

Утверждено:  
Директор МБОУ СОШ № 23

Мокина Н.В.

Индивидуальный предприниматель

Урзин Д.Т.

Меню для питания детей 1-4 классов

01 февраля 2024г



№ рецепта	Наименование блюда	Масса, г	Цена, руб	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал
				белки	жиры	углеводы	
	<b>Завтрак</b>						
181	Каша жидкая молочная из манной крупы с маслом	210	31,67	6,1	11,3	33,5	260
3	Бутерброд с сыром и маслом сливочным 30/15/5	50	25,40	5,9	8,5	14,2	157
338	Яблоки свежие сезонные 1шт	100	15,50	0,4	0	12,6	52
377	Чай с сахаром 200/15	215	4,15	0,1	0	15	60
	<b>Итого завтрак:</b>	<b>575</b>	<b>76,72</b>	<b>12,5</b>	<b>19,8</b>	<b>75,3</b>	<b>529</b>
	<b>Обед</b>						
70	Огурец соленый	60	7,80	0,48	0,12	1,92	10,8
112	Суп гороховый	200	10,20	4,12	4	14,49	110,23
290	Курица, тушенная в соусе 50/50	100	37,40	13,5	17,1	3,8	223
309	Макаронные изделия отварные	150	8,60	5,28	3,88	32,74	187,2
344	Компот из яблок	200	8,72	0,3	0	27,3	112,1
1091	Хлеб пшеничный	30	2,00	2,28	0,24	14,76	70,32
1091	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,00	1,98	0,36	10,02	51,24
	<b>Итого обед:</b>	<b>770</b>	<b>76,72</b>	<b>27,94</b>	<b>25,7</b>	<b>105,03</b>	<b>764,89</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1345</b>		<b>40,44</b>	<b>45,5</b>	<b>180,33</b>	<b>1293,89</b>

Утверждено:  
Директор МБОУ СОШ № 23

Индивидуальный предприниматель

Мокина Н.В.



Мурзин Д.Т.

## Меню для льготного питания детей 5-11 классов и для питания детей с ОВЗ

01 февраля 2024г

№ рецепта	Наименование блюда	Масса, г	Цена, руб	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал
				белки	жиры	углеводы	
	<b>Завтрак</b>						
181	Каша жидкая молочная из манной крупы с маслом сливочным	210	22,75	6,1	11,3	33,5	260
3	Бутерброд с сыром и маслом сливочным 30/15/5	50	19,25	5,9	8,5	14,2	157
338	Фрукты свежие сезонные калиброванное 1шт	100	16,00	0,4	0	12,6	52
377	Чай с сахаром	215	3,00	0,1	0	15	60
	<b>Итого завтрак:</b>	<b>575</b>	<b>61,00</b>	<b>12,5</b>	<b>19,8</b>	<b>75,3</b>	<b>529</b>
	<b>Обед</b>						
70	Огурец соленый	100	4,00	0,8	0,2	3,2	18
112	Суп гороховый	250	5,20	5,15	5	18,13	137,79
290	Курица, тушенная в соусе 80/80	160	32,60	21,6	27,36	6,08	356,8
309	Макаронные изделия отварные	180	9,80	6,34	4,66	39,29	224,64
344	Компот из яблок	200	6,20	0,3	0	27,3	112,1
1091	Хлеб пшеничный	30	1,60	2,28	0,24	14,76	70,32
1091	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,60	1,98	0,36	10,02	51,24
	<b>Итого обед:</b>	<b>950</b>	<b>61,00</b>	<b>38,45</b>	<b>37,82</b>	<b>118,78</b>	<b>970,89</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1525</b>		<b>50,95</b>	<b>57,62</b>	<b>194,08</b>	<b>1499,89</b>

Утверждено:  
Директор МБОУ СОШ № 23

Индивидуальный предприниматель

Мокина Н.В.

Мурзин Д.Т.

## Меню для питания детей участников СВО

01 февраля 2024г



№ рецепта	Наименование блюда	Масса,г	Цена, руб	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал
				белки	жиры	углево-ды	
	<b>Завтрак</b>						
386	Йогурт в инд. упаковке	125	27,50	4,25	3,13	6,88	72,63
181	Каша жидкая молочная из манной крупы с маслом	210	27,88	6,1	11,3	33,5	260
1091	Хлеб пшеничный	30	1,80	2,28	0,24	14,76	70,32
14	Масло сливочное «крестьянское» порциями	10	7,83	0,08	7,25	0,13	66,1
338	Фрукты свежие сезонные 1шт	100	19,50	0,4	0	12,6	52
377	Чай с сахаром 200/15	215	4,15	0,1	0	15	60
	<b>Итого завтрак:</b>	<b>690</b>	<b>88,66</b>	<b>13,21</b>	<b>21,92</b>	<b>82,87</b>	<b>581,05</b>
	<b>Обед</b>						
338	Фрукты свежие сезонные 1шт	100	15,01	0,8	0,2	7,5	35
70	Огурец соленый	60	3,45	0,48	0,12	1,92	10,8
112	Суп гороховый	200	9,03	4,12	4	14,49	110,23
290	Курица, тушеная в соусе 50/50	100	35,94	13,5	17,1	3,8	223
309	Макаронные изделия отварные	150	12,20	5,28	3,88	32,74	187,2
342	Компот из яблок	200	9,43	0,3	0	27,3	112,1
1091	Хлеб пшеничный	30	1,80	2,28	0,24	14,76	70,32
1091	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	1,98	0,36	10,02	51,24
	<b>Итого обед:</b>	<b>870</b>	<b>88,66</b>	<b>28,74</b>	<b>25,9</b>	<b>112,53</b>	<b>799,89</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1560</b>		<b>41,95</b>	<b>47,82</b>	<b>195,4</b>	<b>1380,94</b>