



СОГЛАСОВАНО:  
Директор  
"10" 02 2025г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ООО "Азбука питания"  
Е.А. Широконова  
"10" 02 2025г.

1 смена 2н 1д МЕНЮ на "10" 02 " 2025г

Комплекс горячего питания (завтрак) для обучающихся 1-4 классов (172 руб.)  
(Субвенция)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
848	Каша (пшено,рис) жидкая молочная с маслом	200	5,19	8	35,6	171
97	Сыр (порциями)	20	4,38	6		72,6
693	Батон	30	2,25	1	15,42	78,6
919	Какао-напиток "Витошка", обогащенный витаминами с молоком	200	3,53	2,98	14,04	194
976,04	Фрукты свежие	160	0,64	1	15,68	75,2
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>610</b>	<b>15,99</b>	<b>18,98</b>	<b>80,74</b>	<b>591,4</b>

Комплекс питания (завтрак) для обучающихся 5-11 классов (50 руб. 21 коп.)  
(Субсидия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
769 (22)	Булочка Домашняя	80	6,04	9,00	49,48	315,2
707 (22)	Сок фруктовый	200			22,40	95
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>280</b>	<b>6,04</b>	<b>9,00</b>	<b>71,88</b>	<b>410,2</b>

Комплекс горячего питания (завтрак, обед) для обучающихся 1-4 классов (430 руб.)  
(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
848	Каша (пшено,рис) жидкая молочная с маслом	200	5,19	8	35,6	171
97	Сыр (порциями)	20	4,38	6		72,6
693	Батон	30	2,25	1	15,42	78,6
919	Какао-напиток "Витошка", обогащенный витаминами с молоком	200	3,53	2,98	14,04	194
976,04	Фрукты свежие	160	0,64	1	15,68	75,2
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>610</b>	<b>15,99</b>	<b>18,98</b>	<b>80,74</b>	<b>591,4</b>
<b>Обед</b>						
951	Винегрет овощной с соленым огурцом	80	1,44	4	5,83	87,7
1 745	Уха Ростовская	200	1,37	1	10,94	82,1
1 161	Котлета Московская.	90	14,27	10	10,51	198,4
1 011,03	Спагетти отварные	150	5,18	9	29,97	221,9
930,03	Напиток из с/м ягод	200	0,12		14,85	61,1
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
1 494,10	Вафли	25	3,02	4,65	27,5	168,4
<b>Итого за Обед</b>		<b>750</b>	<b>28,08</b>	<b>29,65</b>	<b>112,98</b>	<b>848,1</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1360</b>	<b>44,07</b>	<b>48,63</b>	<b>193,72</b>	<b>1439,5</b>

Комплекс горячего питания (завтрак, обед) для обучающихся 5-11 классов (430 руб.)  
(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
<b>Завтрак</b>						
848	Каша (пшено,рис) жидкая молочная с маслом	250	7,2	10	43,3	220
97	Сыр (порциями)	20	5,38	6		72,6
693	Батон	30	2,25	1	15,42	78,6
919	Какао-напиток "Витошка", обогащенный витаминами с молоком	200	3,53	2,98	14,04	194
976,04	Фрукты свежие*	160	0,64	1	15,68	75,2
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>660</b>	<b>19,00</b>	<b>20,98</b>	<b>88,44</b>	<b>640,4</b>
<b>Обед</b>						
951	Винегрет овощной с соленым огурцом	100	2,41	5,5	9,71	112,8
1 745	Уха Ростовская	250	1,71	2	13,67	77,8
1 161	Котлета Московская.	100	15,85	12	11,68	245
1 011,03	Спагетти отварные	180	6,22	11	35,96	266
930,03	Напиток из с/м ягод	200	0,12		14,85	61,1
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
1 494,10	Вафли	25	3,02	4,65	27,5	160
<b>Итого за Обед</b>		<b>880</b>	<b>32,01</b>	<b>36,15</b>	<b>126,75</b>	<b>991</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1540</b>	<b>51,01</b>	<b>57,13</b>	<b>215,19</b>	<b>1631,4</b>

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.3/2.4.3890-20 п.8.1.8)

Зав.производством



2025г.

1 смена 2н 1д

МЕНЮ на "14" 02 " 2025г



**Завтрак для обучающихся 5-11 классов (166 руб.)**

(Субсидия + Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
1071,03	Рагу с мясом свинины	220	3,37	8,8	30,03	361,35
686	"Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
693	Батон нарезной	30	2,25	1	15,42	78,6
976,04	Фрукты свежие	160	0,64	1	15,68	75,2
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>610</b>	<b>6,32</b>	<b>10,80</b>	<b>76,29</b>	<b>575,05</b>

**Обед для обучающихся 5-11 классов (200 руб.)**

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 745	Уха Ростовская	250	1,71	2	13,67	77,6
1 161	Котлета Московская.	100	15,85	12	11,68	245
1 011,03	Спагетти отварные	180	6,22	11	35,96	266
930,03	Напиток из с/м ягод	200	0,12		14,85	61,1
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
1 494,10	Вафли	25	3,02	4,65	27,5	160
<b>Итого за Обед</b>		<b>780</b>	<b>29,60</b>	<b>30,65</b>	<b>117,04</b>	<b>878,2</b>

**Обед для обучающихся 1-4 классов (170 руб.)**

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 745	Уха Ростовская	200	1,37	1	10,94	62,1
1 161	Котлета Московская.	90	14,27	10	10,51	198,4
1 011,03	Спагетти отварные	150	5,18	9	29,97	221,9
930,03	Напиток из с/м ягод	200	0,12		14,85	61,1
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
1 494,10	Вафли	25	3,02	4,65	27,5	168,4
<b>Итого за Обед</b>		<b>690</b>	<b>26,64</b>	<b>25,65</b>	<b>107,15</b>	<b>780,4</b>

**Полдник для обучающихся 1-11 классов (47 руб.)**

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
942,07	Слойка в ассортименте	70	5,14	9,00	42,10	275,1
686	"Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>270</b>	<b>5,20</b>	<b>9,00</b>	<b>57,26</b>	<b>335</b>

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.8)

Зав.производством



2025г.

