

СОГЛАСОВАНО:

Директор

" " 2025г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Азбука питания"

Е.А.Широканова

2025г.

по Договору №19-2024 от 01.01.2024г.

1 смена 2н 5д

МЕНЮ на " " 2025г.

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

(Субвенция)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 066,01	Пудинг творожный	150	10,33	15	24,53	310
902	Молоко сгущенное	20	1,58	2	10,88	64,2
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
897	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,2	16,06	82,2
976,04	Фрукты свежие	100	0,42	0,32	10,82	49,35
Итого за Завтрак		500	15,54	18,52	78,29	569,55

Комплекс питания (завтрак) для обучающихся 5-11 классов (52 руб. 22 коп.)

(Субсидия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
934	Булочка "Веснушка"	80	6,87	5,00	47,22	262,4
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
Итого за Завтрак		280	6,87	5,00	63,22	326,2

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

(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 066,01	Пудинг творожный	150	10,33	15	24,53	310
902	Молоко сгущенное	20	1,58	2	10,88	64,2
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
897	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,2	16,06	82,2
976,04	Фрукты свежие	100	0,42	0,32	10,82	49,35
Итого за Завтрак		500	15,54	18,52	78,29	569,55
Обед						
14519	Салат из белокачанной капусты с кукурузой	60	1,52	4	5,97	64,1
1 030	Рассольник ленинградский со сметаной, мясом	200	4,52	6,5	20,18	128
893,11	Грудка куриная с овощами	200	11,9	12	22,74	262,9
704	Напиток яблочный с Виташкой	200			19	80
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	10,63	64,8
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
Итого за Обед		710	22,75	24,50	91,90	668,3
Итого за день		1210	38,29	43,02	170,19	1237,85

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

(Льготная категория)

Льготная категория)						
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
1 073	Пудинг творожно-манный	180	18,2	17	28,73	350,2
902	Молоко сгущенное	20	1,58	2	10,88	64,2
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
897	Хлеб пшеничный	50	5,36	2	26,76	137
976,04	Фрукты свежие	100	0,42	0,32	10,82	49,35
Итого за Завтрак		550	25,56	21,32	93,19	664,55
Обед						
14519	Салат из белокачанной капусты с кукурузой	100	2,54	6,8	9,95	106,8
1 030	Рассольник ленинградский со сметаной, мясом	250	5,65	8,1	25,22	160
893,11	Грудка куриная с овощами	200	13,22	11,81	22,74	362,9
704	Напиток яблочный с Виташкой	200			19	80
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	10,63	64,8
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
Итого за Обед		800	26,22	28,51	100,92	843
Итого за день		1350	51,78	49,83	194,11	1507,55

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.8)

Зав.производством

СОГЛАСОВАНО:

Директор

" " 2025г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Азбука питания"

Е.А.Широконова

2025г.

по доверенности №15-2024 от 01.01.2024г.

1 смена 2н 5д

МЕНЮ на " " " 2025г.

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

(Субсидия + Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 073	Пудинг творожно-манный	180	18,2	17	28,73	350,2
902	Молоко сгущенное	20	1,58	2	10,88	64,2
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
897	Хлеб пшеничный	50	5,38	2	28,76	137
976,04	Фрукты свежие	100	0,42	0,32	10,82	49,35
Итого за Завтрак		550	25,58	21,32	93,19	664,55

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

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 030	Рассольник ленинградский со сметаной, мясом	250	5,65	8,1	25,22	160
893,11	Грудка куриная с овощами	200	13,22	11,81	22,74	362,9
704	Напиток яблочный с Витойшкой	200			19	80
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	10,63	64,8
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
Итого за Обед		700	23,68	21,91	90,97	738,2

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

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 030	Рассольник ленинградский со сметаной, мясом	200	4,52	6,5	20,18	128
893,11	Грудка куриная с овощами	200	11,9	12	22,74	262,9
704	Напиток яблочный с Витойшкой	200			19	80
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	10,63	64,8
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
Итого за Обед		650	21,23	20,50	85,93	604,2

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

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
934	Булочка "Веснушка"	80	6,87	5,00	47,22	262,4
1188	"Чай с сахаром"	200			16,00	63,8
Итого за Завтрак		280	6,87	5,00	63,22	326,2

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.8)

Зав.производством

СОГЛАСОВАНО:
Директор
" " 2025г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ООО "Азбука питания"
Е.А. Широконова
2025г.
по доверенности №19-2024 от 01.01.2024г.

2 смена 2н 5д

МЕНЮ на " " 2025г.

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 030	Рассольник ленинградский со сметаной, мясом	200	4,52	6,5	20,18	128
893,11	Грудка куриная с овощами	200	11,9	12	22,74	262,9
704	Напиток яблочный с Витойшкой	200			19	80
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	10,63	64,8
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
Итого за Завтрак		650	21,23	20,50	66,93	604,2

Комплекс питания (завтрак) для обучающихся 5-11 классов (52 руб. 22 коп.)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
934	Булочка "Веснушка"	80	6,87	5,00	47,22	262,4
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
Итого за Завтрак		280	6,87	5	63,22	326,2

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						
14519	Салат из белокачанной капусты с кукурузой	60	1,52	4	5,97	64,1
1 030	Рассольник ленинградский со сметаной, мясом	200	4,52	6,5	20,18	128
893,11	Грудка куриная с овощами	200	11,9	12	22,74	262,9
704	Напиток яблочный с Витойшкой	200			19	80
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	10,63	64,8
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
Итого за Обед		710	22,75	24,50	91,90	668,3
Полдник						
1 066,01	Пудинг творожный	150	10,33	15	24,53	310
902	Молоко сгущенное	20	1,58	2	10,88	64,2
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
897	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,2	16,06	82,2
976,04	Фрукты свежие	100	0,42	0,32	10,82	49,35
Итого за Полдник		500	15,54	18,52	78,29	569,55
Итого за день		1210	38,29	43,02	170,19	1237,85

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						
14519	Салат из белокачанной капусты с кукурузой					
1 030	Рассольник ленинградский со сметаной, мясом	100	2,54	6,6	9,95	106,8
893,11	Грудка куриная с овощами	250	5,65	8,1	25,22	160
704	Напиток яблочный с Витойшкой	200	13,22	11,81	22,74	362,9
1 147	Хлеб ржаной.	200			19	80
897	Хлеб пшеничный	25	2,13	1	10,63	64,8
		25	2,68	1	13,38	68,5
Итого за Обед		800	26,22	28,51	100,92	843
Полдник						
1 073	Пудинг творожно-манный					
902	Молоко сгущенное	180	18,2	17	28,73	350,2
1 188	Чай с сахаром	20	1,58	2	10,88	64,2
897	Хлеб пшеничный	200			16	63,8
976,04	Фрукты свежие	50	5,36	2	26,76	137
		100	0,42	0,32	10,82	49,35
Итого за Полдник		550	25,56	21,32	93,19	664,55
Итого за день		1350	51,78	49,83	194,11	1507,55

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (СанПиН 2.3.2.4.589-2003)

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.6)

Зав.производством