



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

Меню

На 8 апреля 2025г

Режим питания: одноразовое

Возрастная категория: 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда гр	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры	Цена блюда
			Белки г	Жиры г	Углеводы г			
Неделя 1 День 2								
Обед	Винегрет овощной	100	4,87	12,11	25	170	47	11р40к
	Суп картофельный с гречневой крупой с курицей	250	5,8	8	12,8	158	170 (1)	23р98к
	Макароны отварные со сливочным маслом	180	7,38	8,4	45,2	194	256	7р19к
	Печень говяжья по-строгановски	90	5,6	12,4	5,3	95	356	49р96к
	Кисель из повидла	200	0,56		17,8	112	483	8р41к
	Хлеб ржаной	70	3	0,25	13,8	112	n/n	6р16к
	Хлеб пшеничный	90	5	1,2	22	130	n/n	7р92к
Итого за обед			32,21	42,36	141,9	971		115р02к

Медсестра

Тимошук Е.Г.

Тимошук Е.Г.

Шеф-повар

Жолудева Л.В.

Жолудева Л.В.

Меню
на 8 апреля 2025г.
Ресторан питания: ОУСРП/ОУСР
Бергская кадетская школа-интернат



Имя Фамилия	Назначение блюда	Рец. блюда	Нормы расхода			Зачисл. в меню	№ п/п	Итого блюда
			Единиц изм.	Килограмм	Стоимость			
Зачисл. Итого 1 Итого 2	Каша манная вареная из смеси 1-го сорта с сметаной 10%-ной	150	8,3	12,7	22,34	270	212	1490%
			45,20	2,75	1,45	25,7	111	61
	Котлетки с начинкой Котлетная начинка 80%ово	200	2,79	0,04	19,8	91	404	7,56
			183	0,4	0,4	10,4	45	306
Итого за меню Обед	Валерьян овинид	60	2	8	14,67	125	47	691%
			250	5,8	8	12,0	158	170
	Сыр копченый с пюрем специями и уксусом	180	2,18	8,4	45,2	194	256	719%
			90	5,6	12,4	5,8	95	356
	Маринованная капуста с цветочками моркови Пюре картофельное омлетница	300	0,56		17,8	112	481	811%
			28	4,08	1,58	23,2	97	396%
Итого за меню Ужин	Хлеб пшеница Хлеб манная мука	40	1,6	0,45	21,96	100	308	375%
			29,02	18,83	140,91	881		1023%
			44,40	33,42	219,07	1410		1759%

Меню составлено: *Тетюхина Е.Г.* Шэф-повар *Журидан Т.В.*





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

Меню

на 8 апреля 2025г

Режим питания: двухразовое

Возрастная категория: 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда гр	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептур	Цена блюда
			Белки 1	Жиры 2	Углеводы 2			
Неделя 1 День 2								
Завтрак	Каши молочная вязкая из крупы «Геркулес» со сливочным маслом	200	9,5	13,7	61,8	345	212	19р75к
	Бутерброд(хлеб пшеничный) с сыром	60/26	4,6	2,2	26	180	63	25р17к
	Кофейный напиток	200	2,79	0,04	19,8	91	464	7р76к
	Яблоко	115	0,4	0,4	10,4	45	n/n	19р55к
Итого за завтрак			17,29	16,34	118	661		72р23к
Обед	Винегрет овощной	100	4,87	12,11	25	170	47	11р40к
	Суп картофельный с гречневой крупой с курицей	250	5,8	8	12,8	158	170 (1)	23р98к
	Макаронны отварные со сливочным маслом	180	7,38	8,4	45,2	194	256	7р19к
	Печень говяжья по-строгановски	90	5,6	12,4	5,3	95	356	49р96к
	Кисель из повидла	200	0,56		17,8	112	483	8р41к
	Хлеб ржаной	72	4,28	2,08	25,2	112	n/n	6р34к
	Хлеб пшеничный	60	5	1,2	22	130	n/n	5р28к
	Итого за обед			33,49	44,19	153,3	971	
Всего за день			50,78	60,53	271,3	1632		199р17к

Медсестра

Е.Г. Темошук

Темошук Е.Г.

Шеф-повар

Л.В. Жолудева

Жолудева Л.В.







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

Меню

на 8 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 1 День 2								
Обед	Винегрет овощной	60	2	8	14,67	125	47	6р85к
	Суп картофельный с крупой гречневой с курицей	250	5,8	8	12,8	158	170 (I)	23р98к
	Макароньы отварные со сливочным маслом	180	7,38	8,4	45,2	194	256	7р19к
	Печень говяжья по-строгановски	90	5,6	12,4	5,3	95	356	49р96к
	Кисель из повидла	200	0,56		17,8	112	483	8р41к
	Хлеб ржаной	28	2,6	0,2	13,4	74	n/n	2р46к
	Хлеб пшеничный	40	4	1	20	100	n/n	3р52к
Итого за обед			27,94	38	129,17	858		102р37к

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