



ИП Платова Р.А.
Платова Р.А./

6 день

МЕНЮ
"02" 03 2026
7-11 лет



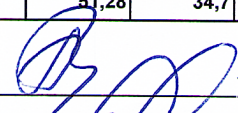
Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
2011	181	КАША ЖИДКАЯ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ С САХАРОМ	220	6,4	3,7	44,6	237,88
2011		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ	30	2,22	2,82	31,93	122,1
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,9	3,8	25,1	151,36
2011		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,3	0,7	22,6	114
Итого				16,78	11	114,12	625,34
Обед							
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	0,9	3	5,4	53,84
2011	101	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ ГРЕЧНЕВОЙ	250	3,2	3,9	19,7	127
2011	291	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	16,9	10,5	35,7	305,33
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	1	0,1	30,2	126,7
2011		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,4	0,6	18	91,2
2011		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,3	0,4	17,8	84
Итого				27,7	18,5	126,8	788,07
Всего				44,66	29,42	240,92	1413,41

12 лет и старше

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
2011	181	КАША ЖИДКАЯ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ С САХАРОМ	250	7,2	4,2	50,7	270,32
2011		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ	30	2,2	2,8	21,9	122,1
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,9	3,8	25,1	151,36
2011		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,3	0,7	22,6	114
2011		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,3	0,4	17,8	84
Итого				19,9	11,9	138,1	741,78
Обед							
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	1,55	5,08	9,02	89,74
2011	101	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ ГРЕЧНЕВОЙ	250	3,2	3,9	19,7	127
2011	291	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	250	21,18	13,08	44,67	381,67
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	1	0,1	30,2	126,7
2011		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,4	0,6	18	91,2
2011		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,3	0,4	17,8	84
Итого				31,29	22,82	130,39	856,51
Всего				51,28	34,7	268,36	1598,29

Заведующий производством

Ответственный по питанию

()
()



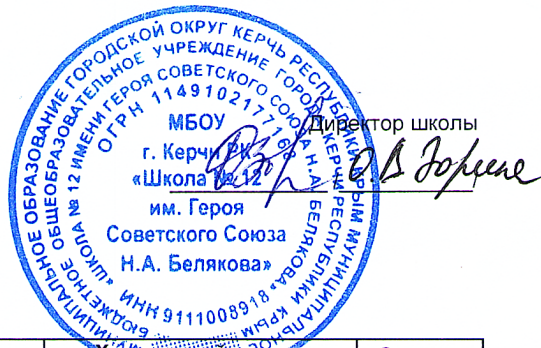
ИП Платова Р.А.

Платова Р.А./

7 день

МЕНЮ
" 03 " 03 2026

7-11 лет



Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
2011	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	120	19,1	14,3	24,8	308,19
2011	9004	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	30	2,13	1,5	16,56	88,5
2011		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ	30	2,2	2,8	21,9	122,1
2011	338	ПЛОДЫ ()	100	0,4	0,4	9,8	47
2011	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	2,3	1,7	16,4	90,57
2011		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,4	0,6	18	91,2
2011		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,3	0,4	17,8	84
Итого				31,76	19,9	120,48	802,13
Обед							
2011	53	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	60	9,88	24,73	43,76	437,4
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (С ГОРОХОМ)	250	7,2	6,4	22,2	175,45
2011	294	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	80	9,2	14	12,1	211,68
2011	331	СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ	30	5,29	14,99	21,07	240,3
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,3	5,3	22	149,48
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	1	0,1	30,2	126,7
2011	115	ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА	40	4,8	0,5	31	148,05
2011		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,3	0,4	17,8	84
Итого				41,9	64,1	198,4	1541,62
Всего				73,66	84	318,88	2343,75

