
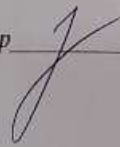




Утверждено:
 Директор МКОУ СОШ №2
 О.С. Мельникова

Меню
на 4 апреля 2025г
 Режим питания: одноразовое
 Возрастная категория: 7—11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда гр	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры	Цена блюда
			Белки г	Жиры г	Углеводы г			
Неделя 2 День 10								
Обед	Щи из свежей капусты с картофелем с мясом говядины п/ф	250	8,88	7	11,74	147	103	16р78к
	Бутерброд с сыром	35/12/5	5,3	7,4	8,5	106	65	15р66к
	Спагетти отварные	180	2,94	6,5	40,98	248	256	7р19к
	Соус красный основной	30	0,6	0,78	1,86	17	422	2р95к
	Голень куриная запеченая	120	1,35	8,21	6,01	142	ТТК №1	50р34к
	Хлеб ржаной	28	2,6	0,2	13,4	74	п/п	2р46к
	Хлеб пшеничный	17,5	3	0,8	18	90	п/п	1р54к
	Чай с сахаром и лимоном	200	0,68		23,05	95	459	2р35к
Итого за обед			25,35	30,89	111,8	919		99р27к

Медсестра  Темошук Е.Г. Шеф-повар  Жолудева Л.В.



Меню

год 4 апреля 2025
 Пекарня минималист. департамент
 Воспитательная мастерская: 7-11 лет



Имя фамилия	Возраст	Вес	Длина	Ширина	Высота	Объем	Средняя температура	Средняя влажность	Средняя скорость	Средняя влажность	Средняя температура	Средняя влажность	Средняя скорость	Средняя влажность	Средняя температура	Средняя влажность	Средняя скорость	Средняя влажность
Иванов И.И.	10	25	6,2	8,1	14,6	200	1,9	22,0%										
Петров П.П.	10	25	6,2	8,1	14,6	200	1,9	22,0%										
Сидоров С.С.	10	25	6,2	8,1	14,6	200	1,9	22,0%										
Тихонов Т.Т.	10	25	6,2	8,1	14,6	200	1,9	22,0%										
Васильев В.В.	10	25	6,2	8,1	14,6	200	1,9	22,0%										
Кузнецов К.К.	10	25	6,2	8,1	14,6	200	1,9	22,0%										
Лебедев Л.Л.	10	25	6,2	8,1	14,6	200	1,9	22,0%										
Морозов М.М.	10	25	6,2	8,1	14,6	200	1,9	22,0%										
Новиков Н.Н.	10	25	6,2	8,1	14,6	200	1,9	22,0%										
Осипов О.О.	10	25	6,2	8,1	14,6	200	1,9	22,0%										
Попов П.П.	10	25	6,2	8,1	14,6	200	1,9	22,0%										
Рябенко Р.Р.	10	25	6,2	8,1	14,6	200	1,9	22,0%										
Смирнов С.С.	10	25	6,2	8,1	14,6	200	1,9	22,0%										
Толстов Т.Т.	10	25	6,2	8,1	14,6	200	1,9	22,0%										
Федотов Ф.Ф.	10	25	6,2	8,1	14,6	200	1,9	22,0%										
Харьков Х.Х.	10	25	6,2	8,1	14,6	200	1,9	22,0%										
Цыганов Ц.Ц.	10	25	6,2	8,1	14,6	200	1,9	22,0%										
Чайков Ч.Ч.	10	25	6,2	8,1	14,6	200	1,9	22,0%										
Шаров Ш.Ш.	10	25	6,2	8,1	14,6	200	1,9	22,0%										
Щербинин Ш.Ш.	10	25	6,2	8,1	14,6	200	1,9	22,0%										
Юсупов Ю.Ю.	10	25	6,2	8,1	14,6	200	1,9	22,0%										
Яковлев Я.Я.	10	25	6,2	8,1	14,6	200	1,9	22,0%										

Медсестра: Тенюшев Е.П. Шкоп - воспит. Ахметова Т.Б.



Меню

на 4 апреля 2025г.

Рацион питания: диетическое
Возрастная категория: 12 лет и старше



Пример пачки	Назначение блюда	Вес блюда гр	Примерные калорийности			Энергетическая ценность (ккал)	№ гос. ре- гистра- ции	Цена корова
			Без жира	Жиры	Углеводы			
Итого за день			46,35	54,64	235,73	1622	1969578	
Итого за обед			32,39	43,24	158,05	1058	1177168	
Итого за завтрак			13,96	11,40	77,68	564	792416	
Итого за ужин			9,00	7,00	17,36	103	169786	
Обед	Шу из сметаны картофель с маслом запеченный рыб Буженина с грибами Салатная отбивная	250	9	7	17	130	103	169786
Завтрак	Сыр запеченный с молочными продуктами Буженина с грибами и картофелем с маслом Салатная отбивная Корочка с мясом Рыбный	250	6,2	8,1	14,63	200	139	229708
Ужин	Суп молочный с картофельными продуктами Буженина с грибами и картофелем с маслом Салатная отбивная Корочка с мясом Рыбный	250	6,2	8,1	14,63	200	139	229708
Итого за завтрак			13,96	11,40	77,68	564	792416	
Итого за обед			32,39	43,24	158,05	1058	1177168	
Итого за ужин			9,00	7,00	17,36	103	169786	
Итого за день			46,35	54,64	235,73	1622	1969578	

Меню составлено: *[подпись]* Романов Е.П.

Исполнитель: *[подпись]*

Жукова Т.В.





Меню

на 4 апреля 2025г.

Ресторан питания: общепитовое
 Воспитательная мастерская: 12 лет и старше



Прочие миди	Наименование блюда	Вес блюда г/п	Наименее ценная часть			Запрещен сервис меню блюда	№ пункта меню	Конт. блюда
			г/кг	г/п	г/шт			
Обед	Шу из свежих овощей и картофелем с маслом соединить п/ф	240	9	7	17	110	103	16078с
Итого 2 дней 18	Бутерброд с сыром Сладкими опятами	3028,8	8,72	11,91	18,08	190	63	31928с
	Суп с ржаным оснолом	200	6,95	11,16	41,97	48	256	7919с
	Лодочка с рыбой	10	0,6	0,78	1,86	17	422	2995с
	Лодочка с рыбой запеченная	120	1,15	8,21	6,01	142	118	50938с
	Хлеб ржаной	42	3	0,25	13,8	112	н/в	3978с
	Хлеб пшеничный	20	3,4	0,85	18,8	92	н/в	1078с
	Чай с сахаром и апельсином	200	0,68		23,05	95	459	2915с
Итого за обед			31,5	42,16	160,57	1126		116953с

Меню составлено:  Темірбулатова Т.Е. Шеф-повар  Жайырова Ж.Ж.