



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

Меню

На 9 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 3								
Обед	Салат из капусты белокачаной	60	5,4	7,53	6,31	119	1	5р94к
	Суп-харчо	250	7,3	6,8	12,5	162	109	14р00к
	Картофельное пюре с маслом сливочным	180	4,1	8,48	18,78	114	377	15р75к
	Голень куриная запеченая	120	1,35	8,21	6,01	142	ТТК №1	50р34к
	Сок фруктовый(яблочный)	190	0,06		10,71	63	n/n	15р58к
	Хлеб ржаной	28	2,6	0,2	13,4	74	n/n	2р46к
	Хлеб пшеничный	35	4	1	20	100	n/n	3р08к
	Итого за обед			24,8	32,22	87,71	774	

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





Меню

на 9 апреля 2025г.

Российская питательная лаборатория
Волгоградский университет, 221100



Прочем пища	Наименование блюда	Вес блюда г/п	Плотность энергии			Дополнительные вещества (ккал)	№ пробы	Цена блюда
			ккал/г	ккал/100г	ккал/100мл			
Завтрак	Каши мясные молочная с маком и маслом сливочным	150	4,2	6,11	10,5	274	225	129,75г
		45/1/5	3,9	8,2	24,7	192	64	179,1г
	Брынзоборок с маком и сливом	200	0,4	6,1	10,3	60	438	159,58г
		175	0,4	6,1	10,3	47	606	279,6г
Прочее на завтрак	Чай с медом	9,5	15,11	89,54	373			79,26г
		Особо	Сахар из расчета безалкогольный	60	5,4	7,55	9,11	119
	Сыр-сырок	250	7,1	6,8	12,3	162	109	149,08г
		Капустно-фасоль поше с маком сливочная	180	4,1	8,48	18,78	114	377
	Гарни картофель маком сливочная	120	1,35	8,21	6,01	142	TTK	599,14г
		Макаронные изделия	190	9,66		10,71	61	н/н
	Сос (фруктоза/диализат)	28	4,08	1,58	2,52	97	н/н	79,68г
		Хлеб ржаной	35	3,6	0,45	21,96	100	н/н
Прочее на обед	Хлеб пшеничный	25,89	33,05	99,47	907			10,791г
		Резко на обед	35,39	48,36	180,01	1370		

Меню составлено: Тетюхина Е.Г. Шеф-повар Жуковская Л.В.

Меню

на 9 апреля 2025г.

Российская питательная лаборатория
Волгоградский университет, 221100



Прочем пища	Наименование блюда	Вес блюда г/п	Плотность энергии			Дополнительные вещества (ккал)	№ пробы	Цена блюда
			ккал/г	ккал/100г	ккал/100мл			
Завтрак	Каши мясные молочная с маком сливочным	200	6,28	14,59	11,98	315	225	160,58г
		60/10/10	3,9	8,2	24,7	192	64	199,75г
	Брынзоборок с маком и сливом	200	0,4	6,1	10,3	60	438	159,58г
		175	0,4	6,1	10,3	47	606	299,58г
Прочее на завтрак	Чай с медом	200	15,64	89,54	373			89,26г
		Особо	121	11,08	23,59	82,02	614	
	Сахар из расчета безалкогольный	100	7,87	12,64	17,31	150	1	99,78г
		250	7,3	6,8	12,3	162	109	149,08г
	Сыр-сырок	180	4,1	8,48	18,78	114	377	159,75г
		Капустно-фасоль поше с маком сливочная	120	1,35	8,21	6,01	142	TTK
	Гарни картофель маком сливочная	200	0,66		10,71	61	н/н	169,68г
		Сос (фруктоза/диализат)	72	4,28	2,08	25,2	112	н/н
	Хлеб ржаной	60	5	1,2	22	110	н/н	59,26г
		Хлеб пшеничный	29,96	39,41	112,51	873		
Прочее на обед	Хлеб пшеничный	41,04	63	194,33	1507			199,17г
		Резко на обед	41,04	63	194,33	1507		

Меню составлено: Тетюхина Е.Г. Шеф-повар Жуковская Л.В.



Меню

Ресторан питания: общепитовое
 Возвратная категория: 12 лет и старше

на 9 апреля 2025г.



Прочие миды	Наименование блюда	Вес блюда гр	Технологические...			Техники весовая контроль (грамм)	№ прото- колов анал	Цена блюда	
			Итого	Жир	Сахароза				
Обед	Салат из куриного белочистого	100	7,87	12,64	17,31	130	1	977к	
	Сыр-сыр	250	7,3	6,8	12,5	162	109	1400к	
	Кремлевское мясо-е кислица сливочная	100	4,1	8,48	18,78	114	177	1507к	
	Грибы свежие запеченные	120	1,35	8,21	8,01	142	77к	50034к	
	Сос. фруктоза(сахароза)	220	0,06		10,71	63	203	10440к	
	Хлеб пшеницы	30	3	0,25	11,8	112	403	4000к	
	Хлеб пшеничный	75	5	1,2	22	130	403	0000к	
	Итого за обед			28,88	37,58	100,17	873		11700к

Меню составлено: *Татьяна Е.Т.* Школьник *Жуковская Л.В.*

