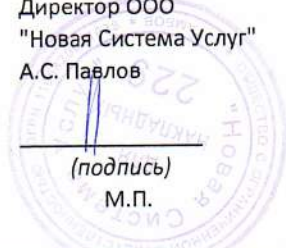


Утверждаю
 Директор ООО
 "Новая Система Услуг"
 А.С. Павлов



**Меню для организации питания учащихся 12 лет и старше на 2024-2025 год
 Понедельник 1 неделя**

Комплексный обед с супом

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
96	Рассольник Ленинградский	250	3	4,5	23,75	135
Фирменное блюдо	Котлеты куриные рубленые	100	15,3	10,45	14,21	212,09
54-1г-2020	Макароны отварные	180	6,36	6,6	39,24	242,4
389	Сок фруктовый	200	1	0,2	25,6	86,6
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,08	58,45
ПР	Хлеб ржаной	50	2,5	0,5	22,8	105
		Итого	30,135	22,5	137,68	839,54
Цена комплексного обеда с супом 110 руб						

Комплексный обед без супа

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
Фирменное блюдо	Котлеты куриные рубленые	100	15,3	10,45	14,21	212,09
54-1г-2020	Макароны отварные	180	6,36	6,6	39,24	242,4
389	Сок фруктовый	200	1	0,2	25,6	86,6
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,08	58,45
ПР	Хлеб ржаной	50	2,5	0,5	22,8	105
		Итого	27,135	18	113,93	704,54
Цена комплексного обеда без супа 100 руб						

Утверждаю
Директор ООО
"Новая Система Услуг"
А.С. Павлов

(подпись)
М.П.

Согласовано
Директор
Образовательного
Учреждения

(подпись)
М.П.

Меню для организации питания учащихся 12 лет и старше на 2024-2025 год
Вторник 1 неделя

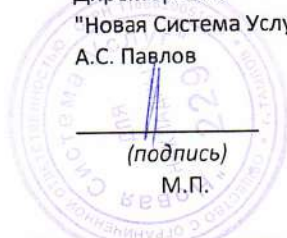
Комплексный обед с супом

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
88	Щи из свежей капусты с картофелем	250	1,8	4,98	8,1	84,48
256	Мясо тушеное	100	10,58	28,17	2,56	305
54-6г-2020	Рис отварной	180	4,32	6,48	43,68	250,44
686	Чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0	15,2	60
428/ ПР	Булочка школьная/Мучное изделие	50/30	4,18	1,6	22,43	145
ПР	Хлеб ржаной	50	2,5	0,5	22,8	105
		Итого	23,68	41,73	114,77	949,92
Цена комплексного обеда с супом 110 руб						

Комплексный обед без супа

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Б	Ж	У	
256	Мясо тушеное	100	10,58	28,17	2,56	305
54-6г-2020	Рис отварной	180	4,32	6,48	43,68	250,44
686	Чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0	15,2	60
428/ ПР	Булочка школьная/Мучное изделие	50/30	4,18	1,6	22,43	145
ПР	Хлеб ржаной	50	2,5	0,5	22,8	105
		Итого	21,88	36,75	106,67	865,44
Цена комплексного обеда без супа 100 руб						

Утверждаю
 Директор ООО
 "Новая Система Услуг"
 А.С. Павлов



(подпись)

М.П.

Согласовано
 Директор
 Образовательного
 Учреждения



(подпись)

М.П.

Меню для организации питания учащихся 12 лет и старше на 2024-2025 год
 Среда 1 неделя

Комплексный обед с супом

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
54-2з-2020/54	Овощи свежие (огурцы/помидоры)	60	0,6	0,1	1,9	10,65
113	Суп-лапша домашняя	250	7,6	5,7	20	161,1
Фирменное блюдо	Курица запеченная	100	19	13,3	0	195,93
54-11г-2020	Картофельное пюре	180	3,72	7,2	23,64	174,96
372	Компот из свежих ягод	200	1	0,2	25,6	86,6
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,08	58,45
ПР	Хлеб ржаной	50	2,5	0,5	22,8	105
	Итого		36,395	27,25	106,02	792,69
1						

Комплексный обед с супом 110 руб

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
54-2з-2020/54	Овощи свежие (огурцы/помидоры)	60	0,6	0,1	1,9	10,65
Фирменное блюдо	Курица запеченная	100	19	13,3	0	195,93
54-11г-2020	Картофельное пюре	180	3,72	7,2	23,64	174,96
372	Компот из свежих ягод	200	1	0,2	25,6	86,6
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,08	58,45
ПР	Хлеб ржаной	50	2,5	0,5	22,8	105
	Итого		28,795	21,55	86,015	631,59
Цена комплексного обеда без супа 100 руб						

Утверждаю
 Директор ООО
 "Новая Система Услуг"
 А.С. Павлов

(подпись)
 М.П.

Согласовано
 Директор
 Образовательного
 Учреждения

(подпись)
 М.П.

Меню для организации питания учащихся 12 лет и старше на 2024-2025 год

Четверг 1 неделя

Комплексный обед с супом

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
82	Борщ с капустой и картофелем	250	1,83	4,9	11,75	98,4
Фирменное блюдо	Азу (мясо тушеное с овощами)	100	12,38	21	3,5	252,53
54-4г-2020	Каша гречневая рассыпчатая	180	9,84	8,28	43,08	286,68
685	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,08	58,45
ПР	Хлеб ржаной	50	2,5	0,5	22,8	105
		Итого	28,725	34,93	108,21	859,06
Цена комплексного обеда с супом 110 руб						

Комплексный обед без супа

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
Фирменное блюдо	Азу (мясо тушеное с овощами)	100	12,38	21	3,5	252,53
54-4г-2020	Каша гречневая рассыпчатая	180	9,84	8,28	43,08	286,68
685	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,08	58,45
ПР	Хлеб ржаной	50	2,5	0,5	22,8	105
		Итого	26,895	30,03	96,455	760,66
Цена комплексного обеда без супа 100 руб						



Меню для организации питания учащихся 12 лет и старше на 2024-2025 год
 Пятница 1 неделя

Комплексный обед с супом

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
54-8с-2020	Суп картофельный с горохом	250	8,35	5,75	20,35	166,43
551	Гренки из пшеничного хлеба	15	1,125	0,12	7,35	35,25
Фирменное блюдо	Пельмени отварные	200	7,2	12	20	216
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0	31,4	124
338	Фрукты свежие (яблоко)	100	1,17	0,26	10,53	55,9
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,08	58,45
ПР	Хлеб ржаной	50	2,5	0,5	22,8	105
		Итого	22,92	18,88	124,51	761,03
Цена комплексного обеда с супом 110 руб						

Комплексный обед без супа

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
Фирменное блюдо	Пельмени отварные	200	7,2	12	20	216
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0	31,4	124
338	Фрукты свежие (яблоко)	100	1,17	0,26	10,53	55,9
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,08	58,45
ПР	Хлеб ржаной	50	2,5	0,5	22,8	105
		Итого	13,445	13,01	96,805	559,35
Цена комплексного обеда без супа 100 руб						