2 смена 2н 1д

МЕНЮ на "14" *02* " 2025г.



Комплекс горячего питания (обед) для обучающихся 1-4 классов (172 руб.)

(Субвенция)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 745	Уха Ростовская	200	1,37	1	10,94	62,1
1 161	Котлета Московская.	90	14,27	10	10,51	198,4
1 011,03	Спагетти отварные	150	5,18	9	29,97	221,9
930,03	Напиток из с/м ягод	200	0,12		14,85	61,1
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	14,63	64,8
897	Хлеб пшеничный	50	5,36	2	26,76	137
Итого за Завтрак		715	28,43	23,00	107,66	745,3

Комплекс питания (завтрак) для обучающихся 5-11 классов (50 руб. 21 коп.)

(Субсидия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
789 (22)	Булочка Домашняя	80	6,04	9,00	49,48	315,2
707 (22)	Сок фруктовый	200			22,40	95
Итого за Завтрак		280	6,04	9	71,88	410,2

Комплекс горячего питания (обед, полдник) для обучающихся 1-4 классов (430 руб.)

(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
<b>Обед</b>						
951	Винегрет овощной с соленым огурцом	60	1,44	4	5,83	67,7
1 745	Уха Ростовская	200	1,37	1	10,94	62,1
1 161	Котлета Московская.	90	14,27	10	10,51	198,4
1 011,03	Спагетти отварные	150	5,18	9	29,97	221,9
930,03	Напиток из с/м ягод	200	0,12		14,85	61,1
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
1 494,10	Вафли	25	3,02	4,65	27,5	168,4
Итого за Обед		750	28,08	29,65	112,98	848,1
<b>Полдник</b>						
1071,03	Рагу с мясом свинины	200	3,06	7,2	27,29	328,5
686	"Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
693	Батон нарезной	30	2,25	1	15,42	78,6
976,04	Фрукты свежие	160	0,64	1	15,68	75,2
Итого за Полдник		590	6,01	2,00	73,55	542,20
Итого за день		1340	34,09	31,65	186,53	1390,30

Комплекс горячего питания (обед, полдник) для обучающихся 5-11 классов (430 руб.)

(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
<b>Обед</b>						
951	Винегрет овощной с соленым огурцом	100	2,41	5,5	9,71	112,8
1 745	Уха Ростовская	250	1,71	2	13,67	77,6
1 161	Котлета Московская.	100	15,85	12	11,68	245
1 011,03	Спагетти отварные	180	6,22	11	35,96	266
930,03	Напиток из с/м ягод	200	0,12		14,85	61,1
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
1 494,10	Вафли	25	3,02	4,65	27,5	160
Итого за Обед		880	32,01	36,15	126,75	991
<b>Полдник</b>						
1071,03	Рагу с мясом свинины	220	3,37	8,8	30,03	361,35
686	"Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
693	Батон нарезной	30	2,25	1	15,42	78,6
976,04	Фрукты свежие	160	0,64	1	15,68	75,2
Итого за Полдник		610	6,32	10,80	76,29	575,05
Итого за день		1490	38,33	46,95	203,04	1566,05

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.3/2.4.3690-20 п.8.1.6)

Зав.производством

*[Signature]*



2025г.

1 смена 2н 2д

МЕНЮ на "18" 02 " 2025г.



**Комплекс горячего питания (завтрак) для обучающихся 1-4 классов (172 руб.)**

(Субвенция)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
958	Омлет запеченный или паровой с сыром	150	16,48	20	21,63	320,3
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
935	Йогурт порционный	125	2,79	2,77	19,6	112
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>500</b>	<b>21,95</b>	<b>23,77</b>	<b>70,61</b>	<b>564,6</b>

**Комплекс питания (завтрак) для обучающихся 5-11 классов (50 руб. 21 коп.)**

(Субсидия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
942	Слойка в ассортименте	60	4,41	8,00	36,09	235,8
1 188	Чай с сахаром	200			16,00	63,8
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>260</b>	<b>4,41</b>	<b>8,00</b>	<b>52,09</b>	<b>299,6</b>

**Комплекс горячего питания (завтрак, обед) для обучающихся 1-4 классов (430 руб.)**

(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
958	Омлет запеченный или паровой с сыром	150	16,48	20	21,63	320,3
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
935	Йогурт порционный	125	2,79	2,77	19,6	112
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>500</b>	<b>21,95</b>	<b>23,77</b>	<b>70,61</b>	<b>564,6</b>
<b>Обед</b>						
817	Маринад овощной	60	1,12	6	6,83	84,6
89	Суп картофельный с мясными фрикадельками*	200	1,72	2	13,16	79,1
1 335	Зелень свежая	1	0,03		0,05	0,4
437,18	Говядина в кисло-сладком соусе	100	14,01	11	9,21	285
998	Каша гречневая рассыпчатая	150	5,55	7	43,85	240,8
925	Напиток из цитрусовых	200	0,14		19,84	80,7
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	10,63	84,8
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
<b>Итого за Обед</b>		<b>761</b>	<b>27,38</b>	<b>28,00</b>	<b>116,95</b>	<b>903,9</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1261</b>	<b>49,33</b>	<b>51,77</b>	<b>187,56</b>	<b>1468,5</b>

