



МЕНЮ на 7.04.2025г.

День: понедельник  
Неделя: вторая  
Сезон: весенне-летний  
для обучающихся 1-4 классов (всеобщ)

№ рецеп-туры	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал
			Б	Ж	У	
<b>Завтрак</b>						
ттк№28	Колбасные изделия, тушеные с овощами (50/50) (сосиски, лук, морковь, томат, мука пш., масло раст.)	100	6,54	12,06	3,60	149
тк№14	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное)	150	6,49	4,35	32,46	195
ттк№100	Чай с сахаром и молоком (чай, молоко, сахар)	210	1,60	1,65	12,48	71
ттк№166	Хлеб пшеничный в/с	30	3,21	1,35	14,26	82
инстр№1	Фрукт свежий	100	0,80	0,20	7,50	38
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ (завтрак)</b>		<b>590</b>	<b>18,64</b>	<b>19,61</b>	<b>70,30</b>	<b>535</b>

для обучающихся 1-4 классов (льготная категория)

№ рецеп-туры	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал
			Б	Ж	У	
<b>Завтрак</b>						
ттк№28	Колбасные изделия, тушеные с овощами (50/50) (сосиски, лук, морковь, томат, мука пш., масло раст.)	100	6,54	12,06	3,60	149
тк№14	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное)	150	6,49	4,35	32,46	195
ттк№100	Чай с сахаром и молоком (чай, молоко, сахар)	210	1,60	1,65	12,48	71
ттк№166	Хлеб пшеничный в/с	30	3,21	1,35	14,26	82
инстр№1	Фрукт свежий	100	0,80	0,20	7,50	38
<b>Итого:</b>		<b>590</b>	<b>18,64</b>	<b>19,61</b>	<b>70,30</b>	<b>535</b>
<b>Обед</b>						
ттк№ 165	Огурец свежий порционно	60	0,42	0,06	1,14	7
тк№19	Борщ с капустой и картофелем со сметаной (250/10) (свекла, капуста, картофель, морковь, лук, томат, масло слив., сметана)	260	3,90	4,30	16,00	118
ттк№3	Печень по-строгановски (печень говяжья, томатная паста, сметана, мука пшеничная, масло растительное) (50/50)	100	13,55	11,86	1,66	184
ттк№93	Макаронные изделия отварные (макароны, масло растительное)	150	5,02	8,89	27,07	208
инстр№2	Сок разливной	200	0,60	0,00	36,40	144
ттк№166	Хлеб пшеничный в/с, хлеб ржаной (30/30)	60	5,11	1,69	26,66	142
<b>Итого:</b>		<b>830</b>	<b>28,60</b>	<b>26,80</b>	<b>108,93</b>	<b>803</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ (завтрак и обед)</b>		<b>1420</b>	<b>47,24</b>	<b>46,41</b>	<b>179,23</b>	<b>1338</b>

для обучающихся 1-4 классов (льготная категория) гипоаллергенная диета (глютен, сахар)

№ рецеп-туры	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал
			Б	Ж	У	
<b>Завтрак</b>						
ттк№28	Колбасные изделия, тушеные с овощами (50/50) (сосиски, лук репчатый, морковь, томат, масло растительное)	100	6,54	12,06	3,60	149
тк№14	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное)	150	6,49	4,35	32,46	195
ттк№159	Чай с молоком без сахара (чай-заварка, молоко)	200	1,63	1,41	2,85	31
инстр№1	Фрукт свежий	100	0,80	0,20	7,50	38
<b>Итого:</b>		<b>550</b>	<b>15,46</b>	<b>18,02</b>	<b>46,41</b>	<b>413</b>
<b>Обед</b>						
ттк№ 165	Огурец свежий порционно	60	0,42	0,06	1,14	7
тк№19	Борщ с капустой и картофелем со сметаной (250/10) (свекла, капуста, картофель, морковь, лук, томат, масло слив., сметана)	260	3,90	4,30	16,00	118
ттк№3	Печень по-строгановски (печень говяжья, томатная паста, сметана, мука пшеничная, масло растительное) (50/50)	100	13,55	11,86	1,66	184
ттк№157	Каша пшеничная вязкая (пшено, масло сливочное)	150	4,17	12,03	23,72	220
инстр№2	Сок разливной	200	0,60	0,00	36,40	144
<b>Итого:</b>		<b>770</b>	<b>22,64</b>	<b>28,25</b>	<b>78,92</b>	<b>673</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ (завтрак и обед)</b>		<b>1320</b>	<b>38,10</b>	<b>46,27</b>	<b>125,33</b>	<b>1086</b>

Зав. столовой: \_\_\_\_\_

Технолог отдела  
общественного питания \_\_\_\_\_

Л.М. Горбунова

Н.Г. Анисимова



МЕНЮ на 7.04.2025г.

