



Меню для организации питания учащихся (группа продлённого дня) с 7 до 11 лет на 2024-2025 год
 Понедельник 1 неделя

Комплексный обед с супом

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая
			Б	Ж	У	
82	Борщ с капустой и картофелем	200	1	4,9	10,525	111,25
Фирменное блюдо	Курица запеченная	90	15,075	13,4	25	260
54-1г-2020	Макароны отварные	150	5,3	5,5	32,325	202
685	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	15,96	73,5
	Итого		25,3	24,4	110,885	763,2
Цена комплексного обеда с супом 100 руб						

Комплексный обед без супа

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая
			Б	Ж	У	
Фирменное блюдо	Курица запеченная	90	15,075	13,4	25	260
54-1г-2020	Макароны отварные	150	5,3	5,5	32,325	202
685	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	15,96	73,5
	Итого		24,3	19,5	100,36	651,95
Цена комплексного обеда без супа 90 руб						

Утверждаю
 Директор ООО
 "Новая Система Услуг"
 А.С. Павлов



Меню для организации питания учащихся (группа продлённого дня) с 7 до 11 лет на 2024-2025 год
 Вторник 1 неделя

Комплексный обед с супом

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая
			Б	Ж	У	
54-7с-2020	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	5,215	5,43	10	119,6
Фирменное блюдо	Гуляш из куриного филе	90	6	10,61	3,65	86,28
54-4г-2020	Каша гречневая рассыпчатая	150	8	6,9	35	241,8
342	Компот из свежих плодов (из яблок)	200	0,16	0,16	23,88	125,37
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	15,96	73,5
Итого			23,1	23,7	100,565	705
Цена комплексного обеда с супом 100 руб						

Комплексный обед без супа

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая
			Б	Ж	У	
Фирменное блюдо	Гуляш из куриного филе	90	6	10,61	3,65	86,28
54-4г-2020	Каша гречневая рассыпчатая	150	8	6,9	35	241,8
342	Компот из свежих плодов (из яблок)	200	0,16	0,16	23,88	125,37
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	15,96	73,5
Итого			17,885	18,27	90,565	585,4
Цена комплексного обеда без супа 90 руб						



Меню для организации питания учащихся (группа продленного дня) с 7 до 11 лет на 2024-2025 год
Среда 1 неделя

Комплексный обед с супом

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая
			Б	Ж	У	
54-8с-2020	Суп картофельный с горохом	200	6,6	4,6	16,58	108
551	Гренки из пшеничного хлеба	10	0,6	0,08	4,9	23,5
291	Плов из свинины	230	9,39	17,12	12,9	257
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0	27,74	98
ПР	Мучное изделие	30/50	4,18	1,6	22,43	145
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	15,96	73,5
	Итого		23,12	23,75	100,51	705
Цена комплексного обеда с супом 100 руб						

Комплексный обед без супа

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая
			Б	Ж	У	
291	Плов из свинины	230	9,39	17,12	12,9	257
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0	27,74	98
ПР	Мучное изделие	30/50	4,18	1,6	22,43	145
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	15,96	73,5
	Итого		15,92	19,07	79,03	573,5
Цена комплексного обеда без супа 90 руб						

Утверждаю
 Директор ООО
 "Новая Система Услуг"
 А.С. Павлов



Согласовано



Меню для организации питания учащихся (группа продлённого дня) с 7 до 11 лет на 2024-2025 год
 Четверг 1 неделя

Комплексный обед с супом

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая
			Б	Ж	У	
96	Рассольник Ленинградский	200	3,075	2,6	9	108
Фирменное блюдо	Котлеты домашние	90	10,8	14,9	5,5	204,38
54-1г-2020	Макароны отварные	150	5,3	5,5	32,325	202
372	Компот из свежих ягод	200	0,2	0,1	25,6	58,67
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	15,96	73,5
Итого			23,1	23,7	100,46	705
Цена комплексного обеда с супом 100 руб						

Комплексный обед без супа

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая
			Б	Ж	У	
Фирменное блюдо	Котлеты домашние	90	10,8	14,9	5,5	204,38
54-1г-2020	Макароны отварные	150	5,3	5,5	32,325	202
372	Компот из свежих ягод	200	0,2	0,1	25,6	58,67
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	15,96	73,5
Итого			20,025	21,1	91,46	597
Цена комплексного обеда без супа 90 руб						

Утверждаю
 Директор ООО
 "Новая Система Услуг"
 А.С. Павлов
 (подпись)
 М.П.

Согласовано
 Директор
 МАОУ СОШ №2
 О.В. Укратова
 (подпись)
 М.П.

Меню для организации питания учащихся (группа продлённого дня) с 7 до 19 лет на 2024-2025 год
 Пятница 1 неделя

Комплексный обед с супом

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая
			Б	Ж	У	
54-9с-2020	Суп картофельный с фасолью	200	4,74	4,58	17	125,9
256	Мясо тушеное	90	11,3	14	18,6	245,5
54-11г-2020	Картофельное пюре	150	3,1	4,5	21,94	143,65
685	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	15,96	73,5
Итого			23,065	23,68	100,575	705

Цена комплексного обеда с супом 100 руб

Комплексный обед без супа

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая
			Б	Ж	У	
256	Мясо тушеное	90	11,3	14	18,6	245,5
54-11г-2020	Картофельное пюре	150	3,1	4,5	21,94	143,65
685	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	15,96	73,5
Итого			18,325	19,1	83,575	579,1

Цена комплексного обеда без супа 90 руб

Утверждаю
 Директор ООО
 "Новая Система Услуг"
 А.С. Павлов
 (подпись)
 М.П.