**Комплекс горячего питания (завтрак, обед) для обучающихся 5-11 классов (430 руб.)**

(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
<b>Завтрак</b>						
958	Омлет запеченный или паровой с сыром	180	17,7	22	25,95	384
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
935	Йогурт порционный	125	2,79	2,77	19,6	112
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>530</b>	<b>23,17</b>	<b>25,77</b>	<b>74,93</b>	<b>628,3</b>
<b>Обед</b>						
839	Маринад овощной	100	1,86	11,38	10	141
89	Суп картофельный с мясными фрикадельками*	250	2,15	5	16,45	98,9
1 335	Зелень свежая	1	0,03		0,05	0,4
437,18	Говядина в кисло-сладком соусе	100	14,01	15	9,21	217,9
998	Каша гречневая рассыпчатая	180	9,06	9	52,62	289
925	Напиток из цитрусовых	200	0,14		19,84	80,7
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	10,63	64,8
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
<b>Итого за Обед</b>		<b>881</b>	<b>32,06</b>	<b>42,38</b>	<b>132,18</b>	<b>961,2</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1411</b>	<b>55,23</b>	<b>68,15</b>	<b>207,11</b>	<b>1589,5</b>

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.3/2.4.3890-20 п.8.1.8)

Зав.производством

СОГЛАСОВАНО:

Директор

" 18 " 02 " 2025г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Азбука питания"

Е.А. Широконова

2025г.

по договору поставки №19-2024 от 01.01.2024г.

1 смена 2н 2д

МЕНЮ на "18" 02 " 2025г.

**Завтрак для обучающихся 5-11 классов (166 руб.)**

(Субсидия + Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
958	Омлет запеченый или паровой с сыром	180	17,7	22	25,95	384
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
935	Йогурт порционный	125	2,79	2,77	19,6	112
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>530</b>	<b>23,17</b>	<b>25,77</b>	<b>74,93</b>	<b>628,3</b>

**Обед для обучающихся 5-11 классов (200 руб.)**

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
89	Суп картофельный с мясными фрикадельками*	250	4,3	5	16,45	157,8
1 335	Зелень свежая	1	0,03		0,05	0,4
437,18	Говядина в кисло-сладком соусе	100	14,01	15	9,21	217,9
998	Каша гречневая рассыпчатая	180	9,06	9	52,62	289
925	Напиток из цитрусовых	200	0,14		19,84	80,7
1 147	Хлеб ржаной.	50	4,26	2	21,2	129,6
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
<b>Итого за Обед</b>		<b>808</b>	<b>34,48</b>	<b>32,00</b>	<b>132,75</b>	<b>943,9</b>

**Обед для обучающихся 1-4 классов (170 руб.)**

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
89	Суп картофельный с мясными фрикадельками*	200	1,72	2	13,16	79,1
1 335	Зелень свежая	1	0,03		0,05	0,4
437,18	Говядина в кисло-сладком соусе	100	14,01	11	9,21	285
998	Каша гречневая рассыпчатая	150	5,55	7	43,85	240,8
925	Напиток из цитрусовых	200	0,14		19,84	80,7
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	10,63	64,8
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
<b>Итого за Обед</b>		<b>701</b>	<b>26,26</b>	<b>22,00</b>	<b>110,12</b>	<b>819,3</b>

**Полдник для обучающихся 1-11 классов (47 руб.)**

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
769	Булочка домашняя	100	7,55	12,00	61,85	394
1188	"Чай с сахаром	200			16,00	63,8
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>300</b>	<b>7,55</b>	<b>12,00</b>	<b>77,85</b>	<b>457,8</b>

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.3/2.4.3590-20 п.в.1,8)

Зав.производством

*(Подпись)*



СОГЛАСОВАНО:  
Директор

2025г.

2 смена 2н 2д

МЕНЮ на "18" Ок " 2025г.



УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ООО "Азбука питания"  
Е.А. Широконова

2025г.

№ 001/2024 от 01.01.2024г.

Комплекс горячего питания (обед) для обучающихся 1-4 классов (172 руб.)

(Субвенция)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
89	Суп картофельный с мясными фрикадельками*	200	1,72	2	13,16	79,1
1 335	Зелень свежая	1	0,03		0,05	0,4
437,18	Говядина в кисло-сладком соусе	100	14,01	11	9,21	285
998	Каша гречневая рассыпчатая	150	5,55	7	43,85	240,8
925	Напиток из цитрусовых	200	0,14		19,84	80,7
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	10,63	64,8
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
Итого за Обед		701	26,26	22,00	110,12	819,3

Комплекс питания (завтрак) для обучающихся 5-11 классов (50 руб. 21 коп.)

(Субсидия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
942	Слойка в ассортименте	60	4,41	8,00	36,09	235,8
1 188	Чай с сахаром	200			16,00	63,8
Итого за Завтрак		260	4,41	8	52,09	299,6

Комплекс горячего питания (обед, полдник) для обучающихся 1-4 классов (430 руб.)

(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
<b>Обед</b>						
817	Маринад овощной	60	1,12	6	6,83	84,6
89	Суп картофельный с мясными фрикадельками*	200	1,72	2	13,16	79,1
1 335	Зелень свежая	1	0,03		0,05	0,4
437,18	Говядина в кисло-сладком соусе	100	14,01	11	9,21	285
998	Каша гречневая рассыпчатая	150	5,55	7	43,85	240,8
925	Напиток из цитрусовых	200	0,14		19,84	80,7
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	10,63	64,8
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
Итого за Обед		761	27,38	28,00	116,95	903,9
<b>Полдник</b>						
958	Омлет запеченный или паровой с сыром	150	16,48	20	21,63	320,3
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
935	Йогурт порционный	125	2,79	2,77	19,6	112
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
Итого за Полдник		500	21,95	23,77	70,61	564,6
Итого за день		1261	49,33	51,77	187,56	1468,50

Комплекс горячего питания (обед, полдник) для обучающихся 5-11 классов (430 руб.)