12 лет и старше

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
2011	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	150	23,67	15,63	25,01	348,45
2011	9004	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	30	2,13	1,5	16,56	88,5
2011		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ	30	2,2	2,8	21,9	122,1
2011	338	ПЛОДЫ ()	100	0,4	0,4	9,8	47
2011	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	2,3	1,7	16,4	90,57
2011		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,4	0,6	18	91,2
2011		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,3	0,4	17,8	84
Итого				36,49	23,03	125,49	871,82
Обед							
2011	53	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	100	16,47	41,22	72,94	729
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (С ГОРОХОМ)	250	7,2	6,4	22,2	175,45
2011	294	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	90	9,2	14	12,1	211,68
2011	331	СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ	30	5,29	14,99	21,07	240,3
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	3,91	6,39	26,42	179,37
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	1	0,1	30,2	126,7
2011	115	ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА	40	4,8	0,5	31	148,05
2011		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,3	0,4	17,8	84
Итого				50,15	83,11	233,29	1885,64
Всего				86,64	106,14	358,78	2757,46

Заведующий производством

Ответственный по питанию

()
()



ИП Платова Р.А.

Платова Р.А./

8 день

" 04 " 03 2026
МЕНЮ
7-11 лет



Директор школы

О.В. Юринец

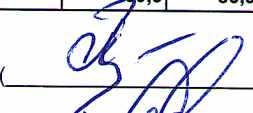
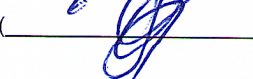
Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
2011	70	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ	60	0,4	0,1	0	6,6
2011	210	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	180	16,7	29,8	3,2	347,59
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	3,48	4,43		54,6
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,93	0,24	14,11	62,19
2011		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,44	0,56	18,04	91,2
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,3	0,4	17,8	84
Итого				27,4	35,46	54,12	647,38
Обед							
2011	67	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	60	0,82	6,08	3,97	74,56
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250	1,4	3,5	9,9	76,95
2011	282	ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ	80	13,98	19,45	9,69	270,36
2011	330	СОУС СМЕТАННЫЙ	30	0,45	0,78	1,82	16,33
2011	171	КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ	150	9,1	7,9	39,5	255,19
2011	359	КИСЕЛЬ ИЗ СОКА ПЛОДОВОГО ИЛИ ЯГОДНОГО С САХАРОМ	200	0,2		37,68	151,9
2011		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,4	0,6	18	91,2
2011		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,3	0,4	17,8	84
Итого				31,73	38,61	138,33	1020,49
Всего				59,13	74,07	192,45	1667,87

12 лет и старше

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
2011	70	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ	100	0,8	0,1	1,7	13
2011	210	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	200	18,6	33,1	3,5	386,21
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	4,64	5,9		72,8
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,93	0,24	14,11	62,19
2011	362,02	ЖЕЛЕ ИЗ ПЛОДОВ ИЛИ ЯГОД	100	2,73	0,04	13,48	66,06
2011		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,44	0,56	18,04	91,2
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,3	0,4	17,8	84
Итого				33,47	40,32	68,63	775,46
Обед							
2011	67	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	100	1,36	10,14	6,62	124,7
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250	1,4	3,5	9,9	76,95
2011	282	ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ	90	15,73	21,88	10,9	304,15
2011	330	СОУС СМЕТАННЫЙ	30	0,45	0,78	1,82	16,33
2011	171	КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ	180	10,88	9,45	47,36	306,23
2011	359	КИСЕЛЬ ИЗ СОКА ПЛОДОВОГО ИЛИ ЯГОДНОГО С САХАРОМ	200	0,2		37,68	151,9
2011		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,4	0,6	18	91,2
2011		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,3	0,4	17,8	84
Итого				35,83	46,67	150,08	1155,03
Всего				69,3	86,99	218,71	1930,49

Заведующий производством

Ответственный по питанию

()
()



