



Согласовано:
Директор образовательного учреждения

И.В. Трохорова



Утверждаю:

ЗРУ по школьному питанию

ООО "РБЕ"

Мещанинова В.В.

Меню горячего питания (завтрак, обед) 19.05.2025

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация в сборнике рецептур	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Завтрак с 1-4 классы Стоимость 91-00							
Сыр (порциями)	15	2008	14	3,95	3,99	0	52
Каша пшенная молочная с маслом сливочным	180	2008	189	6,80	7,30	23,50	223
Какао-напиток на молоке	200	2008	415	3,86	3,84	14,70	108
Батон нарезной из муки высшего сорта	25	АКП	1	3,10	2,50	18,00	107
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	125	АКП	3	1,93	0,75	12,53	65
Обед с 1-4 классы Стоимость 117-00							
Помидоры свежие	60	2017	71	0,48	0,06	1,62	9
Суп картофельный с горохом с птицей, гренками	210	2008	99	4,34	5,11	15,88	131
Фрикадельки, тушеные в соусе томатно-сметанном	90	2010	288	10,17	11,14	15,75	176
Каша гречневая рассыпчатая	150	1971	478	4,41	3,36	33,13	209
Компот из свежих яблок	200	2008	394	0,08	0,04	21,10	87
Хлеб пшеничный	25	АКП	1	1,16	0,45	7,52	39
Хлеб ржано-пшеничный	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78

Стоимость питания обучающихся 1-4 классов с ОБЗ (завтрак+обед) 208-00

Завтрак с 5-11 классы Стоимость 103-00							
Сыр (порциями)	15	2008	14	3,95	3,99	0	52
Каша пшенная молочная с маслом сливочным	200	2008	189	8,67	8,10	25,85	251
Какао-напиток на молоке	200	2016	415	3,86	3,84	14,70	108
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	125	АКП	3	3,10	2,50	18,00	107
Батон нарезной из муки высшего сорта	25	АКП	1	3,10	2,50	18,00	107
Обед с 5-11 классы Стоимость 135-00							
Помидоры свежие	100	2017	71	0,81	0,09	2,73	15
Суп картофельный с горохом с птицей, гренками	250/10	2008	99	5,15	6,09	18,87	155
Фрикадельки тушеные в соусе томатно-сметанном	100	2010	288	12,18	12,25	17,45	196
Каша гречневая рассыпчатая	180	1971	478	5,29	4,01	38,34	251
Компот из свежих яблок	200	2008	394	0,08	0,04	21,10	87
Хлеб пшеничный	25	АКП	1	1,16	0,45	7,52	39
Хлеб ржано-пшеничный	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78

Стоимость питания обучающихся 5-11 классов с ОБЗ (завтрак+обед) 238-00



Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация (сборник рецептур)	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Меню горячего питания (завтрак, обед) 20.05.2025							
Завтрак 1-4 классы Стоимость 91-00							
Суфле творожное с молоком сгущенным	150/20	2016	239	14,03	15,30	36,40	328
Чай с сахаром	200	2007	375	1,93	0,75	12,53	65
Батон нарезной из муки высшего сорта	25	АКП	1	3,10	2,50	18,00	107
Фрукт (яблоко)	130	2016	403	0,17	0,35	7,63	38
Обед 1-4 классы Стоимость 117 - 00							
Салат витаминный (1-й вариант)	60	2008	41	0,88	3,65	5,17	57
Суп из овощей с птицей и сметаной	210	2017	99	2,94	6,13	11,65	103
Гуляш из мяса птицы 45/45	90	2016	311	12,80	10,02	3,02	156
Макаронные изделия отварные	150	2018	46/3	2,64	4,80	28,00	184
Компот из кураги	200	2008	401	0,44	0	29,56	120
Хлеб крестьянский	25	АКП	1	1,16	0,45	7,52	39
Хлеб ржано-пшеничный	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
Стоимость питания обучающихся 1-4 классов с ОВЗ (завтрак+обед) 208-00							
Завтрак 5-11 классы Стоимость 103 -00							
Суфле творожное с молоком сгущенным	180/20	2016	239	15,91	18,43	46,20	399
Батон нарезной из муки высшего сорта	25	АКП	1	3,10	2,50	18,00	107
Чай с сахаром	200	2007	375	0,18	0,04	10,14	42
Фрукт (яблоко)	130	2016	403	0,20	0,40	8,80	44
Обед 5-11 классы Стоимость 135-00							
Салат витаминный (1-й вариант)	100	2008	41	1,47	6,11	8,43	95
Суп из овощей с птицей и сметаной	250	2017	99	4,45	7,17	13,76	122
Гуляш из мяса птицы 50/50	100	2016	311	14,12	11,21	4,74	167
Макаронные изделия отварные	180	2018	46/3	3,17	5,30	34,97	225
Компот из кураги	200	2008	401	0,44	0	29,56	120
Хлеб крестьянский	25	АКП	1	1,16	0,45	7,52	39
Хлеб ржано-пшеничный	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78