(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
<b>Обед</b>						
839	Маринад овощной	100	1,86	11,38	10	141
89	Суп картофельный с мясными фрикадельками*	250	2,15	5	16,45	98,9
1 335	Зелень свежая	1	0,03		0,05	0,4
437,18	Говядина в кисло-сладком соусе	100	14,01	15	9,21	217,9
998	Каша гречневая рассыпчатая	180	9,06	9	52,62	289
925	Напиток из цитрусовых	200	0,14		19,84	80,7
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	10,63	64,8
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
Итого за Обед		881	32,06	42,38	132,18	961,2
<b>Полдник</b>						
958	Омлет запеченный или паровой с сыром	180	17,7	22	25,95	384
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
935	Йогурт порционный	125	2,79	2,77	19,6	112
Итого за день		530	23,17	25,77	74,93	628,3
Итого за день		1411	55,23	68,15	207,11	1589,50

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (СанГин 2.3/2.4.3690-20 п.8.1.8)

Зав.производством

*(Подпись)*



1 смена 2н 3д

МЕНЮ на "19" Ок "2025г.

Комплекс горячего питания (завтрак) для обучающихся 1-4 классов (172 руб.)

(Субвенция)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
1150	Котлета из мяса кур	70	11,2	7	10,21	169,7
516	Макаронные изделия отварные с маслом	130	5,61	8	35,5	184,4
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
976,04	Фрукты свежие	100	0,4		9,8	47
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>525</b>	<b>19,95</b>	<b>16,00</b>	<b>84,05</b>	<b>529,50</b>

Комплекс питания (завтрак) для обучающихся 5-11 классов (50 руб. 21 коп.)

(Субсидия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
1190,02	Конвертик с сыром	80	7,60	8,00	24,66	199,8
930,05	Напиток из с/м ягод	200	0,12		14,85	61,1
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>280</b>	<b>7,72</b>	<b>8,00</b>	<b>39,51</b>	<b>260,7</b>

Комплекс горячего питания (завтрак, обед) для обучающихся 1-4 классов (430 руб.)

(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
1150	Котлета из мяса кур	70	11,2	7	10,21	169,7
516	Макаронные изделия отварные с маслом	130	5,61	8	35,5	184,4
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
976,04	Фрукты свежие	100	0,4		9,8	47
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>525</b>	<b>19,95</b>	<b>16,00</b>	<b>84,05</b>	<b>529,5</b>
<b>Обед</b>						
1 006	Огурцы соленые порционно	60	0,48	1,02	0,06	7,8
1 021	Борщ с капустой, картофелем и сметаной	200	3,03	6	13,87	118
1 053	Мясо говядины отварное	10	3	3		35,2
1 335	Зелень свежая	1	0,03		0,05	0,4
444,01	Плов со свининой	200	12,47	14	31,2	309,2
707	Сок натуральный	200			22,4	95
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	10,63	64,8
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
1 192	Пряник (порц.)	40	2,52	1	30,24	134,3
<b>Итого за Обед</b>		<b>761</b>	<b>26,34</b>	<b>27,02</b>	<b>121,83</b>	<b>833,2</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1286</b>	<b>46,29</b>	<b>43,02</b>	<b>205,88</b>	<b>1362,7</b>

Комплекс горячего питания (завтрак, обед) для обучающихся 5-11 классов (430 руб.)

(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
<b>Завтрак</b>						
1 150	Котлета из мяса кур	80	12,4	9	11,3	187,1
516	Макаронные изделия отварные с маслом	150	6,47	5	40,96	212,7
686	Чай с лимоном*	200	0,06		4	59,9
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
976,04	Фрукты свежие*	100	0,4		9,8	47
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>555</b>	<b>22,0</b>	<b>15,0</b>	<b>79,4</b>	<b>575,2</b>
<b>Обед</b>						
1 006	Огурцы соленые порционно	100	0,08	0,11	1,7	13
1 021	Борщ с капустой, картофелем и сметаной	250	3,79	5	17,34	147,5
1 053	Мясо говядины отварное	10	3	3		35,2
1 335	Зелень свежая	1	0,03		0,05	0,4
444,01	Плов со свининой	220	13,72	15,5	38	350
707	Сок натуральный	200			22,4	95
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	10,63	64,8
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
1 192	Пряник (порц.)	40	2,52	1	30,24	134,3
<b>Итого за Обед</b>		<b>871</b>	<b>28,73</b>	<b>26,61</b>	<b>133,74</b>	<b>908,7</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1426</b>	<b>50,74</b>	<b>41,61</b>	<b>213,18</b>	<b>1483,9</b>

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.3/2.4.3690-20 п.8.1.6)

Зав.производством



2025г.

1 смена 2н 3д

МЕНЮ на "19" 02 " 2025г.



2025г.

**Завтрак для обучающихся 5-11 классов (166 руб.)**

(Субсидия + Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 150	Котлета из мяса кур	80	12,4	9	11,3	187,1
516	Макаронные изделия отварные с маслом	150	6,47	5	40,96	212,7
686	Чай с лимоном*	200	0,06		4	59,9
897	Хлеб пшеничный	26	2,68	1	13,38	68,5
976,04	Фрукты свежие*	100	0,4		9,8	47
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>556</b>	<b>22,01</b>	<b>15,00</b>	<b>79,44</b>	<b>676,2</b>

**Обед для обучающихся 5-11 классов (200 руб.)**

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 021	Борщ с капустой, картофелем и сметаной	250	3,79	7	17,34	147,5
1 053	Мясо говядины отварное	10	3	3		35,2
1 335	Зелень свежая	1	0,03		0,05	0,4
444,01	Плов со свининой	220	13,72	15,5	39,8	391,6
707	Сок натуральный	200			22,4	95
1 147	Хлеб ржаной.	50	4,26	2	21,2	129,6
897	Хлеб пшеничный	50	5,36	2	26,8	137
1 192	Пряник (порц.)	40	2,52	1	30,24	134,3
<b>Итого за Обед</b>		<b>821</b>	<b>32,68</b>	<b>30,50</b>	<b>157,83</b>	<b>1070,6</b>

