



МЕНЮ на 28.02.2025г.

День: пятница  
Неделя: первая  
Сезон: осенне-зимний  
для обучающихся 1-4 классов (всеобщ)

№ рецеп-туры	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал
			Б	Ж	У	
<b>Завтрак</b>						
тк№78	Котлета рубленая из птицы (курица, хлеб пшени., лук, сухари панир., масло раст.)	90	13,38	12,19	20,06	243
тк№225	Сложный гарнир (картофельное пюре, капуста тушеная) (100/50) (картофель, молоко, масло сливочное, капуста, томат, морковь, лук, мука пшени., сахар)	150	3,10	5,00	19,60	147
тк№127	Чай с сахаром (чай, сахар)	210	0,20	0,00	10,13	42
тк№166	Хлеб ржано-пшеничный "Дарницкий"	30	1,90	0,34	12,40	60
инстр№1	Фрукт свежий	150	0,60	0,45	15,45	71
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ (завтрак)</b>		<b>630</b>	<b>19,18</b>	<b>17,98</b>	<b>77,64</b>	<b>563</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>						
тк№78	Котлета рубленая из птицы (курица, хлеб пшени., лук, сухари панир., масло раст.)	90	13,38	12,19	20,06	243
тк№225	Сложный гарнир (картофельное пюре, капуста тушеная) (100/50) (картофель, молоко, масло сливочное, капуста, томат, морковь, лук, мука пшени., сахар)	150	3,10	5,00	19,60	147
тк№127	Чай с сахаром (чай, сахар)	210	0,20	0,00	10,13	42
тк№166	Хлеб ржано-пшеничный "Дарницкий"	30	1,90	0,34	12,40	60
инстр№1	Фрукт свежий	150	0,60	0,45	15,45	71
<b>Итого:</b>		<b>630</b>	<b>19,18</b>	<b>17,98</b>	<b>77,64</b>	<b>563</b>
<b>Обед</b>						
тк№192	Огурец консервированный (порционно)	60	0,70	0,10	1,90	11
тк№10	Юшка гороховая (колбаса, картофель, горох, морковь, лук, масло раст.)	250	6,88	12,14	23,07	241
тк№4	Плов по-узбекски с птицей (50/150) (курица, рис, морковь, лук, масло раст.)	200	14,40	17,74	35,27	358
инстр№2	Сок разливной (фруктовый или овощной)	200	0,60	0,20	36,40	144
тк№166	Хлеб пшеничный в/с, хлеб "Северный" (с лимонным) (30/30)	60	4,61	1,63	24,51	134
<b>Итого:</b>		<b>770</b>	<b>27,19</b>	<b>31,81</b>	<b>121,15</b>	<b>888</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ (завтрак и обед)</b>		<b>46,37</b>	<b>49,79</b>	<b>198,79</b>	<b>1451</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>						
тк№137	Птица отварная (курица)	100	15,70	8,90	0,40	144
тк№17	Капуста тушеная (капуста б/к свежая, масло сливочное, томатная паста, лук репчатый)	150	3,00	4,50	15,00	114
тк№142	Чай без сахара (чай-заварка)	200	0,20	0,00	0,04	1
инстр№1	Фрукт свежий	150	2,30	0,80	31,50	144
<b>Итого:</b>		<b>600</b>	<b>21,20</b>	<b>14,20</b>	<b>46,94</b>	<b>403</b>
<b>Обед</b>						
тк№192	Огурец консервированный (порционно)	60	0,70	0,10	1,90	11
тк№10	Юшка гороховая (колбаса, картофель, горох, морковь, лук, масло раст.)	250	6,88	12,14	23,07	241
тк№4	Плов по-узбекски с птицей (50/150) (курица, рис, морковь, лук, масло раст.)	200	14,40	17,74	35,27	358
инстр№2	Сок разливной (фруктовый или овощной)	200	0,60	0,20	36,40	144
<b>Итого:</b>		<b>710</b>	<b>22,58</b>	<b>30,18</b>	<b>96,64</b>	<b>754</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ (завтрак и обед)</b>		<b>43,78</b>	<b>44,38</b>	<b>143,58</b>	<b>1157</b>	

Зав. столовой: \_\_\_\_\_

Л.М. Горбунова

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

Н.Г. Ансямова



МЕНЮ на 28.02.2024г.