Согласовано
 Директор
 МАОУ СОШ №31
 О.В. Ухватаева
 (подпись)
 М.П.

Меню для организации питания учащихся (группа продлённого дня) с 7 до 11 лет на 2024-2025 год
 Понедельник 2 неделя

Комплексный обед с супом

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая
			Б	Ж	У	
96	Рассольник Ленинградский	200	3,075	2,6	9	108
Фирменное блюдо	Гуляш из куриного филе	90	6	10,61	3,65	86,28
54-6г-2020	Рис отварной	150	3,6	5,3	36,4	208,7
389	Сок фруктовый	200	0,8	0,2	25,6	86,6
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	15,96	73,5
Итого			17,2	19,31	102,685	621,53
Цена комплексного обеда с супом 100 руб						

Комплексный обед без супа

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая
			Б	Ж	У	
Фирменное блюдо	Гуляш из куриного филе	90	6	10,61	3,65	86,28
54-6г-2020	Рис отварной	150	3,6	5,3	36,4	208,7
389	Сок фруктовый	200	0,8	0,2	25,6	86,6
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	15,96	73,5
Итого			14,125	16,71	93,685	513,53
Цена комплексного обеда без супа 90 руб						

Утверждаю
 Директор ООО
 "Новая Система Услуг"
 А.С. Павлов



Согласовано



Меню для организации питания учащихся (группа продлённого дня) с 7 до 11 лет на 2024-2025 год
 Вторник 2 неделя

Комплексный обед с супом

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая
			Б	Ж	У	
82	Борщ с капустой и картофелем	200	1	4,9	10,525	111,25
Фирменное блюдо	Курица запеченная	90	15,075	13,4	25	260
54-1г-2020	Макароны отварные	150	3,1	4,8	21,94	143,8
342	Компот из свежих плодов (из яблок)	200	0,2	0	15	58
ПР	Мучное изделие	30/50	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	15,96	73,5
Итого			23,1	23,7	100,5	705
Цена комплексного обеда с супом 100 руб						

Комплексный обед без супа

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая
			Б	Ж	У	
Фирменное блюдо	Курица запеченная	90	15,075	13,4	25	260
54-1г-2020	Макароны отварные	150	3,1	4,8	21,94	143,8
342	Компот из свежих плодов (из яблок)	200	0,2	0	15	58
ПР	Мучное изделие	30/50	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	15,96	73,5
Итого			22,1	18,8	89,975	593,75
Цена комплексного обеда без супа 90 руб						

Утверждаю
Директор ООО
"Новая Система Услуг"



Меню для организации питания учащихся (группа продлённого дня) с 7 до 11 лет на 2024-2025 год
Среда 2 неделя

Комплексный обед с супом

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая
			Б	Ж	У	
113	Суп-лапша домашняя	200	3,08	3,67	4,34	91,95
256	Мясо тушеное	90	8,35	12,43	8,65	179,95
54-4г-2020	Каша гречневая рассыпчатая	150	8	6,9	34,25	241,8
372	Компот из свежих ягод	200	0,2	0,1	25	58,67
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	15,96	73,5
Итого			23,355	23,7	100,275	704,32

Цена комплексного обеда с супом 100 руб

Комплексный обед без супа

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая
			Б	Ж	У	
256	Мясо тушеное	90	8,35	12,43	8,65	179,95
54-4г-2020	Каша гречневая рассыпчатая	150	8	6,9	34,25	241,8
372	Компот из свежих ягод	200	0,2	0,1	25	58,67
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	15,96	73,5
Итого			20,275	20,03	95,935	612,37

Цена комплексного обеда без супа 90 руб



**Меню для организации питания учащихся (группа продлённого дня) с 7 до 11 лет на 2024-2025 год
 Четверг 2 неделя**

Комплексный обед с супом

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая
			Б	Ж	У	
54-8с-2020	Суп картофельный с горохом	200	6,4	4,6	16,58	108
551	Гренки из пшеничного хлеба	10	0,6	0,08	4,9	23,5
Фирменное блюдо	Котлеты куриные рубленые	90	8	16,72	5	184
54-6г-2020	Рис отварной	150	3,6	5,3	36,4	208,7
685	Чай с сахаром	200	4	1,6	22,43	145
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,75	0,35	15,96	73,5
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	15,96	73,5
Цена комплексного обеда с супом 100 руб						

Комплексный обед без супа

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая
			Б	Ж	У	
Фирменное блюдо	Котлеты куриные рубленые	90	8	16,72	5	184
54-6г-2020	Рис отварной	150	3,6	5,3	36,4	208,7
685	Чай с сахаром	200	4	1,6	22,43	145
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,75	0,35	15,96	73,5
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	15,96	73,5
	Итого		19,1	24,32	95,75	684,7
Цена комплексного обеда без супа 90 руб						



Меню для организации питания учащихся (группа продлённого дня) с 7 до 11 лет на 2024-2025 год
 Пятница 2 неделя

Комплексный обед с супом

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая
			Б	Ж	У	
88	Щи из свежей капусты с картофелем	200	4	3,98	6,5	70,58
Фирменное блюдо	Пельмени отварные	200	14,375	18,7	25,025	300
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0	31	158
338	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,9	44,4
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	15,96	73,5
Цена комплексного обеда с супом 100 руб						

Комплексный обед без супа

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая
			Б	Ж	У	
Фирменное блюдо	Пельмени отварные	200	14,375	18,7	25,025	300
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0	31	158
338	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,9	44,4
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	15,96	73,5
	Итого		19,1	19,7	93,96	634,35
Цена комплексного обеда без супа 90 руб						