**Обед для обучающихся 1-4 классов (170 руб.)**

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 021	Борщ с капустой, картофелем и сметаной	200	3,03	6	13,87	118
1 053	Мясо говядины отварное	10	3	3		35,2
1 335	Зелень свежая	1	0,03		0,05	0,4
444,01	Плов со свининой	200	12,47	14	31,2	309,2
707	Сок натуральный	200			22,4	95
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	10,63	64,8
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
1 192	Пряник (порц.)	40	2,52	1	30,24	134,3
<b>Итого за Обед</b>		<b>701</b>	<b>25,86</b>	<b>26,00</b>	<b>121,77</b>	<b>825,4</b>

**Полдник для обучающихся 1-11 классов (47 руб.)**

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
1444	Сырная палочка	60	8,12	7,00	32,70	208,5
393	Компот из ягод св/м	200	0,24		21,14	87,4
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>260</b>	<b>8,36</b>	<b>7,00</b>	<b>53,84</b>	<b>295,9</b>

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (СанГин 2.3/2.4.3890-20 п.8.1.6)

Зав.производством

*(Handwritten signature)*





2025г.

2 смена 2н 3д

МЕНЮ на "19" 02 " 2025г.



Комплекс горячего питания (обед) для обучающихся 1-4 классов (172 руб.)

(Субвенция)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 021	Борщ с капустой, картофелем и сметаной	200	3,03	6	13,87	118
1 053	Мясо говядины отварное	10	3	3		35,2
1 335	Зелень свежая	1	0,03		0,05	0,4
444,01	Плов со свининой	200	12,47	14	31,2	309,2
707	Сок натуральный	200			22,4	95
1 147	Хлеб ржаной.	50	4,26	2	21,2	129,6
897	Хлеб пшеничный	50	5,36	2	26,8	137
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>711</b>	<b>28,15</b>	<b>27,00</b>	<b>115,52</b>	<b>824,4</b>

Комплекс питания (завтрак) для обучающихся 5-11 классов (50 руб. 21 коп.)

(Субсидия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
1190,02	Конвертик с сыром	80	7,60	8,00	24,66	199,6
930,05	Напиток из с/м ягод	200	0,12		14,85	61,1
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>280</b>	<b>7,72</b>	<b>8</b>	<b>39,51</b>	<b>260,7</b>

Комплекс горячего питания (обед, полдник) для обучающихся 1-4 классов (430 руб.)

(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
<b>Обед</b>						
1 006	Огурцы соленые порционно	60	0,48	1,02	0,06	7,8
1 021	Борщ с капустой, картофелем и сметаной	200	3,03	6	13,87	118
1 053	Мясо говядины отварное	10	3	3		35,2
1 335	Зелень свежая	1	0,03		0,05	0,4
444,01	Плов со свининой	200	12,47	14	31,2	309,2
707	Сок натуральный	200			22,4	95
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	10,63	64,8
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
1 192	Пряник (порц.)	40	2,52	1	30,24	134,3
<b>Итого за Обед</b>		<b>761</b>	<b>26,34</b>	<b>27,02</b>	<b>121,83</b>	<b>833,2</b>
<b>Полдник</b>						
1150	Котлета из мяса кур	70	11,2	7	10,21	169,7
516	Макаронные изделия отварные с маслом	130	5,61	8	35,5	184,4
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
976,04	Фрукты свежие	100	0,4		9,8	47
<b>Итого за Полдник</b>		<b>525</b>	<b>19,95</b>	<b>16,00</b>	<b>84,05</b>	<b>529,5</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1286</b>	<b>46,29</b>	<b>43,02</b>	<b>205,88</b>	<b>1362,70</b>

Комплекс горячего питания (обед, полдник) для обучающихся 5-11 классов (430 руб.)

(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
<b>Обед</b>						
1 006	Огурцы соленые порционно	100	0,08	0,11	1,7	13
1 021	Борщ с капустой, картофелем и сметаной	250	3,79	5	17,34	147,5
1 053	Мясо говядины отварное	10	3	3		35,2
1 335	Зелень свежая	1	0,03		0,05	0,4
444,01	Плов со свининой	220	13,72	15,5	38	350
707	Сок натуральный	200			22,4	95
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	10,63	64,8
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
1 192	Пряник (порц.)	40	2,52	1	30,24	134,3
<b>Итого за Обед</b>		<b>871</b>	<b>27,95</b>	<b>26,61</b>	<b>133,74</b>	<b>908,7</b>
<b>Полдник</b>						
1 150	Котлета из мяса кур	80	12,4	9	11,3	187,1
516	Макаронные изделия отварные с маслом	150	6,47	5	40,96	212,7
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
976,04	Фрукты свежие*	100	0,4		9,8	47
<b>Итого за Полдник</b>		<b>555</b>	<b>22,01</b>	<b>15,00</b>	<b>90,60</b>	<b>575,2</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1426</b>	<b>49,96</b>	<b>41,61</b>	<b>224,34</b>	<b>1483,90</b>

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.3/2.4.3580-20 п.8.1.6)

Зав.производством

*(Signature)*



1 смена 2н 4д

МЕНЮ на "20" 02 " 2025г.

Комплекс горячего питания (завтрак) для обучающихся 1-4 классов (172 руб.)

(Субвенция)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
883	Каша пшеничная молочная жидкая с маслом сливочным	200	7,19	9	36,79	242,6
1 110	Кофейный напиток с молоком	200	3,84	4	14,38	152
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
976,04	Фрукты свежие	150	0,6	1	14,7	70,5
Итого за Завтрак		575	14,31	15,00	78,25	533,60

Комплекс питания (завтрак) для обучающихся 5-11 классов (50 руб. 21 коп.)

(Субсидия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
938,08	Булочка Романтика с повидлом	80	5,21	8,00	43,97	269,1
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
Итого за Завтрак		280	5,27	8,00	59,13	329

Комплекс горячего питания (завтрак, обед) для обучающихся 1-4 классов (430 руб.)