День: понедельник  
Неделя: вторая  
Сезон: весенне-летний  
для обучающихся 5-11 классов (всеобуч)

№ рецеп-туры	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал
			Б	Ж	У	
<b>Завтрак</b>						
ткк№28	Колбасные изделия, тушеные с овощами (50/50) (сосиски, лук, морковь, томат, мука пшенич., масло раст.)	100	6,54	12,06	3,60	149
ткк№14	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное)	180	5,40	6,12	26,28	182
ткк№100	Чай с сахаром и молоком (чай, молоко, сахар)	210	1,60	1,65	12,48	71
ткк№166	Хлеб пшеничный в/с, хлеб ржаной (30/30)	60	5,11	1,69	26,66	142
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ (завтрак)</b>		<b>550</b>	<b>18,65</b>	<b>21,52</b>	<b>69,02</b>	<b>544</b>

для обучающихся 5-11 классов (всеобуч) гипоаллергенная диета (рыба, молоко, молочные продукты, курица) 5в класс

№ рецеп-туры	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал
			Б	Ж	У	
<b>Завтрак</b>						
ткк№28	Колбасные изделия, тушеные с овощами (50/50) (сосиски, лук, морковь, томат, мука пшенич., масло раст.)	100	6,54	12,06	3,60	149
ткк№14	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное)	180	5,40	6,12	26,28	182
ткк№127	Чай с сахаром (чай, сахар)	210	0,20	0,00	10,13	42
ткк№166	Хлеб пшеничный в/с, хлеб ржаной (30/30)	60	5,11	1,69	26,66	142
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ (завтрак)</b>		<b>550</b>	<b>17,25</b>	<b>19,87</b>	<b>66,67</b>	<b>515</b>

для обучающихся 5-11 классов (всеобуч) гипоаллергенная диета (яйцо, молоко, орехи, рыба, морковь) 8в класс

№ рецеп-туры	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал
			Б	Ж	У	
<b>Завтрак</b>						
ткк№28	Колбасные изделия, тушеные с овощами (50/50) (сосиски, лук, томат, мука пшенич., масло раст.) без моркови	100	6,54	12,06	3,60	149
ткк№14	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное)	180	5,40	6,12	26,28	182
ткк№127	Чай с сахаром (чай, сахар)	210	0,20	0,00	10,13	42
ткк№166	Хлеб пшеничный в/с, хлеб ржаной (30/30)	60	5,11	1,69	26,66	142
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ (завтрак)</b>		<b>550</b>	<b>17,25</b>	<b>19,87</b>	<b>66,67</b>	<b>515</b>

для обучающихся 5-11 классов (всеобуч) гипоаллергенная диета (яйцо, курица, рыба и морепродукты) 10а класс

№ рецеп-туры	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал
			Б	Ж	У	
<b>Завтрак</b>						
ткк№28	Колбасные изделия, тушеные с овощами (50/50) (сосиски, лук, морковь, томат, мука пшенич., масло раст.)	100	6,54	12,06	3,60	149
ткк№14	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное)	180	5,40	6,12	26,28	182
ткк№100	Чай с сахаром и молоком (чай, молоко, сахар)	210	1,60	1,65	12,48	71
ткк№166	Хлеб пшеничный в/с, хлеб ржаной (30/30)	60	5,11	1,69	26,66	142
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ (завтрак)</b>		<b>550</b>	<b>18,65</b>	<b>21,52</b>	<b>69,02</b>	<b>544</b>

Зав. столовой: \_\_\_\_\_

*[Signature]*

Л.М. Горбунова

Технолог отдела общественного питания \_\_\_\_\_

Н.Г. Анисимова



МЕНЮ на 7.04.2025г.

Сезон: - весенне-летний  
для обучающихся 5-11 классов (льготная категория)

