



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	
47	Салат из квашеной капусты	50	1,335	3,5	2,4	38,6
96	Рассольник Ленинградский	250	2,3	5,5	23,75	132
Фирменное блюдо	Котлеты куриные рубленые	100	13,5	10,8	0	195
54-1г-2020	Макароны отварные	180	6	7	39,24	242,4
389	Сок фруктовый	200	0,8	0,25	24,66	86,6
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,575	0,255	12,18	58,45
ПР	Хлеб ржаной	30	1,5	0,3	12,69	63
Итого			27,01	27,605	114,91	816,05
Цена комплексного обеда с супом 110 руб						

Комплексный обед без супа

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
47	Салат из квашеной капусты	50	1,335	3,5	2,4	38,6
Фирменное блюдо	Котлеты куриные рубленые	100	13,5	10,8	0	195
54-1г-2020	Макароны отварные	180	6	7	39,24	242,4
389	Сок фруктовый	200	0,8	0,25	24,66	86,6
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,575	0,255	12,18	58,45
ПР	Хлеб ржаной	30	1,5	0,3	12,69	63
Итого			24,71	22,105	91,16	684,05
Цена комплексного обеда с супом 100 руб						



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	84,7
256	Мясо тушеное	100	15	14,9	13,8	261,99
54-6г-2020	Рис отварной	180	4,32	5,9	42,68	220,44
686	Чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0	15,2	56
ПР	Мучное изделие	30/50	4,18	1,6	22,43	130
ПР	Хлеб ржаной	50	1,5	0,3	12,69	63
		Итого	27,1	27,68	114,9	816,13
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	15	14,9	13,8	261,99
54-6г-2020	Рис отварной	180	4,32	5,9	42,68	220,44
686	Чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0	15,2	56
ПР	Мучное изделие	30/50	4,18	1,6	22,43	130
ПР	Хлеб ржаной	50	1,5	0,3	12,69	63
		Итого	25,3	22,7	106,8	731,43
Цена комплексного обеда с супом 100 руб						

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

(подпись)

М.П.

Согласовано
Директор
МАОУ СОШ №4
В.С. Трофимова

(подпись)

М.П.

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

Среда 1 неделя

Комплексный обед с супом

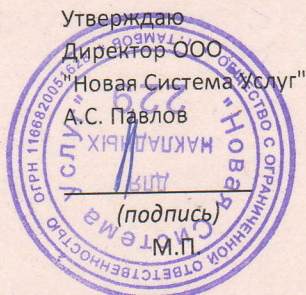
№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
82	Борщ с капустой и картофелем	250	2,19	2,9	10	114,05
Фирменное блюдо	Гуляш из куриного филе	100	13,2	15,5	12	200
54-4г-2020	Каша гречневая рассыпчатая	180	7,8	7,99	43,08	280,2
685	Чай с сахаром	200	0,3	0	15,2	56
338	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,9	44,4
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,575	0,25	12,08	58,45
ПР	Хлеб ржаной	50	1,5	0,3	12,69	63
	Итого		26,965	27,34	114,94	816,1

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	Гуляш из куриного филе	100	13,2	15,5	12	200
54-4г-2020	Каша гречневая рассыпчатая	180	7,8	7,99	43,08	280,2
685	Чай с сахаром	200	0,3	0	15,2	56
338	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,9	44,4
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,575	0,25	12,08	58,45
ПР	Хлеб ржаной	50	1,5	0,3	12,69	63
	Итого		24,775	24,44	104,94	702,05

Цена комплексного обеда с супом 100 руб



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	
54-15з-2020/	Консервы овощные закусочные	50	0	3,5	5,6	59,1
113	Суп-лапша домашняя	250	4,5	4,9	23,58	181,26
Фирменное блюдо	Курица запеченная	100	16	13	2	223
54-1г-2020	Макароны отварные	180	6	7	39,24	242,4
372	Компот из свежих ягод	200	0,2	0,1	29,79	58,67
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,575	0,25	12,08	58,45
ПР	Хлеб ржаной	50	1,5	0,3	12,69	63
		Итого	29,775	29,05	124,97	885,88
Цена комплексного обеда с супом 110 руб						