(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
883	Каша пшеничная молочная жидкая с маслом сливочным	200	7,19	9	35,79	242,6
1 110	Кофейный напиток с молоком	200	3,84	4	14,38	152
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
976,04	Фрукты свежие	150	0,6	1	14,7	70,5
Итого за Завтрак		575	14,31	15,00	78,25	533,6
Обед						
75	Салат Рьжик	60	3,71	8	2,57	95,9
139,09	Суп гороховый	200	4,7	4	17,18	125,3
1 052	Мясо кур отварное (для первых блюд)	10	2,29	2	0,09	23,6
1 335	Зелень свежая	1	0,03		0,05	0,4
1 454,01	Пельмени отварные с маслом	200	9,3	14	42,4	308,2
986	Сметана порц.	10	0,25	2	0,34	20,6
928	Компот из смеси сухофруктов	200	0,46		27,49	115,7
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	10,63	64,8
Итого за Обед		731	25,55	32,00	114,13	823
Итого за день		1306	39,86	47,00	192,38	1356,6

Комплекс горячего питания (завтрак, обед) для обучающихся 5-11 классов (430 руб.)

(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
883	Каша пшеничная молочная жидкая с маслом сливочным	250	9,2	12	44,74	303,3
1 110	Кофейный напиток с молоком	200	3,84	4	14,38	152
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
976,04	Фрукты свежие*	150	0,6	1	14,7	70,5
Итого за Завтрак		625	16,32	18,00	87,20	594,3
Обед						
75	Салат Рьжик	100	6,18	10	4,28	159,9
139,09	Суп гороховый	250	5,88	6	21,48	156,6
1 052	Мясо кур отварное (для первых блюд)	10	2,29	2	0,09	23,6
1 335	Зелень свежая	1	0,03		0,05	0,4
1 454,01	Пельмени отварные с маслом	220	12,2	13	46,64	339,1
986	Сметана порц.	10	0,25	2	0,34	20,6
928	Компот из смеси сухофруктов	200	0,46		27,49	115,7
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	10,63	64,8
Итого за Обед		841	32,10	35,00	124,38	949,2
Итого за день		1466	48,42	53,00	211,58	1543,5

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.3/2.4.3890-20 п.8.1.6)

Зав.производством

*(Handwritten signature)*



МЕНЮ на "20" 02 "2025г.

**Завтрак для обучающихся 5-11 классов (166 руб.)**

(Субсидия + Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
1087	Кнели куриные паровые	80	12,30	5,00	13,10	186,4
512	Рис припущенный	150	3,40	5,00	34,00	214
1110	Кофейный напиток на молоке	200	3,84	4,00	14,38	152
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1,00	13,38	68,5
976,04	Фрукт свежий	150	0,60	1,00	14,70	70,5
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>605</b>	<b>22,82</b>	<b>16,00</b>	<b>89,56</b>	<b>691,4</b>

**Обед для обучающихся 5-11 классов (200 руб.)**

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
139,09	Суп гороховый	250	5,88	6	21,48	156,6
1 052	Мясо кур отварное (для первых блюд)	10	2,29	2	0,09	23,6
1 335	Зелень свежая	1	0,03		0,05	0,4
1 454,01	Пельмени отварные с маслом	220	12,2	13	46,64	339,1
986	Сметана порц.	10	0,25	2	0,34	20,6
928	Компот из смеси сухофруктов	200	0,46		27,49	115,7
897	Хлеб пшеничный	50	5,36	2	26,8	137
1 147	Хлеб ржаной.	50	4,26	2	21,2	129,6
<b>Итого за Обед</b>		<b>791</b>	<b>30,73</b>	<b>27,00</b>	<b>144,09</b>	<b>922,6</b>

**Обед для обучающихся 1-4 классов (170 руб.)**

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
139,09	Суп гороховый	200	4,7	4	17,18	125,3
1 052	Мясо кур отварное (для первых блюд)	10	2,29	2	0,09	23,6
1 335	Зелень свежая	1	0,03		0,05	0,4
1 454,01	Пельмени отварные с маслом	200	9,3	14	42,4	308,2
986	Сметана порц.	10	0,25	2	0,34	20,6
928	Компот из смеси сухофруктов	200	0,46		27,49	115,7
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	10,63	64,8
<b>Итого за Обед</b>		<b>671</b>	<b>21,84</b>	<b>24,00</b>	<b>111,56</b>	<b>727,1</b>

**Полдник для обучающихся 1-11 классов (47 руб.)**

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
775,01	Булочка сахарная	50	3,77	4,00	30,71	124,1
935,01	Йогурт молочный питьевой	150	3,01	2,00	5,28	52,4
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>200</b>	<b>6,78</b>	<b>6,00</b>	<b>35,99</b>	<b>176,5</b>

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.6)

Зав.производством

*(Handwritten signature)*



СОГЛАСОВАНО:  
Директор

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ООО "Азбука питания"  
Е.А. Широконова  
2025г.

2025г.

2 смена 2н 4д

МЕНЮ на "20" 02 " 2025г.

Комплекс горячего питания (обед) для обучающихся 1-4 классов (172 руб.)

(Субвенция)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
139,09	Суп гороховый	200	4,7	4	17,18	125,3
1 052	Мясо кур отварное (для первых блюд)	10	2,29	2	0,09	23,6
1 335	Зелень свежая	1	0,03		0,05	0,4
1 454,01	Пельмени отварные с маслом	200	9,3	14	42,4	308,2
986	Сметана порц.	10	0,25	2	0,34	20,6
928	Компот из смеси сухофруктов	200	0,46		27,49	115,7
897	Хлеб пшеничный	50	5,36	2	26,8	137
1 147	Хлеб ржаной.	50	4,26	2	21,2	129,6
Итого за Завтрак		721	26,65	26,00	135,55	860,4

Комплекс питания (завтрак) для обучающихся 5-11 классов (50 руб. 21 коп.)

