

СОГЛАСОВАНО

Директор

" " 2025г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Азбука питания"

Е.А. Широкина

" " 2025г.

до вступления в силу с 01.01.2024г.

1 смена 1н1д

МЕНЮ на "24" 2025г.

Комплекс горячего питания (завтрак) для обучающихся 1-4 классов (172 руб.)

(Субвенция)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
235,06	Каша рисовая молочная жидкая с маслом сливочным	200	5,1	8	24,1	198,6
886	Чай с лимоном	200	0,08		15,18	59,9
893	Батон	30	2,25	1	15,42	78,6
942,07	Слойка в ассортименте	80	6,49	8	17,6	194,3
978,04	Фрукты свежие	180	0,84	1	15,88	75,2
Итого за Завтрак		660	14,54	18	87,98	603,6

Комплекс питания (завтрак) для обучающихся 5-11 классов (50 руб. 21 коп.)

(Субсидия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
769 (22)	Булочка Домашняя	80	6,04	9	49,48	315
707 (22)	Сок натуральный	200	0	0	22,40	95
Итого за Завтрак		280	6,04	9	71,88	410

Комплекс горячего питания (завтрак, обед) для обучающихся 1-4 классов (430 руб.)

(Платьевая категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
235,06	Каша рисовая молочная жидкая с маслом сливочным	200	5,1	8	24,1	198,6
886	Чай с лимоном	200	0,08		15,18	59,9
893	Батон	30	2,25	1	15,42	78,6
942,07	Слойка в ассортименте	80	6,49	8	17,6	194,3
978,04	Фрукты свежие	180	0,84	1	15,88	75,2
Итого за Завтрак		660	14,54	18	87,98	603,6
Обед						
76	Салат Рыжик	80	3,71	5	2,57	95,9
1 021	Борщ с капустой, картофелем и сметаной	200	3,03	5	13,87	118
1 053	Мясо говядины отварное	10	3	3		35,2
1 454,01	Пельмени отварные с мясом	200	10,3	10	42,4	308,2
886	Сметана порц.	20	0,5	4	0,88	41,2
930	Напиток из с/м ягод	200	0,12		14,85	61,1
897	Хлеб пшеничный	25	2,88	1	13,38	88,5
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	10,53	64,8
Итого за Обед		740	25,47	29	98,38	782,9
Итого за день		1390	40,01	45,00	186,34	1386,5

Комплекс горячего питания (завтрак, обед) для обучающихся 5-11 классов (430 руб.)

(Платьевая категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
235,05	Каша рисовая молочная жидкая с маслом сливочным	210	6,2	8	31,68	205,6
886	Чай с лимоном*	200	0,08		15,18	59,9
893	Батон	30	2,25	1	15,42	78,6
942,07	Слойка в ассортименте	80	6,49	8	17,6	194,3
978,04	Фрукты свежие*	180	0,84	1	15,88	75,2
Итого за Завтрак		660	17,84	18,00	95,54	613,60
Обед						
76	Салат Рыжик	100	6,18	13	4,28	159,9
1 021	Борщ с капустой, картофелем и сметаной	250	3,79	7	17,34	147,5
1 053	Мясо говядины отварное	10	3	3		35,2
1 454,01	Пельмени отварные с мясом	220	8,03	14	46,84	339,1
886	Сметана порц.	20	0,5	4	0,88	41,2
930	Напиток из с/м ягод	200	0,12		14,85	61,1
897	Хлеб пшеничный	25	2,88	1	13,38	88,5
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	10,53	64,8
Итого за Обед		850	28,43	43	107,8	917,3
Итого за день		1510	38,89	61,00	221,83	1572,40

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (СанПиН 2.1/2.4.3590-20 п.В.1.6)

Зав.производством

СОГЛАСОВАНО:
Директор

" " 2025г.

УТВЕРЖАЮ:

Директор ООО "Азбука питания"

Е.А. Широкина

2025г.

2 смена 1н1д

МЕНЮ на " " 2025г.

Комплекс горячего питания (обед) для обучающихся 1-4 классов (172 руб.)
(Субвенция)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
Обед						
1 021	Борщ с капустой, картофелем и сметаной					
1 053	Мясо говядины отварное	200	3,03	5	13,87	118
1 454,01	Пельмени отварные с маслом	10	3	3		35,2
886	Сметана порц.	200	10,3	10	42,4	308,2
830	Напиток из с/м ягод	20	0,5	4	0,88	41,2
887	Хлеб пшеничный	200	0,12		14,85	81,1
1 147	Хлеб ржаной	50	5,36	2	28,78	137
Итого за Обед		25	2,13	1	10,83	84,8
		705	24,44	28	108,19	785,6

Комплекс питания (завтрак) для обучающихся 5-11 классов (50 руб. 21 коп.)
(Субсидия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
788 (22)	Булочка Домашняя					
707 (22)	Сок натуральный	80	8,04	9	48,48	315
Итого за Завтрак		200	0	0	22,40	95
		280	8,04	9	71,88	410