для обучающихся 5-11 классов (всеобщ)

№ рецеп-туры	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал
			Б	Ж	У	
<i>Завтрак</i>						
ттк№78	Каша рисовая молочная с маслом (рис, молоко, сахар, масло сливочное)	205	4,94	7,31	31,96	212
ттк№101	Чай с сахаром и лимоном (210/5) (чай, сахар, лимон)	215	0,25	0,06	10,39	43
ттк№166	Хлеб пшеничный в/с	30	3,21	1,35	14,26	82
инстр№1	Фрукт свежий	150	2,25	0,75	31,50	144
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ (завтрак)</b>		<b>600</b>	<b>10,65</b>	<b>9,47</b>	<b>88,11</b>	<b>481</b>

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

№ рецеп-туры	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал
			Б	Ж	У	
<i>Завтрак</i>						
тк№96	Колбасные изделия отварные	100	11,00	11,00	0,40	145
тк№17	Капуста тушеная (капуста, томат, лук репчатый, масло растительное)	180	3,10	5,00	19,60	147
ттк№101	Чай с сахаром и лимоном (210/5) (чай, сахар, лимон)	215	0,25	0,06	10,39	43
ттк№166	Хлеб пшеничный в/с	30	3,21	1,35	14,26	82
инстр№1	Фрукт свежий	150	0,60	0,45	15,45	71
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ (завтрак)</b>		<b>675</b>	<b>18,16</b>	<b>17,86</b>	<b>60,10</b>	<b>488</b>

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

№ рецеп-туры	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал
			Б	Ж	У	
<i>Завтрак</i>						
тк№96	Колбасные изделия отварные	100	11,00	11,00	0,40	145
тк№17	Капуста тушеная (капуста, томат, лук репчатый, масло растительное)	180	3,10	5,00	19,60	147
ттк№101	Чай с сахаром и лимоном (210/5) (чай, сахар, лимон)	215	0,25	0,06	10,39	43
ттк№166	Хлеб пшеничный в/с	30	3,21	1,35	14,26	82
инстр№1	Фрукт свежий	150	0,60	0,45	15,45	71
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ (завтрак)</b>		<b>675</b>	<b>18,16</b>	<b>17,86</b>	<b>60,10</b>	<b>488</b>

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

№ рецеп-туры	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал
			Б	Ж	У	
<i>Завтрак</i>						
ттк№62	Каша молочная рисовая с маслом (рис, молоко, сахар, масло сливочное)	205	5,04	7,13	27,51	196
ттк№101	Чай с сахаром и лимоном (210/5) (чай, сахар, лимон)	215	0,25	0,06	10,39	43
ттк№166	Хлеб пшеничный в/с	30	3,21	1,35	14,26	82
инстр№1	Фрукт свежий	150	0,60	0,45	15,45	71
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ (завтрак)</b>		<b>600</b>	<b>9,10</b>	<b>8,99</b>	<b>67,61</b>	<b>392</b>

Зав. столовой: \_\_\_\_\_  
 Технолог отдела общественного питания: \_\_\_\_\_

Л.М. Горбунова

Н.Г. Анисимова



МЕНЮ на 28.02.2025г.

