



МЕНЮ на 14.05.2025г.



№ рецеп-туры	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал
			Б	Ж	У	
	Завтрак					
тк№93	Биточки рыбные (минтай, лук, хлеб пшен., молоко, сухари панир, масло раст.)	100	13,00	8,80	15,20	196
тк№15	Картофельное пюре (картофель, молоко, масло сливочное)	150	3,15	6,75	21,90	164
ткк№127	Чай с сахаром (чай, сахар)	210	0,20	0,00	10,13	42
ткк№166	Хлеб ржано-пшеничный "Дарницкий"	30	1,90	0,34	12,40	60
инстр.№2	Сок в индивидуальной упаковке (1 шт)	200	0,30	0,20	16,30	70
	ВСЕГО ЗА ДЕНЬ (завтрак)	690	18,55	16,09	75,93	532

для обучающихся 1-4 классов (льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал
			Б	Ж	У	
	Завтрак					
тк№93	Биточки рыбные (минтай, лук, хлеб пшеч., молоко, сухари панир, масло раст.)	100	13,00	8,80	15,20	196
тк№15	Картофельное пюре (картофель, молоко, масло сливочное)	150	3,15	6,75	21,90	164
тк№101	Чай с сахаром и лимоном (210/5) (чай, сахар, лимон)	215	0,25	0,06	10,39	43
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
	Итого:	645	18,90	16,40	75,34	534
	Обед					
тк№22	Салат из консервированной кукурузы с яйцом (кукуруза конс., яйца, лук, масло растительное)	60	2,81	6,79	3,97	83
тк№51	Суп картофельный с фрикадельками из птицы (картофель, морковь, лук, томат, масло сливочное, курдюк, яйца)	275	11,96	7,31	17,07	182
тк№9	Сердце тушеное в соусе (50/50) (сердце говяжье, морковь, лук, томат, мука пшеч., масло сливочное, чеснок)	100	5,73	7,73	6,75	143
тк№93	Макаронные изделия отварные (макароны, масло растительное)	150	5,02	8,89	27,07	208
тк№111	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухих фруктов, сахар)	200	0,75	0,00	21,80	90
тк№166	Хлеб пшеничный в/с, хлеб "Северный" (с макинами) (30/30)	60	4,61	1,63	24,51	134
	Итого:	845	30,88	32,35	101,17	840
	ВСЕГО ЗА ДЕНЬ (завтрак и обед)		49,78	48,75	176,51	1374

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	
	Завтрак					
тк №93	Биточки рыбные без панировки (минтай, лук, молоко, масло раст.)	100	71,00	13,00	8,80	15,20
тк №15	Картофельное пюре (картофель, молоко, масло сливочное)	150	3,15	6,75	21,90	164
тк №148	Чай с лимоном без сахара (200/5) (чай-заварка, лимон)	205	0,06	0,01	0,25	1
инстр №1	Фрукт свежий	150	2,25	0,75	31,50	144
	Итого:	605	76,46	20,51	62,45	325
	Обед					
тк №22	Салат из консервированной кукурузы с яйцом (кукуруза конс., яйца, лук, масло растительное)	60	2,81	6,79	3,97	83
тк №51	Суп картофельный с фрикадельками из птицы (картофель, морковь, лук, томат, масло сливочное, курица, яйца)	275	11,96	7,31	17,07	182
тк №9	Сердце тушеное в соусе (50/50) (сердце говяжье, морковь, лук репчатый, томат, масло сливочное, чеснок)	100	5,73	7,73	6,75	143
тк №14	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное)	150	6,49	4,35	32,46	195
тк №153	Компот из сухофруктов без сахара (смесь сухих фруктов)	200	0,75	0,00	11,82	3
	Итого:	760	27,74	26,18	72,07	606
	ВСЕГО ЗА ДЕНЬ (завтрак и обед)		104,20	46,69	134,52	931

Зав.столовой:

Технолог отдела
общественного питания

Л.М. Горбунова

Н.Г. Анисимова



МЕНЮ на 14.05.2025г.



Утверждаю:
Генеральный директор ООО "Перспектива"
О.А. Кузнецова

День: среда
Неделя: первая
Сезон: весенне-летний

Сезон: **весенне-летний**
для обучающихся 5-11 классов (всеобщ.)

№ рецеп- туры	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал
			Б	Ж	У	
	Завтрак					
тк№93	Биточки рыбные (мякоть, лук, хлеб пшени., молоко, сухари панир, масло раст.)	100	13,00	8,80	15,20	196
тк№15	Картофельное пюре (картофель, молоко, масло сливочное)	180	3,78	8,10	26,28	196
тк№127	Чай с сахаром (чай, сахар)	210	0,20	0,00	10,13	42
тк№166	Хлеб пшеничный в/с, хлеб ржаной (30/30)	60	5,11	1,69	26,66	142
	ВСЕГО ЗА ДЕНЬ (завтрак)	550	22,09	18,59	78,27	576

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	
	Завтрак					
тк№96	Колбасные изделия отварные	100	11,00	11,00	0,40	145
тк№185	Картофельное пюре с растительным маслом	180	3,07	6,72	26,28	178
тк№127	Чай с сахаром (чай, сахар)	210	0,20	0,00	10,13	42
тк№166	Хлеб пшеничный в/с, хлеб ржаной (30/30)	60	5,11	1,69	26,66	142
	ВСЕГО ЗА ЛЕНЬ (завтрак)	550	19,38	19,41	63,47	507

