



Индивидуальный предприниматель



Мурзин Д.Т.

Меню для питания детей 1-4 классов

20 января 2025

№ 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	19,60	4,64	5,9	0	71,66
173	Каша вязкая молочная из пшена с сахаром и маслом сливочным 200/10/10	220	29,47	8,6	12,4	56	370
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
389	Сок фруктовый	200	23,65	1	0	24,4	101,6
	<b>Итого завтрак:</b>	<b>500</b>	<b>76,72</b>	<b>18,5</b>	<b>18,9</b>	<b>105,18</b>	<b>664,82</b>
	<b>Обед</b>						
70	Огурец соленый	60	7,80	0,48	0,12	1,92	10,8
102	Суп гороховый	200	9,62	4,12	4	14,5	110,23
294/331	Котлеты рубленые из курицы с соусом сметанным 60/40	100	39,25	10,04	11,82	10,5	188,03
309	Макаронные изделия отварные	150	8,05	5,28	3,88	32,74	187,2
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
344	Компот из яблок	200	8,00	0,3	0	27,3	112,1
	<b>Итого обед:</b>	<b>770</b>	<b>76,72</b>	<b>24,48</b>	<b>20,42</b>	<b>111,74</b>	<b>729,92</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1270</b>		<b>42,98</b>	<b>39,32</b>	<b>216,92</b>	<b>1394,74</b>

Утверждено:  
Директор МБОУ СОШ № 8



Зекё Н.Н.

Индивидуальный предприниматель




Мурзин Д.Т.

Меню для льготного питания детей 5-11 классов и для питания детей с ОВЗ  
20 января 2025г

№ 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	14,50	4,64	5,9	0	71,66
173	Каша вязкая молочная из пшена с сахаром маслом сливочным 200/10/10	220	24,30	8,6	12,4	56	370
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
389	Сок фруктовый	200	19,00	1	0	24,4	101,6
	<b>Итого завтрак:</b>	<b>500</b>	<b>61,00</b>	<b>18,5</b>	<b>18,9</b>	<b>105,18</b>	<b>664,82</b>
	<b>Обед</b>						
70	Огурец соленый	100	3,00	0,8	0,2	3,2	18
102	Суп гороховый	250	9,02	5,15	5	18,13	137,79
294/331	Котлеты рубленые из курицы с соусом 80/40	120	31,36	13,2	15,16	13,25	241,59
309	Макаронные изделия отварные	180	5,42	6,34	4,66	39,29	224,64
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
344	Компот из яблок	200	9,00	0,3	0	27,3	112,1
	<b>Итого обед:</b>	<b>910</b>	<b>61,00</b>	<b>30,05</b>	<b>25,62</b>	<b>125,95</b>	<b>855,68</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1410</b>		<b>48,55</b>	<b>44,52</b>	<b>231,13</b>	<b>1520,5</b>

Утверждено:  
Директор МБОУ СОШ № 8

  
Зекё Н.Н.

Индивидуальный предприниматель

  
Мурзин Д.Т.

## Меню для питания детей участников СВО

20 января 2025г

№ рецепта	Наименование блюда	Масса, г	Цена, руб	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал
				белки	жиры	углеводы	
	<b>Завтрак</b>						
15	Сыр российский порционно	30	24,79	6,96	8,85	0	107,49
14	Масло сливочное «крестьянское» порциями	10	8,82	0,08	7,25	0,13	66,1
173	Каша вязкая молочная из пшена с маслом сливочным 200/10	210	27,80	9,6	16,8	46,3	341,6
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
389	Сок фруктовый	200	23,65	1	0	24,4	101,6
	<b>Итого завтрак:</b>	<b>510</b>	<b>88,66</b>	<b>21,9</b>	<b>33,5</b>	<b>95,61</b>	<b>738,35</b>
	<b>Обед</b>						
338	Фрукты свежие сезонные (Апельсин) 1шт	100	15,01	0,8	0,2	7,5	35
70	Огурец соленый	60	3,44	0,48	0,12	1,92	10,8
102	Суп гороховый	200	9,19	4,12	4	14,5	110,23
294/331	Котлеты рубленые из курицы с соусом сметанным 60/40	100	36,67	10,04	11,82	10,5	188,03
309	Макаронные изделия отварные	150	8,05	5,28	3,88	32,74	187,2
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
344	Компот из яблок	200	12,70	0,3	0	27,3	112,1
	<b>Итого обед:</b>	<b>870</b>	<b>88,66</b>	<b>25,28</b>	<b>20,62</b>	<b>119,24</b>	<b>764,92</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1380</b>		<b>47,18</b>	<b>54,12</b>	<b>214,85</b>	<b>1503,27</b>