	200	81,0	Компот из сухофруктов	0,5	0,0	19,8
	90	216,0	Хлеб ржаной, пшеничный	4,5	1,5	46,1
920 877,3				29,9	31,5	118,5

Пятница

№ рецептуры	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	белки	жиры	углеводы
39*	100	111,5	Салат витаминный	1,0	7,1	10,9
162*	250	170,5	Суп молочный с овощами	4,6	7,4	21,4
54-25м	120	165,6	Курица тушеная	16,1	8,8	5,5
54-1г	180	249,2	Макаронны отварные	5,9	6,4	42,0
54-11хн	200	32,7	Компот из ягод	0,1	0,1	7,9
	80	168,0	Хлеб ржаной, пшеничный	3,5	1,2	35,7
930 897,5				31,2	31,0	123,4

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

2 неделя

Понедельник

54-3з	100	21,4	Овощи в нарезке (помидор)	1,0	0,2	3,9
54-2с	250	110,0	Борщ с капустой и картофелем	2,0	5,6	12,9
54-2м	120	267,3	Гуляш из говядины	18,6	18,6	5,5
54-11г	180	166,2	Картофельное пюре	3,8	6,2	23,8
	200	93,2	Сок	0,5	0,0	22,8
	90	216,0	Хлеб ржаной, пшеничный	4,5	1,5	46,1
940	874,1			30,4	32,1	115,0

Вторник

54-8з	100	109,6	Салат из капусты с морковью	1,6	7,2	9,6
54-25с	250	138,6	Суп картофельный с горохом	5,1	5,0	18,3
54-11р	120	187,3	Рыба тушеная с овощами	16,2	10,1	7,9
54-6г	180	250,9	Рис отварной	4,3	6,5	43,8
54-21хн	200	65,3	Кисель из ягод	0,1	0,1	16,0
	70	168,0	Хлеб ржаной, пшеничный	3,5	1,2	35,7
920	919,7			30,8	30,1	131,3

Среда

39*	100	111,5	Салат витаминный	1,0	7,1	10,9
54-17с	250	156,0	Суп из овощей с фрикадельками	6,2	7,0	17,0
54-25м	120	165,6	Курица тушеная	16,1	8,8	5,5
541*	180	155,8	Рагу овощное	2,8	7,8	18,6
54-1хн	200	81,0	Компот из сухофруктов	0,5	0,0	19,8
	90	216,0	Хлеб ржаной, пшеничный	4,5	1,5	46,1
940	885,9			31,1	32,2	117,9

Четверг

54-13з	100	78	Салат из свеклы отварной с яйцом	2,3	4,7	6,7
54-4с	250	116,8	Рассольник домашний	2,0	5,7	14,3
439*	120	220,6	Печень говяжья тушеная	14,2	14,5	8,1
54-8г	180	141,1	Капуста тушеная	4,3	5,8	17,7
	200	93,2	Сок	0,5	0,0	22,8
	90	216,0	Хлеб ржаной, пшеничный	4,5	1,5	46,1
940	866,0			27,8	32,2	115,7

Пятница

54-8з	100	118,6	Салат из капусты с морковью	1,6	8,2	9,6
162*	250	173,4	Суп молочный с рисом	5,9	6,9	22,6
256*	100	105,2	Рыба отварная	13,2	4,8	2,3
54-10г	180	203,2	Картофель отварной в молоке	5,2	6,0	32,1
54-11хн	200	65,3	Компот из ягод	0,1	0,1	16,0
	100	240,0	Хлеб ржаной, пшеничный	5,0	1,7	51,2
930	905,7			31,0	27,7	133,8

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 _____