

СОГЛАСОВАНО:

Директор

" " 2025г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Азбука питания"

Е.А. Широконова

" " 2025г.

по форме №19-2024 от 01.01.2024г.

1 смена 2н 5д

МЕНЮ на "04" "03" "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
(7)	Напиток из ягод с/м	200	0,12		14,85	61,1
Итого за Завтрак		280	6,99	5,00	62,07	323,5

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						
999	Салат Зимний	60	2,98	7,2	3,68	90,3
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	24,21	27,70	89,61	694,5
Итого за день		1210	39,75	46,22	167,90	1264,05

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	28,76	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						
999	Салат Зимний	100	4,96	12	6,13	150
1 030	Рассольник ленинградский со сметаной, мясом	250	5,65	8,1	25,22	180
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		800	28,64	33,91	97,10	886,2
Итого за день		1350	54,20	55,23	190,29	1550,75

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.

1 смена 2н 5д

МЕНЮ на "04" "03" 2025г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Азбука питания"
Е.А. Широкова

" " 2025г.

До вступления в силу №19-2024 от 01.01.2024г.

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	1,68	2	10,88	64,2
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
897	Хлеб пшеничный	50	5,36	2	28,78	137
976,04	Фрукты свежие	100	0,42	0,32	10,82	49,35
		550	25,66	21,32	93,19	664,55
Итого за Завтрак						

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	180
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
		700	23,68	21,91	90,97	736,2
Итого за Обед						

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	6,6	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
		650	21,23	20,50	85,93	604,2
Итого за Обед						

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
		280	6,87	5,00	63,22	326,2
Итого за Завтрак						

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.

2 смена 2н 5д

МЕНЮ на " 04 03 " 2025г.

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

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 030	Рассольник ленинградский со сметаной, мясом	200	4,52	8,5	20,18	128
893,11	Грудка куриная с овощами	200	11,9	12	22,74	262,9
704	Напиток яблочный с Витошкой	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	850	21,23	20,50	85,93	604,2

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
(7)	Напиток из ягод с/м	200	0,12		14,85	61,1
	Итого за Завтрак	280	6,99	5	62,07	323,5

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						
999	Салат Зимний	80	2,98	7,2	3,68	80,3
1 030	Рассольник ленинградский со сметаной, мясом	200	4,52	8,5	20,18	128
893,11	Грудка куриная с овощами	200	11,9	12	22,74	262,9
704	Напиток яблочный с Витошкой	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	24,21	27,70	89,61	694,5
Полдник						
1 066,01	Пудинг творожный	160	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	39,75	46,22	167,90	1264,05

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						
999	Салат Зимний	100	4,96	12	6,13	150
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 Витошкой	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	28,64	33,91	97,10	886,2
Полдник						
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 Полдник	550	25,56	21,32	93,19	664,55
	Итого за день	1350	54,20	55,23	190,29	1550,75

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (СанПиН 2.3.7.4.3890-20 п.8.1.8)

Зав.производством