Комплексный обед без супа

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
54-15з-2020/	Консервы овощные закусочные	50	0	3,5	5,6	59,1
Фирменное блюдо	Курица запеченная	100	16	13	2	223
54-1г-2020	Макароны отварные	180	6	7	39,24	242,4
372	Компот из свежих ягод	200	0,2	0,1	29,79	58,67
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,575	0,25	12,08	58,45
ПР	Хлеб ржаной	50	1,5	0,3	12,69	63
		Итого	25,275	24,15	101,39	704,62
Цена комплексного обеда с супом 100 руб						

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



Согласовано
Директор
МАОУ СОШ №4
В.С.Трофимова



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
			Б	Ж	У	
54-8с-2020	Суп картофельный с горохом	250	7,352	5,71	20,75	140,43
551	Гренки из пшеничного хлеба	15	1,125	0,5	7,366	35,25
Фирменное блюдо	Пельмени отварные	200	5,2	12	21	203,25
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0	28,74	114
223	Запеканка из творога с молоком сгущённым	80 (70/10)	9,68	8,84	12,28	201,68
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,575	0,25	12,08	58,45
ПР	Хлеб ржаной	50	1,5	0,3	12,69	63
		Итого	27,032	27,6	114,9	816,06
Цена комплексного обеда с супом 110 руб						

Комплексный обед без супа

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая
			Б	Ж	У	
Фирменное блюдо	Пельмени отварные	200	5,2	12	21	203,25
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0	28,74	114
223	Запеканка из творога с молоком сгущённым	80 (70/10)	9,68	8,84	12,28	201,68
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,575	0,25	12,08	58,45
ПР	Хлеб ржаной	50	1,5	0,3	12,69	63
		Итого	18,555	21,39	86,784	640,38
Цена комплексного обеда с супом 100 руб						



Меню для организации питания учащихся 12 лет и старше на 2024-2025 год
 Понедельник 2 неделя

Комплексный обед с супом

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая
			Б	Ж	У	
88	Щи из свежей капусты с картофелем	250	1,8	4,98	8,1	84,7
Фирменное блюдо	Котлеты домашние	100	13,378	13,65	14,5	228,5
54-1г-2020	Макароны отварные	180	6	7	39,24	242,4
372	Компот из свежих ягод	200	0,2	0,1	29,79	58,67
ПР	Мучное изделие	30/50	4,18	1,6	22,43	130
ПР	Хлеб ржаной	50	1,5	0,3	12,69	63
	Итого		27,058	27,63	126,75	807,27

Цена комплексного обеда с супом 110 руб

Комплексный без супа

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая
			Б	Ж	У	
Фирменное блюдо	Котлеты домашние	100	13,378	13,65	14,5	228,5
54-1г-2020	Макароны отварные	180	6	7	39,24	242,4
372	Компот из свежих ягод	200	0,2	0,1	29,79	58,67
ПР	Мучное изделие	30/50	4,18	1,6	22,43	130
ПР	Хлеб ржаной	50	1,5	0,3	12,69	63
	Итого		25,258	22,65	118,65	722,57

Цена комплексного обеда с супом 100 руб



Меню для организации питания учащихся 12 лет и старше на 2024-2025 год
 Вторник 2 неделя

Комплексный обед с супом

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая
			Б	Ж	У	
47	Салат из квашеной капусты	50	1,335	3,5	2,4	38,6
54-9с-2020	Суп картофельный с фасолью	250	4,8	6	14,5	147,38
Фирменное блюдо	Гуляш из куриного филе	100	9,19	9,5	5,55	141,9
54-4г-2020	Каша гречневая рассыпчатая	180	7,8	7,99	43,08	280,2
389	Сок фруктовый	200	0,8	0,25	24,66	86,6
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,575	0,25	12,08	58,45
ПР	Хлеб ржаной	30	1,5	0,3	12,69	63
		Итого	27	27,79	114,95	816,13
Цена комплексного обеда с супом 110 руб						

Комплексный обед без супа

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Б	Ж	У	
47	Салат из квашеной капусты	50	1,335	3,5	2,4	38,6
Фирменное блюдо	Гуляш из куриного филе	100	9,19	9,5	5,55	141,9
54-4г-2020	Каша гречневая рассыпчатая	180	7,8	7,99	43,08	280,2
389	Сок фруктовый	200	0,8	0,25	24,66	86,6
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,575	0,25	12,08	58,45
ПР	Хлеб ржаной	30	1,5	0,3	12,69	63
		Итого	22,2	21,79	100,45	668,75
Цена комплексного обеда с супом 100 руб						

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

(подпись)
М.П.