Стоимость питания обучающихся 5-11 классов с ОВЗ (завтрак+обед) 238-00



Согласовано
Директор образовательного учреждения

Удосл И.В. Трохорова



Утверждаю:

ЗРУ по школьному питанию

ООО "РБЕ"

Мещанинова В.В.

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация (сборник рецептур)	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
--------------	----------	---	---------------------------------------	----------	---------	-------------	-------------------------------

Меню горячего питания (завтрак, обед) 21.05.2025

Завтрак 1-4 классы Стоимость 91-00

Бутерброд с джемом (25/20)	45	2008	2	0,14	0,04	10,02	42
Котлеты (биточки) из филе птицы	50	2016	315	7,15	4,16	7,32	113
Пюре картофельное	180	1971	324	3,76	5,09	29,40	186
Чай с лимоном и сахаром	200	2007	377	0,18	0,04	10,14	42
Батон нарезной из муки высшего сорта	25	АКП	1,00	3,10	2,50	18,00	107

Обед 1-4 классы Стоимость 117-00

Огурцы свежие	60	2017	71	0,42	0,06	1,14	7
Борщ с капустой и картофелем, птицей и сметаной	210	2017	82	3,12	5,95	10,10	106
Плов куриный	180	2022	509	16,12	11,83	42,95	408
Компот из свежих яблок	200	2008	394	0,16	0,16	27,88	114
Хлеб крестьянский	25	АКП	1	1,16	0,45	7,52	39
Хлеб ржано-пшеничный	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78

Стоимость питания обучающихся 1-4 классов с ОВЗ (завтрак+обед) 208-00

Завтрак 5-11 классы Стоимость 103-00

Бутерброд с джемом (25/20)	45	2008	2	3,33	7,05	13,40	104
Котлеты (биточки) из филе птицы	80	2016	315	10,43	5,56	10,68	149
Пюре картофельное	200	1971	324	4,14	5,60	32,23	201
Чай с лимоном и сахаром	200	2007	377	0,18	0,04	10,14	42
Батон нарезной из муки высшего сорта	25	АКП	1	3,10	2,50	18,00	107

Обед 5-11 классы Стоимость 135-00

Огурцы свежие	100	2017	71	0,70	0,10	1,90	11
Борщ с капустой и картофелем, птицей и сметаной	250	2017	82	3,98	6,09	12,03	124
Плов куриный	200	2022	509	18,81	13,81	50,54	453
Компот из свежих яблок	200	2008	394	0,16	0,16	27,88	114
Хлеб крестьянский	25	АКП	1	1,16	0,45	7,52	39
Хлеб ржано-пшеничный	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78

Стоимость питания обучающихся 5-11 классов с ОВЗ (завтрак+обед) 238-00



Согласовано
Директор образовательного учреждения

И.В. Трохорова



Согласовано

ЗРУ по школьному питанию

для документов

ОСО "РБЕ"

Мещерякова В.В.

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологическая карта	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Меню горячего питания (завтрак, обед) 22.05.2025							
Завтрак 1-4 классы Стоимость 91-00							
Каша жидкая гречневая молочная с маслом сливочным	180	2017	183	8,35	7,68	13,14	245
Чай с молоком с сахаром (1 вариант)	200	2016	421	8,08	8,42	16,87	157
Манник	100	2006	508	2,24	2,64	42,00	210
Батон нарезной из муки высшего сорта	25	АКП	1	3,10	2,50	18,00	107
Обед 1-4 классы Стоимость 117-00							
Помидоры свежие	60	2017	71	0,48	0,06	1,62	9
Рассольник ленинградский с мясом цыпленка и сметаной	210	2017	96	3,38	5,06	13,71	134
Фрикадельки куриные из филе цыпленка	90	2016	337	13,32	14,07	18,48	226
Рагу из овощей	150	2018	32/3	2,51	11,00	28,36	206
Компот из изюма	200	2008	401	0,16	0,06	19,00	80
Хлеб ржано-пшеничный	40	АКП	2	1,16	0,45	7,52	39
Хлеб крестьянский	25	АКП	1	2,64	0,48	15,80	78

