

УТВЕРЖДАЮ



ИП Платова

/Платова Р.А./

СОГЛАСОВАНО



МЕНЮ

«03» 09 2025 г

3 день

7-11 лет

Сбор ник реце птур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге тическ ая ценнос ть, ккал
				Белки , г	Жи р ы, г	Углев оды, г	
ЗАВТРАК							
224	2008	Запеканка из творога	120	21,3	10,9	19,4	265,9
327	2011	Соус молочный	30	0,6	1,5	4,0	31,8
378	2011	Чай с молоком	200	1,5	1,2	17,0	85,4
		Фрукты по сезону	50	0,2	0,2	4,9	23,5
		Хлеб пшеничный	40	2,9	0,2	20,1	94,7
		Хлеб ржаной	30	2,0	0,3	12,7	61,2
Итого				28,5	14,3	78,1	562,6
Обед							
67	2011	Винегрет овощной	50	0,7	5,1	3,7	63,6
99	2011	Суп из овощей	250	1,8	5,1	10,8	96,7
282	2011	Оладьи из печени	60	10,1	14,5	3,6	196,9
330	2011	Соус сметанный	30	0,4	1,1	1,8	22,4
323	2008	Каша гречневая рассыпчатая	150	3,6	4,6	37,7	206,0
389	2011	Соки овощные, фруктовые и ягодные	180	0,9	0,2	17,6	75,1
		Хлеб пшеничный	40	2,9	0,2	20,1	94,7
		Хлеб ржаной	40	2,6	0,4	17,0	81,6
Итого				23,0	31,2	112,2	837,0
Итого				51,6	45,5	190,3	1399,6

Повар

/Платова Р.А./

УТВЕРЖДАЮ



ИП Платова

/Платова Р.А./

СОГЛАСОВАНО



Директор школы

МЕНЮ

« 23 » 09 2025 г

3 день

12 лет и старше

Сбор ник реце птур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге тическ ая ценнос ть, ккал
				Белки , г	Жи р ы, г	Углев оды, г	
ЗАВТРАК							
224	2008	Запеканка из творога	150	26,6	13,6	24,4	332,4
327	2011	Соус молочный	30	0,6	1,5	4,0	31,8
378	2011	Чай с молоком	200	1,5	1,2	17,0	85,4
		Фрукты по сезону	50	0,2	0,2	4,9	23,5
		Хлеб пшеничный	40	2,9	0,2	20,1	94,7
		Хлеб ржаной	30	2,0	0,3	12,7	61,2
Итого				33,8	17,0	82,9	629,1
Обед							
67	2011	Винегрет овощной	60	0,8	6,1	4,4	76,3
99	2011	Суп из овощей	250	1,8	5,1	10,8	96,7
282	2011	Оладьи из печени	60	10,1	14,5	3,6	196,9
330	2011	Соус сметанный	30	0,4	1,1	1,8	22,4
323	2008	Каша гречневая рассыпчатая	150	3,6	4,6	37,7	206,0
389	2011	Соки овощные, фруктовые и ягодные	180	0,9	0,2	17,6	75,1
		Хлеб пшеничный	40	2,9	0,2	20,1	94,7
		Хлеб ржаной	40	2,6	0,4	17,0	81,6
Итого				23,2	32,2	113,0	849,7
Итого				57,0	49,2	195,9	1478,7

Повар

/ Писсеев /

УТВЕРЖДАЮ



ИП Платова

Платова Р.А./

СОГЛАСОВАНО



Директор школы

МЕНЮ

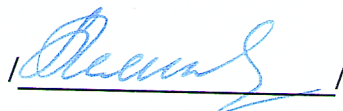
« 04 » 09 2025 г

4 день

7-11 лет

Сбор ник рецеп тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энер гети ческ ая ценн ость, ккал
				Белки , г	Жиры , г	Углев оды, г	
ЗАВТРАК							
314	2008	Котлеты рубленые из птицы	60	11,2	8,5	10,2	162, 0
330	2011	Соус сметанный	30	0,4	1,1	1,8	22,4
309	2011	Макаронные изделия отварные	150	5,4	4,8	34,6	203, 7
		Фрукты по сезону	50	0,2	0,2	4,9	23,5
376	2011	Чай с сахаром	200	0,1	0,0	14,7	59,3
		Хлеб пшеничный	30	2,2	0,2	15,1	71,0
				19,5	14,9	81,3	541, 9
Обед							
	2008	Икра кабачковая консервированная	50	1,0	4,5	3,9	59,5
96	2011	Рассольник Ленинградский	250	2,2	5,2	16,4	122, 2
308	2012	Фрикадельки из птицы	60	7,1	6,6	5,5	109, 9
330	2011	Соус сметанный	30	0,4	1,1	1,8	22,4
324	2008	Каша рисовая вязкая	150	2,2	4,4	25,5	150, 2
349	2011	Компот из смеси сухофруктов	200	0,0	0,0	19,4	77,4
		Хлеб пшеничный	40	2,9	0,2	20,1	94,7
2008		Хлеб ржаной	40	2,6	0,4	17,0	81,6
Итого				18,5	22,4	109,5	718, 0
Итого				38,0	37,3	190,8	1259 ,9