(Субсидия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
938,08	Булочка Романтика с повидлом	80	5,21	8,00	43,97	289,1
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
Итого за Завтрак		280	5,27	8	59,13	329

Комплекс горячего питания (обед, полдник) для обучающихся 1-4 классов (430 руб.)

(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
<b>Обед</b>						
75	Салат Рыжик	60	3,71	8	2,57	95,9
139,09	Суп гороховый	200	4,7	4	17,18	125,3
1 052	Мясо кур отварное (для первых блюд)	10	2,29	2	0,09	23,6
1 335	Зелень свежая	1	0,03		0,05	0,4
1 454,01	Пельмени отварные с маслом	200	9,3	14	42,4	308,2
986	Сметана порц.	10	0,25	2	0,34	20,6
928	Компот из смеси сухофруктов	200	0,46		27,49	115,7
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	10,63	64,8
Итого за Обед		731	25,55	32	114,13	823
<b>Полдник</b>						
1087	Кнели куриные паровые	70	11,50	5,00	13,13	179,6
512	Рис припущенный	130	3,35	5,00	35,01	220,5
1110	Кофейный напиток на молоке	200	3,84	4,00	14,38	152
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1,00	13,38	68,5
976,04	Фрукт свежий	150	0,60	1,00	14,70	70,5
Итого за Полдник		575	21,97	16,00	90,60	691,1
Итого за день		1306	47,52	48,00	204,73	1514,10

Комплекс горячего питания (обед, полдник) для обучающихся 5-11 классов (430 руб.)

(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
<b>Обед</b>						
75	Салат Рыжик	100	6,18	10	4,28	159,9
139,09	Суп гороховый	250	5,88	6	21,48	156,6
1 052	Мясо кур отварное (для первых блюд)	10	2,29	2	0,09	23,6
1 335	Зелень свежая	1	0,03		0,05	0,4
1 454,01	Пельмени отварные с маслом	220	12,2	13	46,64	339,1
986	Сметана порц.	10	0,25	2	0,34	20,6
928	Компот из смеси сухофруктов	200	0,46		27,49	115,7
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	10,63	64,8
Итого за Обед		841	32,10	35,00	124,38	949,2
<b>Полдник</b>						
1087	Кнели куриные паровые	80	12,30	5,00	13,10	186,4
512	Рис припущенный	150	3,40	5,00	34,00	214
1110	Кофейный напиток на молоке	200	3,84	4,00	14,38	152
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1,00	13,38	68,5
976,04	Фрукт свежий	150	0,60	1,00	14,70	70,5
Итого за Полдник		605	22,82	16,00	89,56	691,4
Итого за день		1446	54,92	51,00	213,94	1640,60

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.3/2.4.3690-20 п.8.1.8)

Зав.производством



МЕНЮ на "21" "02" "2025г."

Комплекс горячего питания (завтрак) для обучающихся 1-4 классов (172 руб.)  
(Субвенция)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 066,01	Пудинг творожный	150	10,33	15	24,53	310
902	Молоко сгущенное	20	1,58	2	10,88	64,2
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
693	Батон	30	2,25	1	15,42	78,6
976,04	Фрукты свежие	200	0,8	1	19,6	94
Итого за Завтрак		600	14,96	19,00	86,43	610,60

Комплекс питания (завтрак) для обучающихся 5-11 классов (50 руб. 21 коп.)  
(Субсидия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
17 (9)	Сырная палочка	60	8,12	7,00	32,70	208,5
(7)	Напиток из ягод с/м	200	0,12		14,85	61,1
Итого за Завтрак		260	8,24	7,00	47,55	269,6

Комплекс горячего питания (завтрак, обед) для обучающихся 1-4 классов (430 руб.)  
(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 066,01	Пудинг творожный	150	10,33	15	24,53	310
902	Молоко сгущенное	20	1,58	2	10,88	64,2
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
693	Батон	30	2,25	1	15,42	78,6
976,04	Фрукты свежие	200	0,8	1	19,6	94
Итого за Завтрак		600	14,96	19,00	86,43	610,6
Обед						
999	Салат Бурячок	60	0,66	5	3,32	97,6
1 030	Рассольник ленинградский со сметаной	200	3,02	5	20,18	110,4
1 053	Мясо говядины отварное	10	3	3		35,2
1 335	Зелень свежая	1	0,03		0,05	0,4
893,11	Грудка куриная с овощами	200	11,9	12	22,74	262,9
704	Напиток из кураги	200	1		27,93	117,7
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	10,63	64,8
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
Итого за Обед		721	24,42	27,00	98,23	757,5
Итого за день		1321	39,38	46,00	184,66	1368,1

Комплекс горячего питания (завтрак, обед) для обучающихся 5-11 классов (430 руб.)  
(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
1 073	Пудинг творожно-манный	180	18,2	17	28,73	350,2
902	Молоко сгущенное	20	1,58	2	10,88	64,2
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
693	Батон	30	2,25	1	15,42	78,6
976,04	Фрукты свежие*	200	0,8	1	19,6	94
Итого за Завтрак		630	22,83	21,00	90,83	650,8
Обед						
999	Салат Бурячок	100	1,1	15	5,53	162,7
1 030	Рассольник ленинградский со сметаной	250	3,78	6	25,23	137,9
1 053	Мясо говядины отварное	10	3	3		35,2
1 335	Зелень свежая	1	0,03		0,05	0,4
893,11	Грудка куриная с овощами	220	14,55	13	25,02	399,2
704	Напиток из кураги	200	1		27,93	117,7
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	10,63	64,8
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
Итого за Обед		831	28,27	39,00	107,77	986,4
Итого за день		1461	51,10	60,00	198,40	1637,2

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.6)

Зав.производством

СОГЛАСОВАНО:  
 Директор \_\_\_\_\_  
 2025г.  
 1 смена 2н 5д

УТВЕРЖДАЮ:  
 Директор ООО "Азбука питания"  
 Е.А. Широконова  
 2025г.  
 по бухгалтерской №19-2024 от 01.01.2024г.

