

Утверждено:  
Директор МБОУ СОШ № 23



Мокина Н.В.

Индивидуальный предприниматель



Мурзин Д.Т.

## Меню для питания детей 1-4 классов

21 марта 2024г

№ рецепта	Наименование блюда	Масса,г	Цена, руб	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал
				белки	жиры	углеводы	
	<b>Завтрак</b>						
14	Масло сливочное «крестьянское» порциями	10	7,82	0,08	7,25	0,13	66,1
210	Омлет натуральный	159	44,28	15,55	16,94	2,78	240
338	Фрукты свежие сезонные 1шт	100	15,42	0,4	0	12,6	52
1091	Хлеб пшеничный	30	2,00	2,28	0,24	14,76	70,32
1091	Хлеб ржаной	30	2,00	1,98	0,36	10,02	51,24
377	Чай с лимоном 200/15/7	222	5,20	0,2	0	16	65
	<b>Итого завтрак:</b>	<b>551</b>	<b>76,72</b>	<b>20,49</b>	<b>24,79</b>	<b>56,29</b>	<b>544,66</b>
	<b>Обед</b>						
73	Кабачковая икра	60	10,60	0,00	4,2	4,2	54
101	Суп картофельный с пшеном	200	8,25	1,78	3,28	12,4	93,2
229/331	Рыба, припущенная с овощами 60/50	110	33,02	232,63	21,70	10,70	11,03
312	Пюре картофельное	150	16,70	3,26	4,24	20,17	130,97
1091	Хлеб пшеничный	30	2,00	2,28	0,24	14,76	70,32
1091	Хлеб ржаной	30	2,00	1,98	0,36	10,02	51,24
378	Чай с сахаром 200/15	215	4,15	0,1	0	15	60
	<b>Итого обед:</b>	<b>795</b>	<b>76,72</b>	<b>242,03</b>	<b>34,02</b>	<b>87,25</b>	<b>470,76</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1346</b>		<b>262,52</b>	<b>58,81</b>	<b>143,54</b>	<b>1015,42</b>

Мокина Н.В.

Мурзин Д.Т.

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

21 марта 2024г

№ рецепта	Наименование блюда	Масса, г	Цена, руб	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал
				белки	жиры	углеводы	
	<b>Завтрак</b>						
14	Масло сливочное «крестьянское» порциями	10	4,56	0,08	7,25	0,13	66,1
210	Омлет натуральный 159	159	32,24	15,55	16,94	2,78	240
338	Фрукты свежие сезонные калиброванное 1шт	100	17,00	0,4	0	12,6	52
1091	Хлеб пшеничный	30	1,60	2,28	0,24	14,76	70,32
1091	Хлеб ржаной	30	1,60	1,98	0,36	10,02	51,24
377	Чай с лимоном 200/15/7	222	4,00	0,2	0	16	65
	<b>Итого завтрак:</b>	<b>551</b>	<b>61,00</b>	<b>20,49</b>	<b>24,79</b>	<b>56,29</b>	<b>544,66</b>
	<b>Обед</b>						
73	Кабачковая икра	100	6,15	0	7	7	90
101	Суп картофельный с пшеном	250	6,02	2,23	4,1	15,5	116,5
229/331	Рыба, припущенная с овощами 50/50	100	32,43	18,12	8,94	9,19	193,86
312	Пюре картофельное	180	10,20	3,91	5,1	24,2	157,16
1091	Хлеб пшеничный	30	1,60	2,28	0,24	14,76	70,32
1091	Хлеб ржаной	30	1,60	1,98	0,36	10,02	51,24
378	Чай с сахаром 200/15	215	3,00	0,1	0	15	60
	<b>Итого обед:</b>	<b>905</b>	<b>61,00</b>	<b>28,62</b>	<b>25,74</b>	<b>95,67</b>	<b>739,08</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1456</b>		<b>49,11</b>	<b>50,53</b>	<b>151,96</b>	<b>1283,74</b>

Мокина Н.В.

Мурзин Д.Т.

Меню для питания детей участников СВО

21 марта 2024г

№ рецепта	Наименование блюда	Масса,г	Цена, руб	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал
				белки	жиры	углево-ды	
	<b>Завтрак</b>						
15	Сыр российский порционно	20	15,01	4,64	5,9	0	71,66
14	Масло сливочное «крестьянское» порциями	10	7,82	0,08	7,25	0,13	66,1
210	Омлет натуральный	159	40,57	15,55	16,94	2,78	240
338	Фрукты свежие сезонные 1шт	100	16,50	0,4	0	12,6	52
1091	Хлеб пшеничный	30	1,80	2,28	0,24	14,76	70,32
1091	Хлеб ржаной	30	1,80	1,98	0,36	10,02	51,24
377	Чай с лимоном 200/15/7	222	5,16	0,2	0	16	65
	<b>Итого завтрак:</b>	<b>571</b>	<b>88,66</b>	<b>25,13</b>	<b>30,69</b>	<b>56,29</b>	<b>616,32</b>
	<b>Обед</b>						
	Кондитерское изделие 1 шт	30	15,01	3	17,5	26,5	275
73	Кабачковая икра	60	7,16	0,00	4,2	4,2	54
101	Суп картофельный с пшеном	200	8,25	1,78	3,28	12,4	93,2
229/331	Рыба, припущенная с овощами 50/50	100	31,73	18,12	8,94	9,19	193,86
312	Пюре картофельное	150	18,76	3,26	4,24	20,17	130,97
1091	Хлеб пшеничный	30	1,80	2,28	0,24	14,76	70,32
1091	Хлеб ржаной	30	1,80	1,98	0,36	10,02	51,24
378	Чай с сахаром 200/15	215	4,15	0,1	0	15	60
	<b>Итого обед:</b>	<b>815</b>	<b>88,66</b>	<b>30,52</b>	<b>38,76</b>	<b>112,24</b>	<b>928,59</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1386</b>		<b>55,65</b>	<b>69,45</b>	<b>168,53</b>	<b>1544,91</b>