



МЕНЮ

09 января 2024 г.

7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
МАКАРОНЫ С СЫРОМ масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, макаронные изделия высш.сорт, сыр российский, масло сладко-сливочное несоленое	250	10	11,8	45	318
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, сахар песок, лимон	200	0,2		4,9	21
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ масло сладко-сливочное несоленое, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	2,8	12,6	17,7	195
Итого		13	24,4	67,6	534
Цена					63-72
Обед					
САЛАТ ОВОЩНОЙ кукуруза консервированная, соль йодированная, капуста белокачанная, лимонная кислота, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый	80	1,1	3,1	3,2	45
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ картофель, соль йодированная, горох лущеный, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая	200	3,5	1,8	12	146
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ крупа рисовая длинный, грудка куриная, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	250	0,5	3,8	2,4	370
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая, аскорбиновая кислота	200			9,1	36
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	40	2,2	0,2	13,7	64
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,7	0,4	17	82
Итого		10	9,3	57,4	743
Всего		23	33,7	125	1277
Цена					69-92

Повар _____



МЕНЮ

09 января 2024 г.

12-17 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
МАКАРОНЫ С СЫРОМ масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, макаронные изделия высшего сорта, сыр российский, масло сладко-сливочное несоленое	300	0,6	4,6	2,9	382
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, сахар песок, лимон	200	0,1		4,8	21
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ масло сладко-сливочное несоленое, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	2,8	12,6	17,7	195
Итого		3,5	17,2	25,4	598
Цена					68-44
Обед					
САЛАТ ОВОЩНОЙ кукуруза консервированная, соль йодированная, капуста белокачанная, лимонная кислота, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый	100	1,4	3,9	4	56
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ картофель, соль йодированная, горох лущеный, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая	250	4,4	2,2	15,1	264
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ крупа рисовая длинный, грудка куриная, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	280	0,6	4,3	2,7	276
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая, аскорбиновая кислота	200			9,1	36
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	40	4	0,5	25,4	122
Итого		14	11,2	79,1	861
Всего		17,5	28,4	104,5	1459
Цена					74-93

Повар _____



МЕНЮ

10 января 2024 г.

7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
КАША "ДРУЖБА" соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое, крупа рисовая, пшено, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, сахар песок	230	8,3	16	41	332
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, джем из черной смородины	70	3,8	0,3	37,4	163
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности	200	3,9	3,1	11,9	89
Итого		16	19,4	90,3	584
Цена					63-72
Обед					
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ картофель, свекла, морковь красная, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый	80	1,2	3,2	7,1	62
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ соль йодированная, вермишель, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая	200	1,3	1,7	9,6	271
РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ соль йодированная, филе минтая, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированое	100	19,1	5,2	3,7	135
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль йодированная, картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое	150	4,4	10,5	23,7	202
КИСЕЛЬ ПЛОДОВОЯГОДНЫЙ кисель (концентрат) на плодовых экстр., сахар песок, аскорбиновая кислота	200			21,9	87
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	40	2,2	0,2	13,7	64
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,7	0,4	17	82
Итого		33,1	21,3	99,1	901
Всего		49,1	40,7	189,4	1485
Цена					69-62

Повар _____



МЕНЮ

10 декабря 2024 г.

12-17 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
КАША "ДРУЖБА" соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое, крупа рисовая, пшено, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, сахар песок	280	10,1	19,5	49,9	405
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, джем из черной смородины	70	3,8	0,3	37,4	163
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности	200	3,9	3,1	11,9	89
Итого		17,8	22,6	61,8	657
Цена					68-44
Обед					
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ картофель, свекла, морковь красная, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый	100	1,5	4	8,9	77,4
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ соль йодированная, вермишель, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая	250	1,6	2,1	12,1	285
РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ соль йодированная, филе минтая, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное	100	19,1	5,2	3,7	135
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль йодированная, картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое	180	5,3	12,6	28,5	242
КИСЕЛЬ ПЛОДОВОЯГОДНЫЙ кисель (концентрат) на плодовых экстр., сахар песок, аскорбиновая кислота	200			21,9	87
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	40	4	0,5	25,4	122
Итого		35,1	24,7	123,3	1055
Всего		52,9	47,3	185,1	1712
Цена					74-93

Повар _____



МЕНЮ

11 января 2024 г.