Повар

/  /



УТВЕРЖДАЮ

РИНА

АНАТОЛЬЕВНА

ОГРНИП 314910234403863

ИНН 911100097103

ИП Платова

Платова Р.А./



СОГЛАСОВАНО

Директор школы

Советского Союза

Н.А. Белякова

МЕНЮ

«04» 09 2025 г

4 день

12 лет и старше

Сбор ник рецеп тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге тическ ая ценнос ть, ккал
				Белки , г	Жиры , г	Углево ды, г	
ЗАВТРАК							
314	2008	Котлеты рубленые из птицы	60	11,2	8,5	10,2	162,0
330	2011	Соус сметанный	30	0,4	1,1	1,8	22,4
309	2011	Макаронные изделия отварные	150	5,4	4,8	34,6	203,7
		Фрукты по сезону	50	0,2	0,2	4,9	23,5
376	2011	Чай с сахаром	200	0,1	0,0	14,7	59,3
		Хлеб пшеничный	40	2,9	0,2	20,1	94,7
				20,2	14,9	86,1	564,9
Обед							
	2008	Икра кабачковая консервированная	60	1,1	5,3	4,6	71,4
96	2011	Рассольник Ленинградский	250	2,2	5,2	16,4	122,2
308	2012	Фрикадельки из птицы	60	7,1	6,6	5,5	109,9
330	2011	Соус сметанный	30	0,4	1,1	1,8	22,4
324	2008	Каша рисовая вязкая	150	2,2	4,4	25,5	150,2
349	2011	Компот из смеси сухофруктов	200	0,0	0,0	19,4	77,4
		Хлеб пшеничный	40	2,9	0,2	20,1	94,7
2008		Хлеб ржаной	40	2,6	0,4	17,0	81,6
Итого				18,6	23,3	110,3	729,9
Итого				38,9	38,3	196,4	1294,8

Повар

УТВЕРЖДАЮ



ИП Платова

/Платова Р.А./

СОГЛАСОВАНО

Директор школы



МЕНЮ

«05» 09 2025 г

5 день

7-11 лет

Сбор ник рецеп тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге тическ ая ценнос ть, ккал
				Белки , г	Жиры , г	Углев оды, г	
ЗАВТРАК							
	2008	Икра кабачковая консервированная	50	1,0	4,5	3,9	59,5
210	2011	Омлет натуральный	180	16,8	32,4	3,2	257,9
376	2011	Чай с сахаром	200	0,1	0,0	14,7	59,3
		Хлеб пшеничный	30	2,2	0,2	15,1	71,0
		Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	8,5	40,8
Итого				21,4	37,2	45,3	488,5
Обед							
		Горошек зеленый	50	1,5	0,1	3,2	19,4
94	2008	Суп крестьянский с крупой	250	3,3	5,0	12,4	107,0
306	2012	Биточки из птицы паровые	60	8,5	9,8	4,6	140,7
331	2011	Соус сметанный с томатом	30	0,5	1,1	2,2	24,4
312	2011	Пюре картофельное	150	3,2	5,3	21,4	146,3
389	2011	Соки овощные, фруктовые и ягодные	180	0,9	0,2	17,6	75,1
		Хлеб пшеничный	40	2,9	0,2	20,1	94,7
		Хлеб ржаной	40	2,6	0,4	17,0	81,6
				23,5	22,1	98,4	689,2
Итого				44,9	59,3	143,7	1177,7

Повар

/ Вед /

УТВЕРЖДАЮ



ИП Платова

Платова Р.А./

СОГЛАСОВАНО



Директор школы

МЕНЮ

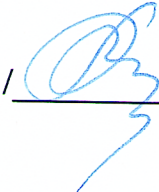
« 05 » 09 2025 г

5 день

12 лет и старше

Сбор ник реце птур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге тическ ая ценнос ть, ккал
				Белки , г	Жир ы, г	Углев оды, г	
ЗАВТРАК							
	2008	Икра кабачковая консервированная	60	1,1	5,3	4,6	71,4
210	2011	Омлет натуральный	200	18,7	36,0	3,5	285,9
376	2011	Чай с сахаром	200	0,1	0,0	14,7	59,3
		Хлеб пшеничный	30	2,2	0,2	15,1	71,0
		Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	8,5	40,8
Итого				23,5	41,7	46,4	528,4
Обед							
		Горошек зеленый	60	1,8	0,1	3,8	23,3
94	2008	Суп крестьянский с крупой	250	3,3	5,0	12,4	107,0
306	2012	Биточки из птицы паровые	60	8,5	9,8	4,6	140,7
331	2011	Соус сметанный с томатом	30	0,5	1,1	2,2	24,4
312	2011	Пюре картофельное	150	3,2	5,3	21,4	146,3
389	2011	Соки овощные, фруктовые и ягодные	180	0,9	0,2	17,6	75,1
		Хлеб пшеничный	40	2,9	0,2	20,1	94,7
		Хлеб ржаной	40	2,6	0,4	17,0	81,6
Итого				23,8	22,1	99,1	692,7
Итого				47,3	63,7	145,5	1221,0

Повар

/  /