ИП Платова Р.А.
Платова Р.А./

9 день

"05" 03 2026

7-11 лет



Директор школы

О.В. Зорская

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	1,1	5,3	4,6	71,4
2011	279	ТЕФТЕЛИ 2-Й ВАРИАНТ	80	5,43	6,03	6,87	103,27
2011	366	СОУС ТОМАТНЫЙ	30	0,19	1,43	1,46	19,5
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,6	4,8	36	209,36
2011	379	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	3,2	3,4	28,2	156,66
2011		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,6	0,4	13,5	68,4
2011		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,8	0,3	13,3	63
Итого				19,94	21,71	103,99	691,59
Обед							
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	0,93	3,05	5,41	53,84
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	2,1	6	13,9	118,2
2011	492	КОТЛЕТЫ (БИТОЧКИ)РЫБНЫЕ	80	9,17	7,85	11,9	147,28
2011	366	СОУС ТОМАТНЫЙ	30	0,19	1,43	1,46	19,5
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,3	5,3	22	149,48
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	1	0,1	30,2	126,7
2011	280	ПАМПУШКА	50	4,3	0,7	22,6	114
2011		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,3	0,4	17,8	84
Итого				22,04	25,41	121,36	797,97
Всего				41,98	47,12	225,35	1489,56

12 лет и старше

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	100	1,9	8,9	7,7	119
2011	279	ТЕФТЕЛИ 2-Й ВАРИАНТ	90	6,1	6,78	7,72	116,18
2011	336	СОУС ТОМАТНЫЙ	30	0,19	1,43	1,46	19,5
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,6	4,8	36	209,36
2011	379	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	3,2	3,4	28,2	156,66
2011		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,6	0,4	13,5	68,4
2011		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,8	0,3	13,3	63
Итого				21,37	26,02	107,92	752,1
Обед							
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	1,55	5,08	9,02	74,56
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	2,1	6	13,9	118,2
2011	234	КОТЛЕТЫ (БИТОЧКИ)РЫБНЫЕ	90	7,79	6,23	10,81	129,38
2011	366	СОУС ТОМАТНЫЙ	30	0,19	1,43	1,46	19,5
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	3,91	6,39	26,42	179,37
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	1	0,1	30,2	126,7
2011	280	ПАМПУШКА	50	4,3	0,7	22,6	114
2011		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,3	0,4	17,8	84
Итого				21,93	26,88	128,28	845,86
Всего				43,3	52,9	236,2	1597,96

Заведующий производством

Ответственный по питанию

()
()



ИП Платова Р.А.

Платова Р.А./

10 день

"06" 03 2026
МЕНЮ
7-11 лет



Директор школы

В.В. Зорина

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
131	131	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	60	1,9	0,1	3,9	24
2011	291	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	180	15,25	9,42	32,16	274,8
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	3,48	4,43	0	54,6
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	1	0,1	30,2	126,7
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,4	0,6	18	91,2
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,8	0,3	13,3	63
Итого				26,83	14,87	97,59	634,3
Обед							
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	60	0,9	3,7	5	56,3
2011	103	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	3	3,7	21	130
2011	297	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦ	80	10,01	16,71	6,55	216,86
2011	366	СОУС ТОМАТНЫЙ	30	0,19	1,43	1,46	19,5
2011	171	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ С МАСЛОМ	150	8,3	8,95	37,37	262,5
2011	388	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	0,7	0,3	29,6	136,6
2011		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,4	0,6	18	91,2
2011		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,3	0,4	17,8	84
Итого				28,85	35,66	136,84	996,96
Всего				55,68	50,53	234,43	1631,26

12 лет и старше

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
131	131	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	100	3,1	0,2	6,5	40
2011	291	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	16,9	10,5	35,7	305,33
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	4,64	5,9		72,8
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	1	0,1	30,2	126,7
2011		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,4	0,6	18	91,2
2011		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,8	0,3	13,3	63
Итого				30,93	17,47	103,76	699,03
Обед							
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	100	1,43	6,09	8,36	93,84
2011	103	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	3	3,7	21	130
2011	297	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦ	90	11,26	18,8	7,36	243,97366
2011	366	СОУС ТОМАТНЫЙ	30	0,19	1,43	1,46	19,5
2011	171	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ С МАСЛОМ	180	9,96	10,74	44,84	315
2011	388	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	0,7	0,3	29,6	136,6
2011		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,4	0,6	18	91,2
2011		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,3	0,4	17,8	84
Итого				32,33	41,98	148,46	1114,11
Всего				63,26	59,45	252,22	1813,14