7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
КОТЛЕТА МЯСНАЯ В СОУСЕ говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, хлеб пшеничный в/с, грудка куриная, соль йодированная, сухари панировочные	90	4,2	6,2	10,5	138
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая длинный, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое	160	0,1	4,5	0,1	139
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
КАКАО С МОЛОКОМ какао-порошок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	200	4	3,3	10,4	86
Итого		7,7	8,1	33,3	470
Цена					63-72
Обед					
САЛАТ-БАР масло подсолнечное рафинированное, кукуруза консервированная, огурцы грунтовые, горошек зеленый, соль йодированная	80	1,1	2,9	5	49
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ соль йодированная, сметана 15% жирности, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, вода питьевая	200	1,7	3,7	6,7	71
КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С МЯСОМ соль йодированная, говядина б/к, грудка куриная, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	250	16,6	35,6	22	457
НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ аскорбиновая кислота, апельсин, вода питьевая, сахар песок	200	0,3	0,1	11,8	50
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт	40	2,2	0,2	13,7	64
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,7	0,4	17	82
СЕЗОННЫЙ ФРУКТ яблоки	200	0,8	0,8	17,8	85
Итого		25,4	43,7	94	858
Всего		33,1	51,8	127,3	1328
Цена					69-92

Повар _____



МЕНЮ

11 января 2024 г.

12-17 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
КОТЛЕТА МЯСНАЯ В СОУСЕ говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, хлеб пшеничный в/с, грудка куриная, соль йодированная, сухари панировочные	100	4,7	6,9	11,7	177
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая длинный, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое	200	0,1	5,6	0,1	174
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
КАКАО С МОЛОКОМ какао-порошок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	200	4	3,3	10,4	86
Итого		7,7	9,2	33,3	544
Цена					68-44
Обед					
САЛАТ-БАР масло подсолнечное рафинированное, кукуруза консервированная, огурцы грунтовые, горошек зеленый, соль йодированная	100	1,4	3,6	6,2	61
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ сметана 15% жирности, соль йодированная, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, вода питьевая	250	2,1	4,6	8,4	89
КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С МЯСОМ соль йодированная, говядина б/к, грудка куриная, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	280	18,6	39,9	24,6	512
НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ аскорбиновая кислота, апельсин, вода питьевая, сахар песок	200	0,3	0,1	11,8	50
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	40	4	0,5	25,4	122
СЕЗОННЫЙ ФРУКТ яблоки	200	0,8	0,8	17,8	85
Итого		30,8	49,8	117	1026
Всего		38,5	59	150,3	1570
Цена					74-93

Повар _____



МЕНЮ

12 января 2024 г.

7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
РАГУ ОВОЩНОЕ С МЯСОМ ПТИЦЫ грудка куриная, соль йодированная, картофель, морковь красная, лук репчатый, капуста белокочанная, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированое, мука пшеничная высш. сорт, томатная паста	250	22	5,4	22,3	451
ЧАЙ С САХАРОМ аскорбиновая кислота, чай черный байховый, сахар песок	200	0,1		4,7	19
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
Итого		22,1	5,4	27	470
Цена					63-72
Обед					
САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ морковь красная, соль йодированная, капуста белокочанная, лимонная кислота, сахар песок, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый	80	1,3	1,6	4,5	38
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РИСОМ соль йодированная, картофель, крупа рисовая, морковь красная, лук репчатый, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированое	200	1,6	1,7	12,3	141
БИТОЧКИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ В СОУСЕ морковь красная, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, соль йодированная, томатная паста, грудка куриная, вода питьевая, мука пшеничная высш. сорт, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, сухари панировочные	90	2,5	5,8	13,6	114
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль йодированная, масло подсолнечное рафинированое, макаронные изделия высш. сорт, масло сладко-сливочное несоленое	160	5,6	8,3	34,3	228
НАПИТОК ЛИМОННЫЙ аскорбиновая кислота, лимон, вода питьевая, сахар песок	200	0,1		9,5	40
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	40	2,2	0,2	13,7	64
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,7	0,4	17	82
Итого		16	18	104,9	707
Всего		38,1	23,4	131,9	1177
Цена					69-62

Повар _____



МЕНЮ

12 января 2024 г.