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	
	Завтрак					
тк№96	Колбасные изделия отварные	100	11,00	11,00	0,40	145
тк№185	Картофельное пюре с растительным маслом	180	3,07	6,72	26,28	178
тк№127	Чай с сахаром (чай, сахар)	210	0,20	0,00	10,13	42
тк№166	Хлеб пшеничный в/с, хлеб ржаной (30/30)	60	5,11	1,69	26,66	142
	ВСЕГО ЗА ДЕНЬ (завтрак)	550	19,38	19,41	63,47	507

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

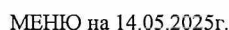
№ рецеп-туры	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал
			Б	Ж	У	
	<i>Завтрак</i>					
тк№96	Колбасные изделия отварные	100	11,00	11,00	0,40	145
тк№15	Картофельное пюре (картофеля, молока, масла сливочное)	180	3,78	8,10	26,28	196
тк№127	Чай с сахаром (чай, сахар)	210	0,20	0,00	10,13	42
тк№166	Хлеб пшеничный в/с, хлеб ржаной (30/30)	60	5,11	1,69	26,66	142
	ВСЕГО ЗА ДЕНЬ (завтрак)	550	20,09	20,79	63,47	525

Зав. столовой:

Л. М. Горбунова

Технолог отдела

Н.Г. Анисимова



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

№ рецеп- туры	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал
			Б	Ж	У	
	Завтрак					
тк№93	Биточки рыбные (минтай, лук, хлеб пш., молоко, сахар панир, масло раст.)	100	13,00	8,80	15,20	196
тк№15	Картофельное пюре (картофель, молоко, масло сливочное)	180	3,78	8,10	26,28	196
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
	Итого:	670	19,48	17,69	79,46	565
	Обед					
тк№22	Салат из консервированной кукурузы с яйцом (кукуруза конс., яйца, лук, масло растительное)	100	4,68	11,32	6,62	139
тк№51	Суп картофельный с фрикадельками из птицы (картофель, морковь, лук, томат, масло сливочное, крупа, яйца)	275	11,96	7,31	17,07	182
тк№9	Сердце тушеное в соусе (50/50) (сердце говяжье, морковь, лук, томат, мука пш., масло сливочное, чеснок)	100	5,73	7,73	6,75	143
тк№93	Макаронные изделия отварные (макароны, масло растительное)	180	6,02	10,67	40,88	283
тк№111	Компот из смеси сухофруктов (смесь сушеных фруктов, сахар)	200	0,75	0,00	21,80	90
тк№166	Хлеб пшеничный в/с, хлеб "Северный" (с джемом) (30/30)	60	4,61	1,63	24,51	134
	Итого:	915	33,75	38,66	117,63	971
	ВСЕГО ЗА ДЕНЬ (завтрак и обед)		53,23	56,35	197,09	1536

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

№ рецеп- туры	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			ЭЦ, ккал
			Б	Ж	У	
	<i>Завтрак</i>					
тк №93	Биточки рыбные без панировки (минтай, лук, молоко, масло раст.)	100	13,00	8,80	15,20	196
тк №15	Картофельное пюре (картофель, молоко, масло сливочное)	180	3,78	8,10	26,28	196
тк №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
	<i>Итого:</i>	<i>640</i>	<i>17,58</i>	<i>17,35</i>	<i>67,06</i>	<i>505</i>
	<i>Обед</i>					
тк №22	Салат из консервированной кукурузы с яйцом (кукуруза конс., яйца, лук, масло растительное)	100	4,68	11,32	6,62	139
тк №51	Суп картофельный с фрикадельками из птицы (картофель, морковь, лук, томат, масло сливочное, курица, яйца)	275	11,96	7,31	17,07	182
тк №9	Сердце тушеное в соусе (50/50) (сердце говяжье, морковь, лук репчатый, томат, масло сливочное, чеснок)	100	5,73	7,73	6,75	143
тк №14	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное)	180	7,78	5,22	38,98	234
тк №111	Компот из смеси сухофруктов (смесь сушеных фруктов, сахар)	200	0,75	0,00	21,80	90
	<i>Итого:</i>	<i>830</i>	<i>30,90</i>	<i>31,58</i>	<i>91,22</i>	<i>788</i>
	ВСЕГО ЗА ДЕНЬ (завтрак и обед)		<i>48,48</i>	<i>48,93</i>	<i>158,28</i>	<i>1293</i>

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	
	Завтрак					
тк №93	Биточки рыбные без панировки (минтай, лук, молоко, масло раст.)	100	13,00	8,80	15,20	196
тк №15	Картофельное пюре (картофель, молоко, масло сливочное)	180	3,78	8,10	26,28	196
тк №142	Чай без сахара	200	0,20	0,00	0,04	1
инстр №1	Фрукт свежий	150	0,60	0,45	15,45	71
	Итого:	630	17,58	17,35	56,97	464
	Обед					
тк №22	Салат из консервированной кукурузы с яйцом (кукуруза конс., яйца, лук, масло растительное)	100	4,68	11,32	6,62	139
тк №51	Суп картофельный с фрикадельками из птицы (картофель, морковь, лук, томат, масло сливочное, курица, яйца)	275	11,96	7,31	17,07	182
тк №9	Сердце тушеное в соусе (50/50) (сердце говяжье, морковь, лук репчатый, томат, масло сливочное, чеснок)	100	5,73	7,73	6,75	143
тк №14	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное)	180	7,78	5,22	38,98	234
тк №153	Компот из сухофруктов без сахара (смесь сушеных фруктов)	200	0,75	0,00	11,82	3
	Итого:	830	30,90	31,58	81,24	701
	ВСЕГО ЗА ДЕНЬ (завтрак и обед)		48,48	48,93	138,21	1165

Зав.столовой:

Л.М. Горбунова

Технолог отдела

Н.Г. Анисимова

общественного питания