



Меню для питания детей 1-4 классов

17 апреля 2025г

№ рецепта	Наименование блюда	Масса,г	Цена, руб	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал
				белки	жиры	углево-ды	
	<b>Завтрак</b>						
14,00	Масло сливочное «крестьянское» порциями	10,00	7,82	0,08	7,25	0,13	66,10
210,00	Омлет натуральный	159,00	47,74	15,55	16,94	2,78	240,00
338,00	Яблоки свежие сезонные 1шт	100,00	15,42	0,40	0,00	12,60	52,00
1 091,00	Хлеб пшеничный	30,00	2,00	2,28	0,24	14,76	70,32
1 091,00	Хлеб ржаной	30,00	2,00	1,98	0,36	10,02	51,24
377,00	Чай с лимоном 200/15/7	222,00	5,20	0,20	0,00	16,00	65,00
	<b>Итого завтрак:</b>	<b>551,00</b>	<b>80,18</b>	<b>20,49</b>	<b>24,79</b>	<b>56,29</b>	<b>544,66</b>
	<b>Обед</b>						
70,00	Огурец соленый	60,00	7,80	0,48	0,12	1,92	10,80
101,00	Суп картофельный с пшеном	200,00	8,25	1,78	3,28	12,40	93,20
229,00	Рыба, припущенная с овощами 60/50	110,00	39,28	232,63	21,70	10,70	11,03
312,00	Пюре картофельное	150,00	16,70	3,26	4,24	20,17	130,97
1 091,00	Хлеб пшеничный	30,00	2,00	2,28	0,24	14,76	70,32
1 091,00	Хлеб ржаной	30,00	2,00	1,98	0,36	10,02	51,24
378,00	Чай с сахаром 200/15	215,00	4,15	0,10	0,00	15,00	60,00
	<b>Итого обед:</b>	<b>795,00</b>	<b>80,18</b>	<b>242,51</b>	<b>29,94</b>	<b>84,97</b>	<b>427,56</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1 346,00</b>		<b>263,00</b>	<b>54,73</b>	<b>141,26</b>	<b>972,22</b>

Утверждено:  
Директор МБОУ СОШ № 8



Зекё Н.Н.

Индивидуальный предприниматель



Сикетина Н.А.

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

17 апреля 2025г

№ 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	Яблоки 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>						
70	Огурец соленый	100	6,15	0,8	0,2	3,2	18
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>29,42</b>	<b>18,94</b>	<b>91,87</b>	<b>667,08</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1456</b>		<b>49,91</b>	<b>43,73</b>	<b>148,16</b>	<b>1211,74</b>

Утверждено:  
Директор МБОУ СОШ № 8

Зекс Н.Н.

Индивидуальный предприниматель

Сикетина Н.А.

## Меню для питания детей участников СВО

17 апреля 2025г

№ рецепта	Наименование блюда	Масса,г	Цена, руб	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал
				белки	жиры	углеводы	
	<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	Яблоки 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
70	Огурец соленый	60	7,16	0,48	0,12	1,92	10,8
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>31</b>	<b>34,68</b>	<b>109,96</b>	<b>885,39</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1386</b>		<b>56,13</b>	<b>65,37</b>	<b>166,25</b>	<b>1501,71</b>