МЕНЮ на "21" "02" "2025г.

**Завтрак для обучающихся 5-11 классов (166 руб.)**  
 (Субсидия + Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 073	Пудинг творожно-манный	180	18,2	17	28,73	350,2
902	Молоко сгущенное	20	1,58	2	10,88	64,2
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
693	Батон	30	2,25	1	15,42	78,6
976,04	Фрукты свежие*	200	0,8	1	19,6	94
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>630</b>	<b>22,83</b>	<b>21,00</b>	<b>90,63</b>	<b>650,8</b>

**Обед для обучающихся 5-11 классов (200 руб.)**  
 (Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 030	Рассольник ленинградский со сметаной	250	3,78	6	25,23	137,9
1 053	Мясо говядины отварное	10	3	3		35,2
1 335	Зелень свежая	1	0,03		0,05	0,4
893,11	Грудка куриная с овощами	220	14,56	13	25,02	354,6
704	Напиток из кураги	200	1		27,93	117,7
1 147	Хлеб ржаной.	50	4,28	2	21,2	129,6
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
<b>Итого за Обед</b>		<b>756</b>	<b>29,32</b>	<b>25,00</b>	<b>112,81</b>	<b>843,9</b>

**Обед для обучающихся 1-4 классов (170 руб.)**  
 (Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 030	Рассольник ленинградский со сметаной	200	3,02	5	20,18	110,4
1 053	Мясо говядины отварное	10	3	3		35,2
1 335	Зелень свежая	1	0,03		0,05	0,4
893,11	Грудка куриная с овощами	200	11,9	12	22,74	262,9
704	Напиток из кураги	200	1		27,93	117,7
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	10,63	64,8
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
<b>Итого за Обед</b>		<b>661</b>	<b>23,76</b>	<b>22,00</b>	<b>94,91</b>	<b>659,9</b>

**Полдник для обучающихся 1-11 классов (47 руб.)**  
 (Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
938,06	Булочка "Романтика" с творогом	70	7,74	9,00	27,77	223,5
1188	"Чай с сахаром"	200			16,00	63,8
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>270</b>	<b>7,74</b>	<b>9,00</b>	<b>43,77</b>	<b>287,3</b>

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.6)

Зав.производством

*(Подпись)*



СОГЛАСОВАНО  
Директор

2025г.

2 смена 2н 5д

МЕНЮ на "21" 02 " 2025г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Азбука питания"  
Е.А.Широканова

2025г.

по Договору-основу №19-2024 от 01.01.2024г.

Комплекс горячего питания (обед) для обучающихся 1-4 классов (172 руб.)

(Субвенция)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 030	Рассольник ленинградский со сметаной	200	3,02	5	20,18	110,4
1 053	Мясо говядины отварное	10	3	3		35,2
1 335	Зелень свежая	1	0,03		0,05	0,4
893,11	Грудка куриная с овощами	200	11,9	12	22,74	262,9
704	Напиток из кураги	200	1		27,93	117,7
1 147	Хлеб ржаной.	50	4,26	2	21,26	129,6
897	Хлеб пшеничный	50	5,36	2	26,76	137
Итого за Завтрак		711	28,57	24,00	118,92	793,2

Комплекс питания (завтрак) для обучающихся 5-11 классов (50 руб. 21 коп.)

(Субсидия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
17 (9)	Сырная палочка	60	8,12	7,00	32,70	208,5
(7)	Напиток из ягод с/м	200	0,12		14,85	61,1
Итого за Завтрак		260	8,24	7	47,55	269,6

Комплекс горячего питания (обед, полдник) для обучающихся 1-4 классов (430 руб.)

(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
<b>Обед</b>						
999	Салат Бурячок	60	0,66	5	3,32	97,6
1 030	Рассольник ленинградский со сметаной	200	3,02	5	20,18	110,4
1 053	Мясо говядины отварное	10	3	3		35,2
1 335	Зелень свежая	1	0,03		0,05	0,4
893,11	Грудка куриная с овощами	200	11,9	12	22,74	262,9
704	Напиток из кураги	200	1		27,93	117,7
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	10,63	64,8
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
Итого за Обед		721	24,42	27,00	98,23	757,5
<b>Полдник</b>						
1 066,01	Пудинг творожный	150	10,33	16	24,53	310
902	Молоко сгущенное	20	1,58	2	10,88	64,2
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
693	Батон	30	2,25	1	15,42	78,6
976,04	Фрукты свежие	200	0,8	1	19,6	94
Итого за Полдник		600	14,96	19,00	86,43	610,6
Итого за день		1321	39,38	46,00	184,66	1368,10

Комплекс горячего питания (обед, полдник) для обучающихся 5-11 классов (430 руб.)

(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
<b>Обед</b>						
999	Салат Бурячок	100	1,1	16	5,53	162,7
1 030	Рассольник ленинградский со сметаной	250	3,78	6	25,23	137,9
1 053	Мясо говядины отварное	10	3	3		35,2
1 335	Зелень свежая	1	0,03		0,05	0,4
893,11	Грудка куриная с овощами	220	14,55	13	25,02	399,2
704	Напиток из кураги	200	1		27,93	117,7
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	10,63	64,8
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
Итого за Обед		831	28,27	39,00	107,77	886,4
<b>Полдник</b>						
1 073	Пудинг творожно-манный	180	18,2	17	28,73	350,2
902	Молоко сгущенное	20	1,58	2	10,88	64,2
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
693	Батон	30	2,25	1	15,42	78,6
976,04	Фрукты свежие*	200	0,8	1	19,6	94
Итого за Полдник		630	22,83	21,00	90,63	650,8
Итого за день		1461	51,10	60,00	198,40	1637,20

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (СанПиН 2.3/2.4.3890-20 п.8.1.8)

Зав.производством