Согласовано
Директор
МАОУ СОШ №4
В.С.Трофимова

(подпись)
М.П.

Меню для организации питания учащихся 12 лет и старше на 2024-2025 год
Среда 2 неделя

Комплексный обед с супом

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая
			Б	Ж	У	
54-7с-2020	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	6,45	3,48	23,13	135,5
291	Плов из птицы	230	16,5	23,19	28,4	400,9
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0	28,74	114
338	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,9	44,4
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,575	0,25	12,08	58,45
ПР	Хлеб ржаной	50	1,5	0,3	12,69	63
	Итого		27,025	27,62	114,93	816,25

Цена комплексного обеда с супом 110 руб

Комплексный обед без супа

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая
			Б	Ж	У	
291	Плов из птицы	230	16,5	23,19	28,4	400,9
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0	28,74	114
338	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,9	44,4
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,575	0,25	12,08	58,45
ПР	Хлеб ржаной	50	1,5	0,3	12,69	63
	Итого		20,575	24,14	91,804	680,75

Цена комплексного обеда с супом 100 руб



Меню для организации питания учащихся 12 лет и старше на 2024-2025 год
 Четверг 2 неделя

Комплексный обед с супом

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая
			Б	Ж	У	
54-8с-2020	Суп картофельный с горохом	250	7,352	5,71	20,75	140,43
551	Гренки из пшеничного хлеба	15	1,125	0,5	7,366	35,25
Фирменное блюдо	Курица запеченная	100	16	13	2	223
54-11г-2020	Картофельное пюре	180	3	7,5	44,8	240
685	Чай с сахаром	200	0,3	0	15,2	56
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,575	0,25	12,08	58,45
ПР	Хлеб ржаной	50	1,5	0,3	12,69	63
	Итого		30,852	27,26	114,88	816,13

Цена комплексного обеда с супом 110 руб

Комплексный обед без супа

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая
			Б	Ж	У	
Фирменное блюдо	Курица запеченная	100	16	13	2	223
54-11г-2020	Картофельное пюре	180	3	7,5	44,8	240
685	Чай с сахаром	200	0,3	0	15,2	56
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,575	0,25	12,08	58,45
ПР	Хлеб ржаной	50	1,5	0,3	12,69	63
	Итого		22,375	21,05	86,764	640,45

Цена комплексного обеда с супом 100 руб

Утверждаю
 Директор ООО
 "Новая Система Услуг"
 А.С. Павлов
 (подпись)
 М.П.

Согласовано
 Директор
 МАОУ СОШ №4
 В.С.Трофимова
 (подпись)
 М.П.

Меню для организации питания учащихся 12 лет и старше на 2024-2025 год
 Пятница 2 неделя

Комплексный обед с супом

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая
			Б	Ж	У	
82	Борщ с капустой и картофелем	250	2,33	2,9	9,75	98,4
Фирменное блюдо	Азу (мясо тушеное с овощами)	100	14,9	16,88	15	296
54-1г-2020	Макароны отварные	180	6	7	39,24	242,4
342	Компот из свежих плодов (из яблок)	200	0,16	0,16	18	67,6
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,08	58,45
ПР	Хлеб ржаной	50	1,5	0,3	12,69	63
	Итого		26,865	27,49	106,75	825,85
Цена комплексного обеда с супом 110 руб						

Комплексный обед без супа

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая
			Б	Ж	У	
Фирменное блюдо	Азу (мясо тушеное с овощами)	100	14,9	16,88	15	296
54-1г-2020	Макароны отварные	180	6	7	39,24	242,4
342	Компот из свежих плодов (из яблок)	200	0,16	0,16	18	67,6
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,08	58,45
ПР	Хлеб ржаной	50	1,5	0,3	12,69	63
	Итого		24,535	24,59	97,004	727,45
Цена комплексного обеда с супом 100 руб						