



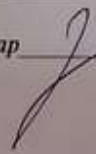
Утверждаю:
Директор МКОУ СОШ №2
О.С. Мельникова

Меню

на 15 мая 2025г

Режим питания: двухразовое
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			
Понедельник 2 День 9								
Завтрак	Блинчики со сгущенным молоком	150	5,4	21,55	30,6	255	523	30р97к
	Бутерброд(хлеб пшеничный) с маслом и с сыром	45/15/5	3,9	8,7	24,7	192	64	18р84к
	Чай с медом	200			15,04	60	458	15р58к
Итого за завтрак			9,3	30,55	70,34	507		65р39к
Обед	Рассольник ленинградский с мясом говядины п/ф и сметаной	250	5	7	12	150	100	20р14к
	Винегрет овощной	60	2	8	14,67	125	47	6р85к
	Рыба «По-Шумски»	190	6,69	13,67	24,79	256	ТТК №3	60р47к
	Сок фруктовый (яблочный)	190	0,06		10,71	63	n/n	15р58к
	Хлеб ржаной	28	4,08	1,58	23,2	97	n/n	2р46к
	Хлеб пшеничный	30	3,6	0,45	21,96	100	n/n	2р64к
Итого за обед			21,43	30,7	107,33	791		108р14к
Всего за день			30,73	61,25	177,67	1298		173р53к

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





Меню

на 15 мая 2025г.

Ресторан питания: общепитовое
Возрастная категория: 12-лет и старше



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

Исходный материал	Наименование блюда	Вес блюда, г	Исходные продукты, кг	Исходные продукты, л	Исходные продукты, шт	Исходные продукты, ед. изм.	Исходные продукты, ед. изм.	Исходные продукты, ед. изм.
Дорожка 2								
Дорожка 9								
Обед	Рассольник вегетарианский с мясом, сметаной, луком и яйцом	250	5	7	12	150	100	200г 1кг
	Ванночка овощная	100	4,87	12,11	25	170	47	110г 40г
	Пюре картофельное	200	10,65	25,68	41,75	428	№3	670г 3кг
	Сосиски отварные	200	0,06			63	№3	100г 40г
	Хлеб пшеничный	40	3	0,25	1,8	112	№3	30г 5кг
	Хлеб мякиш	50	5	1,2	22	150	№3	40г 40г
Итого на обед			28,64	46,24	135,97	1116		123г 70г

Меню составлено

Тимошенко Е.Г.

Шеф-повар

Жуковская Л.В.

Меню

на 15 мая 2025г.

Ресторан питания: общепитовое
Возрастная категория: 12-лет и старше



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

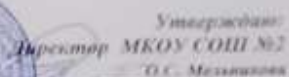
Исходный материал	Наименование блюда	Вес блюда, г	Исходные продукты, кг	Исходные продукты, л	Исходные продукты, шт	Исходные продукты, ед. изм.	Исходные продукты, ед. изм.	Исходные продукты, ед. изм.
Дорожка 2								
Дорожка 9								
Завтрак	Блины с начинкой из творога и сметаны	200	8,49	10,61	48,75	527	521	300г 50г
	Ванночка овощная	60	1,478	3,9	8,7	24,7	192	64
	Хлеб пшеничный с мясом и сметаной	200			15,04	60	458	150г 50г
Итого на завтрак			12,19	30,31	88,49	779		80г 71г
Обед	Рассольник вегетарианский с мясом, сметаной, луком и яйцом	250	5	7	12	150	100	200г 1кг
	Ванночка овощная	100	4,87	12,11	25	170	47	110г 40г
	Пюре картофельное	200	10,65	25,68	41,75	428	№3	670г 3кг
	Сосиски отварные	200	0,06			63	№3	100г 40г
	Хлеб пшеничный	40	3	0,25	1,8	112	№3	30г 5кг
	Хлеб мякиш	50	5	1,2	22	150	№3	40г 40г
Итого на обед			29,86	48,07	136,06	1053		127г 40г
Итого на день			42,25	87,38	225,15	1832		200г 20г

Меню составлено

Тимошенко Е.Г.

Шеф-повар

Жуковская Л.В.



на 15 мая 2025г

Режим питания: одноразовое

Возрастная категория: 7—11 лет

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

