

Утверждено:  
 Директор МБОУ Гимназии № 4

Индивидуальный предприниматель

Павелько И.И.

Гурзин Д.Т.

Меню для питания детей 1-4 классов

22 февраля 2023г

№ рецепта	Наименование блюда	Масса, г	Цена, руб	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал
				белки	жиры	углеводы	
<b>Завтрак</b>							
338	Фрукты свежие сезонные (Апельсин) 1шт	100	15,60	0,8	0,2	7,5	35
173	Каша вязкая молочная из хлопьев овсяных с маслом сливочным 200/10	210	23,57	9,6	16,8	46,3	341,6
15	Сыр российский порционно	20	16,20	4,64	5,9	0	71,66
377	Чай с лимоном 200/15/7	222	4,40	1,44	1,12	17,23	84,8
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:</b>	<b>612</b>	<b>62,97</b>	<b>20,74</b>	<b>24,62</b>	<b>95,81</b>	<b>654,62</b>
<b>Обед</b>							
321	Свекла тушеная	60	2,91	1	0,83	7,65	42,12
102	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	8,20	2,16	2,56	15,12	91,87
258/331	Котлеты из говядины с соусом томатным 60/40	100	29,54	7,8	7,4	11,1	152
305	Рисе припущенный	150	16,12	3,66	3,637	35,72	190
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
377	Чай с сахаром 200/15	215	3,00	0,09	0,02	15,03	60,7
	<b>Итого обед</b>	<b>785</b>	<b>62,97</b>	<b>18,97</b>	<b>15,047</b>	<b>109,4</b>	<b>658,25</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1397</b>		<b>39,71</b>	<b>39,667</b>	<b>205,21</b>	<b>1312,87</b>

Павленко И.Н.

Мурзин Д.Т.

Меню для питания детей 1-4 классов

21 февраля 2023г

№ рецепта	Наименование блюда	Масса, г	Цена, руб	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал
				белки	жиры	углеводы	
<b>Завтрак</b>							
73	Кабачковая икра	60	7,61	0,84	2,88	5,1	49,8
210	Омлет натуральный	150	31,56	10,6	21,4	11,2	240
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
338	Яблоки свежие сезонные калиброванное 1шт	150	17,60	0,6	0,6	14,7	66,6
378	Чай с сахаром 200/15	215	3,00	0,1	0	15	60
<b>Итого завтрак:</b>		<b>635</b>	<b>62,97</b>	<b>16,4</b>	<b>25,48</b>	<b>70,78</b>	<b>537,96</b>
<b>Обед</b>							
70	Огурец соленый	60	3,00	0,48	0,12	1,92	10,8
101	Суп картофельный с пшеном	200	7,30	1,78	3,28	12,4	97,3
234/331	Котлеты из мятая с соусом томатным 60/40	100	24,92	9,48	8,28	9,24	225
312	Пюре картофельное	150	16,35	3,56	4,24	20,17	130,97
1091	Хлеб пшеничный	30	1,60	1,98	0,36	10,02	51,24
1091	Хлеб ржаной	30	1,60	0,09	0,02	15,03	60,7
342	Компот из яблок	200	8,20	0,16	0	29	116,6
<b>Итого обед:</b>		<b>770</b>	<b>62,97</b>	<b>17,53</b>	<b>16,3</b>	<b>97,78</b>	<b>692,61</b>
<b>Всего:</b>		<b>1405</b>		<b>33,93</b>	<b>41,78</b>	<b>168,56</b>	<b>1230,57</b>

Утверждено:  
 Директор МБОУ Гимназии № 4

Индивидуальный предприниматель

Павленко И.И.



Меню для питания детей 1-4 классов

20 февраля 2023г

№ рецепта	Наименование блюда	Масса, г	Цена, руб	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал
				белки	жиры	углеводы	
	<b>Завтрак</b>						
	Кондитерское изделие 1 шт	55	15,70	3	17,5	26,5	275
224	Запеканка из творога с морковью с яблочным соусом 150/20	170	41,07	12,3	9,2	42,6	396,6
377	Чай с сахаром 200/15	215	3,00	0,09	0,02	15,03	60,7
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
	<b>Итого завтрак:</b>	<b>500</b>	<b>62,97</b>	<b>19,65</b>	<b>27,32</b>	<b>108,91</b>	<b>853,86</b>
	<b>Обед</b>						
70	Помидор соленый	60	3,20	0,72	0,12	3,48	18
96	Рассольник ленинградский	200	9,80	1,74	3,83	12,3	90,27
294/331	Котлеты рубленые из курицы с соусом сметанным 60/40	100	33,74	10,2	11,52	11,52	190,8
309	Макаронные изделия отварные	150	7,01	5,82	3,88	32,74	187,2
349	Компот из сухофруктов	200	6,02	0,08	0	21,82	87,6
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
	<b>Итого обед</b>	<b>770</b>	<b>62,97</b>	<b>22,82</b>	<b>19,95</b>	<b>106,64</b>	<b>695,43</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1270</b>		<b>42,47</b>	<b>47,27</b>	<b>215,55</b>	<b>1549,29</b>





Павленко И.Н.

Индивидуальный предприниматель



Музыкин Д.Т.