Стоимость питания обучающихся 1-4 классов с ОВЗ (завтрак+обед) 208-00

Завтрак 5-11 классы Стоимость 103-00							
Каша жидкая гречневая молочная с маслом сливочным	200	2017	183	9,28	8,53	14,60	272
Чай с молоком с сахаром (1 вариант)	200	2016	421	8,08	8,42	16,87	157
Манник	100	2006	508	2,24	2,64	42,00	210
Батон нарезной из муки высшего сорта	50	АКП	1	3,10	2,50	18,00	107
Итого за прием пищи:	550			22,70	22,09	91,47	746
Обед 5-11 классы Стоимость 135-00							
Помидоры свежие	100	2017	71	0,81	0,09	2,73	15
Рассольник ленинградский с мясом цыпленка и сметаной	250	2017	96	4,61	6,02	16,45	157
Фрикадельки куриные из филе цыпленка	100	2016	337	14,80	15,63	20,53	251
Рагу из овощей	180	2018	32/3	3,03	13,20	34,81	261
Компот из изюма	200	2008	401	0,16	0,06	19,00	80
Хлеб ржано-пшеничный	40	АКП	2	1,16	0,45	7,52	39
Хлеб крестьянский	25	АКП	1	2,64	0,48	15,80	78

Стоимость питания обучающихся 5-11 классов с ОВЗ (завтрак+обед) 238-00



Согласовано
Директор образовательного учреждения

Н.В. Трохорова



Утверждаю:

ЗР по Школьному питанию

ООО "РБЕ"

Мещанинова В.В.

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация (сборник рецептур)	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Меню горячего питания (завтрак, обед) 23.05.2025							
Завтрак 1-4 классы Стоимость 91-00							
Огурцы свежие	40	2017	71	0,35	0,05	0,95	6
Тефтели мясные (с соусом, 45/45)	90	2015	278	10,88	10,32	11,74	171
Макаронные изделия отварные	150	2018	46/3	2,64	4,80	28,00	184
Чай с сахаром	200	2007	375	1,93	0,75	12,53	65
Батон нарезной из муки высшего сорта	25	АКП	1	3,10	2,50	18,00	107
Итого за прием пищи:	505			19	18	71	533
Обед с 1-4 классы Стоимость 117-00							
Салат из свеклы с сыром и маслом	60	2016	84	0,88	3,65	5,17	57
Суп картофельный с рыбой (минтай)	200	2017	101	3,05	3,46	13,90	98
Жаркое по-домашнему (свинина)	180	2017	259	15,64	13,50	37,46	344
Напиток из плодов шиповника	200	2018	37/10	0,20	0,00	19,00	80
Хлеб крестьянский	25	АКП	1	1,16	0,45	7,52	39
Хлеб ржано-пшеничный	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78

Стоимость питания обучающихся 1-4 классов с ОВЗ (завтрак+обед) 208-00

Завтрак 5-11 классы Стоимость 103-00							
Огурцы свежие	50	2017	71	0,35	0,05	0,95	6
Тефтели мясные (с соусом, 50/50)	100	2015	278	10,88	10,32	11,74	171
Макаронные изделия отварные	180	2018	46/3	4,62	7,45	36,60	245
Чай с сахаром	200	2007	375	1,93	0,75	12,53	65
Батон нарезной из муки высшего сорта	25	АКП	1	3,10	2,50	18,00	107
Итого за прием пищи:	555			18,41	18,76	79,82	562
Обед 5-11 классы Стоимость 135-00							
Салат из свеклы с сыром и маслом	100	2016	84	1,46	6,02	8,62	93
Суп картофельный с рыбой (минтай)	250	2017	87	4,86	8,65	16,47	163
Жаркое по-домашнему (свинина)	200	2017	259	16,90	13,89	43,51	368
Напиток из плодов шиповника	200	2018	37/10	0,20	0,00	19,00	80
Хлеб крестьянский	25	АКП	1	1,16	0,45	7,52	39
Хлеб ржано-пшеничный	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78

Стоимость питания обучающихся 5-11 классов с ОВЗ (завтрак+обед) 238-00