День: пятница  
Неделя: первая  
Сезон: осенне-зимний  
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№78	Котлета рубленая из птицы (курица, хлеб пшен., лук, сушари панир., масло раст.)	100	16,30	12,94	27,11	290
ттк№225	Сложный гарнир (картофельное пюре, капуста тушеная) (100/50) (картофель, молоко, масло сливочное, капуста, томат, морковь, лук, мука пшен., сахар)	180	3,70	6,90	22,60	150
ттк№127	Чай с сахаром (чай, сахар)	210	0,20	0,00	10,13	42
ттк№166	Хлеб ржано-пшеничный "Дарницкий"	60	3,80	0,68	24,80	120
инстр№1	Фрукт свежий	150	0,60	0,45	15,45	71
	<b>Итого:</b>	<b>700</b>	<b>24,60</b>	<b>20,97</b>	<b>100,09</b>	<b>673</b>
<b>Обед</b>						
ттк№192	Огурец консервированный (порционно)	100	0,70	0,10	1,90	11
ттк№10	Юшка гороховая (колбаса, картофель, горох, морковь, лук, масло раст.)	250	6,88	12,14	23,07	241
тк№4	Плов по-узбекски с птицей (50/150) (курица, рис, морковь, лук, масло раст.)	200	14,40	17,74	35,27	358
инстр№2	Сок разливной (фруктовый или овощной)	200	0,60	0,20	36,40	144
ттк№166	Хлеб пшеничный в/с, хлеб "Северный"(с льняными семенами) (30/30)	60	4,61	1,63	24,51	134
	<b>Итого:</b>	<b>810</b>	<b>27,19</b>	<b>31,81</b>	<b>121,15</b>	<b>888</b>
	<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ (завтрак и обед)</b>		<b>51,79</b>	<b>52,78</b>	<b>221,24</b>	<b>1561</b>

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

№ рецеп-туры	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал
			Б	Ж	У	
<b>Завтрак</b>						
ттк№137	Птица отварная	100	19,10	7,40	0,50	145
ттк№225	Сложный гарнир (картофельное пюре, капуста тушеная) (100/50) (картофель, молоко, масло сливочное, капуста, томат, морковь, лук, репчатый)	150	3,10	5,00	19,60	147
ттк№127	Чай с сахаром (чай, сахар)	210	0,20	0,00	10,13	42
инстр№1	Фрукт свежий	150	0,60	0,45	15,45	71
	<b>Итого:</b>	<b>610</b>	<b>23,00</b>	<b>12,85</b>	<b>45,68</b>	<b>405</b>
<b>Обед</b>						
ттк№192	Огурец консервированный порционно	60	0,70	0,10	1,90	11
ттк№10	Юшка гороховая (колбаса, картофель, горох, морковь, лук, масло раст.)	250	6,88	12,14	23,07	241
тк№4	Плов по-узбекски с птицей (50/150) (курица, рис, морковь, лук, масло раст.)	200	14,40	17,74	35,27	358
инстр№2	Сок разливной (фруктовый или овощной)	200	0,60	0,20	36,40	144
	<b>Итого:</b>	<b>710</b>	<b>22,58</b>	<b>30,18</b>	<b>96,64</b>	<b>754</b>
	<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ (завтрак и обед)</b>		<b>45,58</b>	<b>43,03</b>	<b>142,32</b>	<b>1159</b>

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

№ рецеп-туры	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал
			Б	Ж	У	
<b>Завтрак</b>						
ттк№137	Птица отварная	100	19,10	7,40	0,50	145
ттк№225	Сложный гарнир (картофельное пюре, капуста тушеная) (100/50) (картофель, молоко, масло сливочное, капуста, томат, морковь, лук репчатый)	150	3,10	5,00	19,60	147
ттк№142	Чай без сахара	200	0,20	0,00	0,04	1
инстр№1	Фрукт свежий	150	0,60	0,45	15,45	71
	<b>Итого:</b>	<b>600</b>	<b>23,00</b>	<b>12,85</b>	<b>35,59</b>	<b>364</b>
<b>Обед</b>						
ттк№192	Огурец консервированный порционно	60	0,70	0,10	1,90	11
ттк№10	Юшка гороховая (колбаса, картофель, горох, морковь, лук, масло раст.)	250	6,88	12,14	23,07	241
тк№4	Плов по-узбекски с птицей (50/150) (курица, рис, морковь, лук, масло раст.)	200	14,40	17,74	35,27	358
инстр№2	Сок разливной (фруктовый или овощной)	200	0,60	0,20	36,40	144
	<b>Итого:</b>	<b>710</b>	<b>22,58</b>	<b>30,18</b>	<b>96,64</b>	<b>754</b>
	<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ (завтрак и обед)</b>		<b>45,58</b>	<b>43,03</b>	<b>132,23</b>	<b>1118</b>

Зав. столовой

Л.М. Горбунова

Технолог отдела  
общественного питания

Н.Г. Анисимова