Заведующий производством

Ответственный по питанию

()
()



ИП Платова Р.А.
/Платова Р.А./

1 день

" 09 " 03 2026
МЕНЮ
7-11 лет



Директор школы

О.В. Горина

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
2011	173	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ОВСЯНОЙ КРУПЫ С САХАРОМ	220	9,5	6,5	52,8	308,88
2011	338	ПЛОДЫ ()	100	0,4	0,4	9,8	47
2008	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	1	0,2	13,9	62,37
2011		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,6	0,4	13,5	68,4
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,8	0,3	13,3	63
Итого				15,3	7,8	103,3	549,65
Обед							
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	0,9	3	5,4	53,84
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (С ГОРОХОМ)	250	7,2	6,4	22,2	175,45
2011	294	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	80	9,2	14	12,1	211,68
2012	331	СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ	30	5,29	14,99	21,07	240,3
2011	171	КАША РАССЫПЧАТАЯ ПШЕНИЧНАЯ С МАСЛОМ	150	9,1	7,9	39,5	255,19
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	1	0,1	30,2	126,7
	115	ГРНЕКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА	40	4,8	0,5	31	148,05
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,8	0,3	13,3	63
Итого				38,18	44,87	173,05	1242,77
Всего				53,35	52,75	276,39	1792,42

12 лет и старше

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
2011	173	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ОВСЯНОЙ КРУПЫ С САХАРОМ	250	10,8	7,4	60	351
2011	338	ПЛОДЫ ()	100	0,4	0,4	9,8	47
2011	13012	ПРЯНИКИ	30	1,77	1,41	22,5	109,8
2008	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	1	0,2	13,9	62,37
2011		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,44	0,56	18,04	91,2
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,34	0,38	17,78	84
2011	338	ПЛОДЫ	100	0,4	0,4	9,8	47
Итого				19,67	10,42	142	745,37
Обед							
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	1,55	5,08	9,02	89,74
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (С ГОРОХОМ)	250	7,2	6,4	22,2	175,45
2011	294	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	90	9,2	14	12,1	211,68
2011	330	СОУС СМЕТАННЫЙ	30	0,45	0,78	1,82	16,33
2011	171	КАША РАССЫПЧАТАЯ ПШЕНИЧНАЯ С МАСЛОМ	180	10,88	9,45	47,36	306,23
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	1	0,1	30,2	126,7
	115	ГРНЕКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА	50	6	0,6	38,7	185,06
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,8	0,3	13,3	63
Итого				37,98	35,85	174,36	1165,28
Всего				57,65	46,27	316,36	1910,65

Заведующий производством

Ответственный по питанию

(*Р.А. Платова*)

(*О.В. Горина*)



И.П. Платова Р.А.
/Платова Р.А./

2 день

" 10 " 03 2026
МЕНЮ
7-11 лет



Директор школы
О.В. Доржиев

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
2011	6001	ЗАПКАНКА ИЗ ТВОРОГА	120	18,94	12,5	20	278,76
2011	9004	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	30	2,13	1,5	16,56	88,5
2011	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	2,29	1,74	16,37	90,57
2011		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,44	0,56	18,04	91,2
2011		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,8	0,3	13,3	63
2011	338	ПЛОДЫ	100	0,4	0,4	9,8	47
Итого				28,96	16,98	94,1	659,03
Обед							
2011	67	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	60	0,82	6,08	3,97	74,56
2011	99	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ	250	2	6	11,3	108,03
2011	282	ОЛАДЫ ИЗ ПЕЧЕНИ	80	13,98	19,45	9,69	270,36
2011	330	СОУС СМЕТАННЫЙ	30	0,45	0,78	1,82	16,33
2011	171	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ С МАСЛОМ	150	8,3	8,95	37,37	262,5
2011	389	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	2	0,2	5,8	36
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,44	0,56	18,04	91,2
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,3	0,4	17,8	84
Итого				33,33	42,43	105,77	942,98
Всего				62,29	59,41	199,87	1602,01