Комплекс горячего питания (обед, полдник) для обучающихся 1-4 классов (430 руб.)
(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
Обед						
78	Салат Рыжик					
1 021	Борщ с капустой, картофелем и сметаной	80	3,71	5	2,57	95,9
1 053	Мясо говядины отварное	200	3,03	5	13,87	118
1 454,01	Пельмени отварные с маслом	10	3	3		35,2
886	Сметана порц.	200	10,3	10	42,4	308,2
830	Напиток из с/м ягод	20	0,5	4	0,88	41,2
887	Хлеб пшеничный	200	0,12		14,85	81,1
1 147	Хлеб ржаной	25	2,88	1	13,38	68,5
Итого за Обед		25	2,13	1	10,83	84,8
Полдник		740	25,47	29	98,38	782,9
444,01	Плов со свинины					
893	Батон нарезной	200	12,47	14,00	31,20	309,2
888	Чай с лимоном	30	2,25	1,00	15,42	78,8
878,04	Фрукты свежие	200	0,08	0,00	15,16	59,9
Итого за Полдник		180	0,84	1,00	15,68	75,2
Итого за день		590	15,42	18,00	77,46	522,9
		1330	40,89	48,00	175,84	1315,8

Комплекс горячего питания (обед, полдник) для обучающихся 5-11 классов (430 руб.)
(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
Обед						
78	Салат Рыжик					
1 021	Борщ с капустой, картофелем и сметаной	100	6,18	13	4,28	159,9
1 053	Мясо говядины отварное	250	3,79	7	17,34	147,5
1 454,01	Пельмени отварные с маслом	10	3	3		35,2
886	Сметана порц.	220	8,03	14	48,64	339,1
830	Напиток из с/м ягод	20	0,5	4	0,88	41,2
887	Хлеб пшеничный	200	0,12		14,85	81,1
1 147	Хлеб ржаной	25	2,88	1	13,38	68,5
Итого за Обед		25	2,13	1	10,83	84,8
Полдник		850	26,43	43	107,8	817,3
444,01	Плов со свинины					
893	Батон нарезной	200	12,47	14,00	31,20	309,2
888	Чай с лимоном	30	2,25	1,00	15,42	78,8
878,04	Фрукты свежие	200	0,08	0,00	15,16	59,9
Итого за Полдник		180	0,84	1,00	15,68	75,2
Итого за день		590	15,42	18,00	77,46	522,9
		1440	41,85	59,00	185,26	1440,20

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.3/2.4.3890-20 п.8.1.6)

Зав. производством

(Подпись)

СОГЛАСОВАНО:
Директор

_____ 2025г.

1к1д

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Азбука питания"
Е.А.Широканова
_____ 2025г.

№ _____ от 01.01.2024г.

МЕНЮ на " 24 " _____ 2025г.

Завтрак для обучающихся 5-11 классов (166 руб.)

(Субсидия + Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
236,06	Каша рисовая молочная жидкая с маслом сливочным	210	8,2	8	31,88	205,6
888	Чай с лимонном*	200	0,06		16,16	59,9
893	Батон	30	2,25	1	16,42	78,6
842,07	Слойка в ассортименте	60	6,49	8	17,8	194,3
876,04	Фрукты свежие*	180	0,84	1	15,68	75,2
Итого за Завтрак		680	17,84	18	86,54	613,6

Обед для обучающихся 5-11 классов (200 руб.)

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 021	Борщ с капустой, картофелем и сметаной	250	3,79	7	17,34	147,5
1 063	Мясо говядины отварное	10	3	3		35,2
1 454,01	Пельмени отварные с маслом	220	8,03	14	48,84	339,1
986	Сметана порц.	20	0,5	4	0,88	41,2
930	Напиток из с/м ягод	200	0,12		14,86	81,1
897	Хлеб пшеничный	50	5,36	2	26,8	137
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	10,63	64,8
Итого за Обед		775	26,43	31	107,8	917,3

Обед для обучающихся 1-4 классов (170 руб.)

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
110 (22)	Борщ с капустой и картофелем	200	1,13	2,97	8,95	67
(12)	Говядина отварная	10	2,38	2,12	0,00	29
24 (12)	Зелень петрушки, укропа порциями	1	0,02	0,00	0,06	0
(1)	Сметана	5	0,10	0,82	0,18	7
(12)	Пельмени отварные	200	18,41	13,58	60,94	391
(1)	Сметана	20	0,41	2,48	0,63	26
(12)	Масло сливочное	5	0,08	3,41	0,08	31
(7)	Напиток из вишни с/м	200	0,17	0,05	26,80	103
(0)	Батон пшеничный с отрубями	20	1,19	0,48	0,89	13
(12)	Хлеб "Дарницкий"	20	1,12	0,21	8,99	42
Итого за Обед		681	22,98	25,90	86,29	709

Полдник для обучающихся 1-11 классов (47 руб.)

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
882 (12)	Оладьи	100	8,49	14	39,73	366
(12)	Молоко сгущенное	25	1,98	2	13,6	80,3
628 (12)	"Чай с сахаром	200			18	63,8
Итого за Полдник		325	10,47	16,00	69,33	500,1

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (СанПиН 2.3.2.4.3890-20 п.8.1.8)

Зав.производством