12-17 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
РАГУ ОВОЩНОЕ С МЯСОМ ПТИЦЫ грудка куриная, соль йодированная, картофель, морковь красная, лук репчатый, капуста белокачанная, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш. сорт, томатная паста	300	26,4	6,5	26,7	420
ЧАЙ С САХАРОМ аскорбиновая кислота, чай черный байховый, сахар песок	200	0,1		4,7	19
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
Итого		30,1	6,8	54,2	546
Цена					68-44
Обед					
САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ морковь красная, соль йодированная, капуста белокачанная, лимонная кислота, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый	100	1,7	2	5,6	48
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РИСОМ соль йодированная, картофель, крупа рисовая, морковь красная, лук репчатый, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное	250	2	2,1	15,4	87
БИТОЧКИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ В СОУСЕ томатная паста, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш.сорт, соль йодированная, вода питьевая, морковь красная, грудка куриная, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, сухари панировочные	100	2,5	5,8	13,6	201
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	180	6,7	9,8	40,7	271
НАПИТОК ЛИМОННЫЙ аскорбиновая кислота, лимон, вода питьевая, сахар песок	200	0,1		9,5	40
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	60	4	0,5	25,4	122
Итого		20,6	20,5	133	876
Всего		50,6	27,3	187,2	1422
Цена					74-93

Повар _____

№ п/п	Продукты питания		Количество продуктов питания, подлежащих складке																								Итого	
	наименование	код	Единица измерения																								на 1 челове ка, гр.	на питающихся
1	2	3	Завтрак			II Завтрак			Обед								Полдник			Ужин 1			на 1	на питающихся				
			КАША "ДРУЖБА"	БУТЕРБРОДС ДЖЕМОМ	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25				
			1	1	1				1	1	1	1	1	1	1													
			250	70	200				80	250	100	150	200	40	30													
10	Морковь красная	615084							16	12,5	34																	
									0,016	0,013	0,034																	
11	Огурцы соленые	615088							16																			
									0,016																			
12	Хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	616001		40										40														
				0,040										0,040														
13	Хлеб ржаной формовой	616002													30													
															0,030													
14	Аскорбиновая кислота															0,07												
15	Вермишель									8																		
										0,008																		
16	Кисель (концентрат) на плодовых экстр.																											
17	Кофейный напиток					2																						
						0,002																						
18	Свекла								22																			
									0,022																			
19	Соль йодированная		0,5						0,5	0,5																		
			0,001						0,001	0,001	0,001																	
20	Томатная паста								5																			
									0,005																			
21	Филе минтая								80																			
									0,080																			

Количество наименований: 21 (Двадцать один)

№ п/п	Продукты питания		Количество продуктов питания, подлежащих закладке																Итого						
	наименование	код	Единица измерения																на 1 челове ка, гр.	на питающихся					
			Завтрак				II Завтрак				Обед										Полдник		Ужин 1		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
	Количество порций			КОТЛЕТА	МЯСНАЯ В СОУСЕ	СОУС ТОМАТНЫЙ	РИС ОТВАРНОЙ	КАКАО С МОЛОКОМ	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ				САЛАТ-ВАР	ЦИНДЗ СВЕЖИ	КАРТОФЕЛЬ СО	СМЕТАНОЙ	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕННЫЙ С МЯСОМ	НАПИТОК АЛЕРСИНОВЫЙ	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	ХЛЕБ РЖАНОЙ	СЕЗОННЫЙ ФРУКТ				
	Выход - вес порций		90	1	1	1	1	1	1	1	1	80	250/10	250	200	40	30	200							
11	Капуста белокочанная	615079	кг									62,5											62,500	0,063	0,063
12	Лук репчатый	615082	кг	6	1,2							12	10										29,200	0,029	0,029
13	Морковь красная	615084	кг		5							12,5	15										32,500	0,033	0,033
14	Огурцы грунтовые	615088	кг		0,005						30												30,000	0,030	0,030
15	Хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	616001	кг	16	0,016			50								40							106,000	0,106	0,106
16	Хлеб ржаной формовой	616002	кг													0,040	30	0,030					30,000	0,030	0,030
17	Какао-порошок	616015	кг				4																4,000	0,004	0,004
18	Аскорбиновая кислота		кг												0,07								0,07		
19	Горошек зеленый консервы		кг								25												25,000	0,025	0,025
20	Грудка куриная		кг	51	0,051																		51,000	0,051	0,051
21	Крупа рисовая длинный		кг			50																	50,000	0,050	0,050
22	Кукуруза консервированная		кг								25												25,000	0,025	0,025
23	Соль йодированная		кг	0,5	0,2	0,5					0,2	0,5	0,5										2,400	0,006	0,006
24	Сухари панировочные		кг	5	0,005							0,001	0,001	0,001									5,000	0,005	0,005
25	Томатная паста		кг		5	0,005						2,5	2	0,002									9,500	0,010	0,010

Количество наименований: 25 (Двадцать пять)

