

Утверждено  
Директор МБОУ СОШ № 8

Зева Е.Н.



Индивидуальный предприниматель

Мурзин Д.Т.



## Меню для питания детей 1-4 классов

12 марта 2025г

№ рецепта	Наименование блюда	Масса,г	Цена, руб	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал
				белки	жиры	углево-ды	
	<b>Завтрак</b>						
173	Каша вязкая молочная из хлопьев овсяных с сахаром маслом сливочным 200/10/10	220	30,42	5,72	8,98	40,43	265,32
15	Сыр российский порционно	20	18,65	4,64	5,9	0	71,66
389	Сок фруктовый	200	23,65	1	0	24,4	101,6
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:</b>	<b>500</b>	<b>76,72</b>	<b>15,62</b>	<b>15,48</b>	<b>89,61</b>	<b>560,14</b>
	<b>Обед</b>						
324	Свекла тушеная	60	5,30	1,01	0,73	6,3	35,81
103	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	8,20	2,16	2,56	15,12	91,87
268/331	Котлеты из говядины с соусом томатным 60/40	100	39,77	9,95	12,45	17,32	186,95
305	Рис припущенный	150	15,30	3,66	3,63	35,72	190
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
377	Чай с сахаром 200/15	215	4,15	0,1	0	15	60
	<b>Итого обед</b>	<b>785</b>	<b>76,72</b>	<b>21,14</b>	<b>19,97</b>	<b>114,24</b>	<b>686,19</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1285</b>		<b>36,76</b>	<b>35,45</b>	<b>203,85</b>	<b>1246,33</b>

Утверждено:  
Директор МБОУ СОШ № 8



Индивидуальный предприниматель



Мурзин Д.Т.

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

12 марта 2025г

№ рецепта	Наименование блюда	Масса,г	Цена, руб	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал
				белки	жиры	углеводы	
	<b>Завтрак</b>						
173	Каша вязкая молочная из хлопьев овсяных с сахаром и маслом сливочным 200/10/10	220	22,60	5,72	8,98	40,43	265,32
15	Сыр российский порционно	20	16,20	4,64	5,9	0	71,66
389	Сок фруктовый	200	19,00	1	0	24,4	101,6
1091	Хлеб пшеничный	30	1,60	2,28	0,24	24,4	70,32
1091	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,60	1,98	0,36	10,02	51,24
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>61,00</b>	<b>15,62</b>	<b>15,48</b>	<b>99,25</b>	<b>560,14</b>
	<b>Обед</b>						
324	Свекла тушеная	100	3,50	1,68	1,22	10,5	59,68
102	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	5,20	2,7	3,2	18,9	114,84
268/331	Котлеты из говядины с соусом томатным 80/40	120	31,90	13,08	16	22,35	240,15
305	Рис припущенный	180	14,20	4,39	4,36	42,86	228
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	0,1	0	15	60
	<b>Итого обед</b>	<b>925</b>	<b>61,00</b>	<b>26,21</b>	<b>25,38</b>	<b>134,39</b>	<b>824,23</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1425</b>		<b>41,83</b>	<b>40,86</b>	<b>233,64</b>	<b>1384,37</b>



Индивидуальный предприниматель



Мурзин Д.Т.

## Меню для питания детей участников СВО

12 марта 2025г

№ 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	17,90	0,8	0,2	7,5	35
173	Каша вязкая молочная из хлопьев овсяных с маслом сливочным 200/10	210	28,40	9,6	16,8	46,3	341,6
15	Сыр российский порционно	20	16,65	4,64	5,9	0	71,66
389	Сок фруктовый	200	22,11	1	0	24,4	101,6
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:</b>	<b>590</b>	<b>88,66</b>	<b>20,3</b>	<b>23,5</b>	<b>102,98</b>	<b>671,42</b>
	<b>Обед</b>						
324	Свекла тушеная	60	3,40	1,01	0,73	6,3	35,81
103	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	9,42	2,16	2,56	15,12	91,87
268/331	Котлеты из говядины с соусом томатным 60/40	100	34,58	9,95	12,45	17,32	186,95
305	Рис припущенный	150	18,50	3,66	3,63	35,72	190
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
389	Сок фруктовый	150	19,16	1	0	24,4	101,6
	<b>Итого обед</b>	<b>720</b>	<b>88,66</b>	<b>22,04</b>	<b>19,97</b>	<b>123,64</b>	<b>727,79</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1310</b>		<b>42,34</b>	<b>43,47</b>	<b>226,62</b>	<b>1399,21</b>