12 лет и старше

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
2011	6001	ЗАПКАНКА ИЗ ТВОРОГА	150	23,67	15,63	25,01	348,45
2011	9004	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	30	2,13	1,5	16,56	88,5
2011	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	2,29	1,74	16,37	90,57
2011		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,44	0,56	18,04	91,2
2011		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,8	0,3	13,3	63
2011	338	ПЛОДЫ	100	0,4	0,4	9,8	47
Итого				33,69	20,11	99,11	728,72
Обед							
2011	67	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	100	1,36	10,14	6,62	124,27
2011	99	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ	250	2	6	11,3	108,03
2011	282	ОЛАДЫ ИЗ ПЕЧЕНИ	90	15,73	21,88	10,9	304,15
2011	330	СОУС СМЕТАННЫЙ	30	0,45	0,78	1,82	16,33
2011	171	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ С МАСЛОМ	180	9,96	10,74	44,84	315
2011	389	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	2	0,2	5,8	36
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,44	0,56	18,04	91,2
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,3	0,4	17,8	84
Итого				37,28	50,71	117,1	1078,98
Всего				70,97	70,82	216,21	1807,7

Заведующий производством

Ответственный по питанию

()
()



ИП Платова Р.А.
/Платова Р.А./

3 день

" 11 " 03

МЕНЮ

2026

7-11 лет



Директор школы

О.В. Софиева

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	60	0,86	3,65	5,02	56,3
2011	306	БИТОЧКИ ИЗ ПТИЦЫ	80	8,5	8,61	5,31	132,74
2011	331	СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ	30	5,29	14,99	21,07	240,3
2011	202	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,78	0,69	37,02	177,45
2011	10015	ЧАЙ	200	0,14	0,04	0,02	
2011		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,8	0,3	13,3	63
Итого				22,33	28,26	81,77	669,79
Обед							
2011	70	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (ОГУРЦЫ)	60	0,48	0,06	1,02	7,8
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	2,1	5,98	13,9	118,2
2011	234	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	80	6,92	5,54	9,61	115
2011	331	СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ	30	5,29	14,99	21,07	240,3
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	3,83	5,81	40,04	227,69
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	1,04	0,06	30,16	126,7
2011	280	ПАМПУШКА	50	3,01	1,33	18,73	98,97
2011		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,3	0,4	17,8	84
Итого				25,01	34,15	152,31	1018,66
Всего				47,34	62,41	234,08	1688,45

12 лет и старше

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	100	1,43	6,09	8,36	93,84
2011	306	БИТОЧКИ ИЗ ПТИЦЫ	90	9,56	9,68	5,97	149,33
2011	331	СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ	30	5,29	14,99	21,07	240,3
2011	202	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,78	0,69	37,02	177,45
2011	10015	ЧАЙ	200	0,14	0,04	0,02	
2011		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,34	0,38	17,78	84
Итого				24,4	35,95	89,16	776,83
Обед							
2011	70	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (ОГУРЦЫ)	100	0,8	0,1	1,7	13
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	2,1	5,98	13,9	118,2
2011	234	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	90	7,79	6,23	10,81	129,38
2011	331	СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ	30	5,29	14,99	21,07	240,3
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	180	4,59	6,97	48,04	273,22
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	1,04	0,06	30,16	126,7
2011	280	ПАМПУШКА	50	3,01	1,33	18,73	98,97
2011		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,3	0,4	17,8	84
Итого				26,96	36,04	162,19	1083,77
Всего				51,36	71,99	251,35	1860,6

Заведующий производством

Ответственный по питанию

()

()

4 день



ИП Платова Р.А.