№ рецеп-туры	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал
			Б	Ж	У	
<b>Завтрак</b>						
ттк№28	Колбасные изделия, тушенные с овощами (50/50) (сосиски, лук, морковь, томат, мука пшен., масло раст.)	100	6,54	12,06	3,60	149
тк№14	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное)	180	5,40	6,12	26,28	182
ттк№100	Чай с сахаром и молоком (чай, молоко, сахар)	210	1,60	1,65	12,48	71
ттк№166	Хлеб пшеничный в/с	30	3,21	1,35	14,26	82
инстр№1	Фрукт свежий	100	0,80	0,20	7,50	38
<b>Итого:</b>		<b>620</b>	<b>17,55</b>	<b>21,38</b>	<b>64,12</b>	<b>522</b>
<b>Обед</b>						
ттк№ 165	Огурец свежий порционно	100	0,70	0,10	1,90	11
тк№19	Борщ с капустой и картофелем со сметаной (250/10) (свекла, капуста, картофель, морковь, лук, томат, масло слив., сметана)	260	3,90	4,30	16,00	118
ттк№3	Печень по-строгановски (печень говяжья, томатная паста, сметана, мука пшеничная, масло растительное) (50/50)	100	13,55	11,86	1,66	184
ттк№93	Макаронные изделия отварные (макароны, масло растительное)	180	6,02	10,67	40,88	283
инстр№2	Сок разливной	200	0,60	0,00	36,40	144
ттк№166	Хлеб пшеничный в/с, хлеб ржаной (30/30)	60	5,11	1,69	26,66	142
<b>Итого:</b>		<b>900</b>	<b>29,88</b>	<b>28,62</b>	<b>123,50</b>	<b>882</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ (завтрак и обед)</b>			<b>47,43</b>	<b>50,00</b>	<b>187,62</b>	<b>1404</b>

для обучающихся 5-11 классов (льготная категория) гиноаллергенная диета (глютен) 9в класс

№ рецеп-туры	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал
			Б	Ж	У	
<b>Завтрак</b>						
ттк№28	Колбасные изделия, тушенные с овощами (50/50) (сосиски, лук, морковь, томат, мука пшен., масло раст.)	100	6,54	12,06	3,60	149
тк№14	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное)	180	5,40	6,12	26,28	182
ттк№100	Чай с сахаром и молоком (чай, молоко, сахар)	210	1,60	1,65	12,48	71
инстр№1	Фрукт свежий	100	0,80	0,20	7,50	38
<b>Итого:</b>		<b>590</b>	<b>14,34</b>	<b>20,03</b>	<b>49,86</b>	<b>440</b>
<b>Обед</b>						
ттк№ 165	Огурец свежий порционно	100	0,70	0,10	1,90	11
тк№19	Борщ с капустой и картофелем со сметаной (250/10) (свекла, капуста, картофель, морковь, лук, томат, масло слив., сметана)	260	3,90	4,30	16,00	118
ттк№3	Печень по-строгановски (печень говяжья, томатная паста, сметана, масло растительное) (50/50)	100	13,55	11,86	1,66	184
ттк№ 157	Каша пшеничная вязкая (пшено, масло сливочное)	180	5,00	14,44	28,46	264
инстр№2	Сок разливной	200	0,60	0,00	36,40	144
<b>Итого:</b>		<b>840</b>	<b>23,75</b>	<b>30,70</b>	<b>84,42</b>	<b>721</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ (завтрак и обед)</b>			<b>38,09</b>	<b>50,73</b>	<b>134,28</b>	<b>1161</b>

для обучающихся 5-11 классов (льготная категория) гиноаллергенная диета (глютен, сахар) 11а класс

№ рецеп-туры	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал
			Б	Ж	У	
<b>Завтрак</b>						
ттк№28	Колбасные изделия, тушенные с овощами (50/50) (сосиски, лук, морковь, томат, мука пшен., масло раст.)	100	6,54	12,06	3,60	149
тк№14	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное)	180	5,40	6,12	26,28	182
ттк№159	Чай с молоком без сахара	200	1,63	1,41	2,85	31
инстр№1	Фрукт свежий	100	0,80	0,20	7,50	38
<b>Итого:</b>		<b>580</b>	<b>14,37</b>	<b>19,79</b>	<b>40,23</b>	<b>400</b>
<b>Обед</b>						
ттк№ 165	Огурец свежий порционно	100	0,70	0,10	1,90	11
тк№19	Борщ с капустой и картофелем со сметаной (250/10) (свекла, капуста, картофель, морковь, лук, томат, масло слив., сметана)	260	3,90	4,30	16,00	118
ттк№3	Печень по-строгановски (печень говяжья, томатная паста, сметана, масло растительное) (50/50)	100	13,55	11,86	1,66	184
ттк№ 157	Каша пшеничная вязкая (пшено, масло сливочное)	180	5,00	14,44	28,46	264
инстр№2	Сок разливной	200	0,60	0,00	36,40	144
<b>Итого:</b>		<b>840</b>	<b>23,75</b>	<b>30,70</b>	<b>84,42</b>	<b>721</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ (завтрак и обед)</b>			<b>38,12</b>	<b>50,49</b>	<b>124,65</b>	<b>1121</b>

Зав.столовой: \_\_\_\_\_

Л.М. Горбунова

Технолог отдела  
общественного питания \_\_\_\_\_

Н.Г. Анисимова