Меню для льготного питания детей 5-11 классов

20 февраля 2023г

№ рецепта	Наименование блюда	Масса, г	Цена, руб	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал
				белки	жиры	углево-ды	
	<b>Завтрак</b>						
	Кондитерское изделие 1 шт	55	9,81	3	17,5	26,5	275
224	Запеканка из творога с морковью с соусом яблочным 200/20	220	34,79	28,12	16,46	56,94	489,11
1091	Чай с сахаром 200/15	215	3,00	0,09	0,02	15,03	60,7
1091	Хлеб пшеничный	30	1,20	1,98	0,36	10,02	51,24
	Хлеб ржаной	30	1,20	0,09	0,02	15,03	60,7
	<b>Итого завтрак:</b>	<b>550</b>	<b>50,00</b>	<b>33,28</b>	<b>34,36</b>	<b>123,52</b>	<b>936,75</b>
	<b>Обед</b>						
70	Помидор соленый	100	3,00	1,2	0,2	5,8	30
96	Рассольник ленинградский	250	9,80	1,74	4,79	15,38	112,84
294/331	Котлеты рубленые из курицы 80/40	120	19,40	21,15	25,63	28,97	484,76
309	Макаронные изделия отварные	180	10,20	6,99	4,66	39,29	224,61
349	Компот из сухофруктов	200	5,20	0,68	0	29,66	136,8
1091	Хлеб пшеничный	30	1,20	1,98	0,36	10,02	51,24
1091	Хлеб ржаной	30	1,20	0,09	0,02	15,03	60,7
	<b>Итого обед</b>	<b>910</b>	<b>50,00</b>	<b>33,83</b>	<b>35,66</b>	<b>144,15</b>	<b>1100,98</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1460</b>		<b>67,11</b>	<b>70,02</b>	<b>267,67</b>	<b>2037,73</b>



Павленко И.Н.



Мурзин Д.Т.

Меню для льготного питания детей 5-11 классов

21 февраля 2023г

№ рецепта	Наименование блюда	Масса,г	Цена, руб	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал
				белки	жиры	углеводы	
	<b>Завтрак</b>						
73	Кабачковая икра	30	5,64	1,4	4,8	8,5	83
210	Омлет натуральный 159	159	22,96	22,03	35,26	3,94	417,07
1091	Хлеб пшеничный	30	1,20	1,98	0,36	10,02	51,24
1091	Хлеб ржаной	30	1,20	0,09	0,02	15,03	60,7
338	Яблоки свежие сезонные калиброванное 1шт	150	16,00	0,6	0,6	14,7	66,6
378	Чай с сахаром 200/15	215	3,00	0,09	0,02	15,03	60,7
	<b>Итого завтрак:</b>	<b>614</b>	<b>50,00</b>	<b>26,19</b>	<b>41,06</b>	<b>67,22</b>	<b>739,31</b>
	<b>Обед</b>						
70	Огурец соленый	100	4,00	0,8	0,2	3,2	18
101	Суп картофельный с пшеном	250	5,50	2,23	4,1	15,5	107,47
254/331	Котлеты из минтая с соусом 80/40	120	18,10	17,85	19,06	39,86	412,74
312	Пюре картофельное	180	12,00	4,4	4,41	42,87	228
1091	Хлеб пшеничный	30	1,20	1,98	0,36	10,02	51,24
1091	Хлеб ржаной	30	1,20	0,09	0,02	15,03	60,7
342	Компот из яблок	200	8,00	0,3	0	27,3	112,1
	<b>Итого обед:</b>	<b>910</b>	<b>50,00</b>	<b>27,65</b>	<b>28,15</b>	<b>153,78</b>	<b>990,25</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1524</b>		<b>53,84</b>	<b>69,21</b>	<b>221</b>	<b>1729,56</b>

Утверждено:  
Директор МБОУ «Гимназии № 4»

Павленко И.Н.

Индивидуальный предприниматель

Мурагин Д.Т.

## Меню для льготного питания детей 5-11 классов

22 февраля 2023г

№ рецепта	Наименование блюда	Масса,г	Цена, руб	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал
				белки	жиры	углеводы	
	<b>Завтрак</b>						
338	Фрукты свежие сезонные (Мандарин) 1шт	100	12,00	0,8	0,2	7,5	35
173	Каша вязкая молочная из хлопьев овсяных с маслом сливочным 200/10	210	15,40	9,6	16,8	46,3	341,6
15	Сыр российский порционно	20	16,20	4,64	5,9	0	71,66
377	Чай с лимоном 200/15/7	222	4,00	1,44	1,12	17,23	84,8
1091	Хлеб пшеничный	30	1,20	2,28	0,24	14,76	70,32
1091	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,20	1,98	0,36	10,02	51,24
	<b>Итого:</b>	<b>612</b>	<b>50,00</b>	<b>20,74</b>	<b>24,62</b>	<b>95,81</b>	<b>654,62</b>
	<b>Обед</b>						
324	Свекла тушеная	100	3,50	1,66	1,39	12,75	70,2
102	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	5,20	2,16	2,56	15,12	91,87
268,331	Котлеты из говядины с соусом томатным 80/40	120	23,60	7,8	7,4	11,1	152
302	Рис припущенный	180	12,30	3,66	3,637	35,72	190
1091	Хлеб пшеничный	30	1,20	2,28	0,24	14,76	70,32
1091	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,20	1,98	0,36	10,02	51,24
377	Чай с сахаром 200/15	215	3,00	0,09	0,02	15,03	60,7
	<b>Итого обед</b>	<b>925</b>	<b>50,00</b>	<b>19,63</b>	<b>15,607</b>	<b>114,5</b>	<b>686,33</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1537</b>		<b>40,37</b>	<b>40,227</b>	<b>210,31</b>	<b>1340,95</b>