Платова Р.А./

" 12 " 03 2026

7-11 лет

МЕНЮ



Директор школы

О. В. Зераня

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
2011	294	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	80	8,1	11,71	10,46	180,24
2011	331	СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ	30	5,29	14,99	21,07	240,3
2011	171	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ С МАСЛОМ	150	8,3	8,95	37,37	262,5
2011	338	ПЛОДЫ ()	100	0,4	0,4	9,8	47
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,93	0,24	14,11	62,19
2011		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,58	0,42	13,53	68,4
Итого				25,6	36,71	106,34	860,63
Обед							
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	0,93	3,05	5,41	53,84
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИГРАДСКИЙ	250	2,4	6,2	17,2	134,33
2011	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	150	13,89	15,51	14,21	252,86
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	1	0,1	30,2	126,7
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,4	0,6	18	91,2
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,3	0,4	17,8	84
Итого				24,07	25,71	102,75	742,93
Всего				49,67	62,42	209,09	1603,56

12 лет и старше

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
2011	294	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	90	9,2	14	12,1	211,68
2011	331	СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ	30	5,29	14,99	21,07	240,3
2011	171	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ С МАСЛОМ	150	8,3	8,95	37,37	262,5
2011	338	ПЛОДЫ ()	100	0,4	0,4	9,8	47
2011		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,44	0,56	18,04	91,2
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,93	0,24	14,11	62,19
Итого				27,47	38,31	112,16	905,96
Обед							
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	1,55	5,08	9,02	89,74
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИГРАДСКИЙ	250	2,4	6,2	17,2	134,33
2011	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	175	16,2	18,09	16,58	295
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	1	0,1	30,2	126,7
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,4	0,6	18	91,2
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,3	0,4	17,8	84
Итого				27	30,32	108,73	820,97
Всего				54,47	68,63	220,89	1726,93

Заведующий производством

Ответственный по питанию

()

()

5 день

ИП Платова Р.А.

/Платова Р.А./

МЕНЮ

" 13 " 03 2026
7-11 лет

Директор школы

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
2011		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	1,14	5,34	4,62	71,4
2011	210	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	180	16,7	29,8	3,2	347,6
2011	523	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	4,3	2,24	30,52	156,66
2011		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ	30	2,2	2,8	21,9	122,1
2011		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,6	0,4	13,5	68,4
2011		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,2	0,2	8,9	42
Итого				30	44,11	83,01	746,77
Обед							
2011	131,03	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	60	1,9	0,1	3,9	24
2011	98	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ	250	2,4	6	13,9	120,08
2011	206	БИТОЧКИ РУБЛЕННЫЕ ПАРОВЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	80	9	10,2	7,6	158,34
2011	331	СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ	30	5,29	14,99	21,07	240,3
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,3	5,3	22	149,48
2011	389	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	2	0,2	5,8	36
2011		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,4	0,6	18	91,2
2011		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,3	0,4	17,8	84
Итого				29,09	36,22	107,82	877,8
Всего				59,09	80,33	190,83	1727,57

12 лет и старше

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
2011	119	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	100	1,9	8,9	7,7	119
2011	210	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	200	18,6	33,1	3,5	386,21
2011	523	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	4,3	2,24	30,52	156,66
2011	362,02	ЖЕЛЕ ИЗ ПЛОДОВ ИЛИ ЯГОД	100	2,73	0,04	13,48	66,06
2011		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ	30	2,2	2,8	21,9	122,1
2011		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,6	0,4	13,5	68,4
2011		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,2	0,2	8,9	42
Итого				33,49	47,71	99,57	960,43
Обед							
2011	131	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	100	3,1	0,2	6,5	40
2011	98	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ	250	2,4	6	13,9	120,08
2011	206	БИТОЧКИ РУБЛЕННЫЕ ПАРОВЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	90	9	10,2	7,6	158,34
2011	331	СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ	30	5,29	14,99	21,07	240,3
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	3,91	6,39	26,42	179,37
2011	389	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	2	0,2	5,8	36
2011		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,4	0,6	18	91,2
2011		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,3	0,4	17,8	84
Итого				32,04	38,43	115,48	940,28
Всего				65,53	86,14	215,05	1900,71

Заведующий производством

Ответственный по питанию