



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

(подпись)

М.П.



Согласовано
Директор
Образовательного
учреждения

(подпись)

М.П.

Меню для организации питания учащихся с 7 до 11 лет на 2024-2025 год

Понедельник 1 неделя

Комплексный завтрак

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
Фирменное блюдо	Котлеты куриные рубленые	90	9,8	12,4	5	185
54-1г-2020	Макароны отварные	150	5,3	5,5	32,7	202
389	Сок фруктовый	200	0,8	0,2	20,6	86,6
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,08	58,45
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	14,96	65,3
Итого			19,625	18,7	85,335	597,35

Комплексный обед

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
96	Рассольник Ленинградский	200	1,84	5	15	108
Фирменное блюдо	Котлеты куриные рубленые	90	9,8	12,4	5	185
54-1г-2020	Макароны отварные	150	5,3	5,5	32,7	202
389	Сок фруктовый	200	0,8	0,2	20,6	86,6
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,08	58,45
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	14,96	65,3
Итого			21,465	23,7	100,34	705,35

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



(подпись)

М.П.

Согласовано
Директор
Образовательного
Учреждения



(подпись)

М.П.

Меню для организации питания учащихся с 7 до 11 лет на 2024-2025 год

Вторник 1 неделя

Комплексный завтрак

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
256	Мясо тушеное	90	10	11,55	4,9	200,5
54-6г-2020	Рис отварной	150	3,6	5,4	36,45	208,7
686	Чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0	15,2	45
ПР	Мучное изделие	30/50	4,18	1,6	22,43	145
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	14,96	65,3
Итого			19,83	18,9	93,94	664,5

Комплексный обед

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая
			Б	Ж	У	
88	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,44	4,5	6,5	67,58
256	Мясо тушеное	90	10	11,55	4,9	200,5
54-6г-2020	Рис отварной	150	3,6	5,4	36,45	208,7
686	Чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0	15,2	45
ПР	Мучное изделие	30/50	4,18	1,6	22,43	145
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	14,96	65,3
Итого			21,27	23,4	100,44	732,08

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



(подпись)

М.П.

Согласовано
Директор
Образовательного
Учреждения



(подпись)

М.П.

Меню для организации питания учащихся с 7 до 11 лет на 2024-2025 год

Среда 1 неделя

Комплексный завтрак

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Б	Ж	У	
Фирменное блюдо	Гуляш из куриного филе	90	7,27	10,8	5,65	161
54-4г-2020	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,1	6,9	35,9	241,8
685	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58
338	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,9	44,4
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,08	58,45
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	14,96	65,3
Итого			19,695	18,7	93,485	628,95

Комплексный обед

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Б	Ж	У	
82	Борщ с капустой и картофелем	200	1,7	5	10,4	78,72
Фирменное блюдо	Гуляш из куриного филе	90	7,27	10,8	5,65	161
54-4г-2020	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,1	6,9	35,9	241,8
685	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58
338	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,9	44,4
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,08	58,45
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	14,96	65,3
Итого			21,395	23,7	103,89	707,67

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

(подпись)
М.П.



Согласовано
Директор
Образовательного
учреждения

(подпись)
М.П.



Меню для организации питания учащихся с 7 до 11 лет на 2024-2025 год

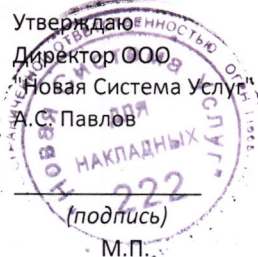
Четверг 1 неделя

Комплексный завтрак

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетиче ская ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
з-2020/54-3з	Овощи свежие (огурцы)	50	1,335	3,5	2,4	38,6
Фирменное блюдо	Курица запеченная	90	7,3	8	0	133
54-1г-2020	Макароны отварные	150	5,3	5,5	32,7	202
372	Компот из свежих ягод	200	0,2	0,1	20,6	58,67
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	14,96	65,3
Итого			17,86	17,7	82,735	556,02

Комплексный обед

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетиче ская ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
з-2020/54-3з	Овощи свежие (огурцы)	50	1,335	3,5	2,4	38,6
113	Суп-лапша домашняя	200	4,08	6	16	129,36
Фирменное блюдо	Курица запеченная	90	7,3	8	0	133
54-1г-2020	Макароны отварные	150	5,3	5,5	32,7	202
372	Компот из свежих ягод	200	0,2	0,1	20,6	58,67
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	14,96	65,3
Итого			21,94	23,7	98,735	685,38



Меню для организации питания учащихся с 7 до 11 лет на 2024-2025 год

Пятница 1 неделя

Комплексный завтрак

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая
			Б	Ж	У	
Фирменное блюдо	Пельмени отварные	200	6,2	12	20	199,9
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0	25,74	124
223	Запеканка из творога с молоком сгущённым	60 (50/10)	6,3	5,9	6,7	100,26
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,08	58,45
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	14,96	65,3
	Итого		16,825	18,5	79,475	547,91

Комплексный обед

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая
			Б	Ж	У	
54-8с-2020	Суп картофельный с горохом	200	4	5	16,28	133,14
551	Гренки из пшеничного хлеба	10	0,6	0,08	4,9	23,5
Фирменное блюдо	Пельмени отварные	200	6,2	12	20	199,9
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0	25,74	124
223	Запеканка из творога с молоком сгущённым	60 (50/10)	6,3	5,9	6,7	100,26
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,08	58,45
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	14,96	65,3
	Итого		21,425	23,58	100,66	704,55

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

Согласовано
Директор
Образовательного
Учреждения
(подпись)
М.П.

Меню для организации питания учащихся с 7 до 11 лет на 2024-2025 год

Понедельник 2 неделя

Комплексный завтрак

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая
			Б	Ж	У	
Фирменное блюдо	Котлеты домашние	90	8,5	12,4	0	190
54-1г-2020	Макароны отварные	150	5,3	5,5	32,7	202
372	Компот из свежих ягод	200	0,2	0,1	20,6	58,67
ПР	Мучное изделие	30/50	4,18	1,6	22,43	131
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	14,96	65,3
	Итого		19,93	19,95	90,69	646,97

Комплексный обед

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая
			Б	Ж	У	
88	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,44	3,98	6,5	67,58
Фирменное	Котлеты домашние	90	8,5	12,4	0	190
54-1г-2020	Макароны отварные	150	5,3	5,5	32,7	202
372	Компот из свежих ягод	200	0,2	0,1	20,6	58,67
ПР	Мучное изделие	30/50	4,18	1,6	22,43	131
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	14,96	65,3
	Итого		21,37	23,93	97,19	714,55

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

 (подпись)
 М.П.

Согласовано
 Директор
 Образовательного
 Учреждения

 (подпись)
 М.П.

Меню для организации питания учащихся с 7 до 11 лет на 2024-2025 год

Вторник 2 неделя

Комплексный завтрак

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			ская ценность
			Б	Ж	У	
47	Салат из квашеной капусты	50	0,4	1,5	2,4	20
256	Мясо тушеное	90	10	11,55	4,9	200,5
54-4г-2020	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,1	6,9	35,9	200
389	Сок фруктовый	200	0,8	0,2	20,6	86,6
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	14,96	65,3
	Итого		23,025	20,75	90,835	630,85

Комплексный обед

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			ская ценность
			Б	Ж	У	
47	Салат из квашеной капусты	50	0,4	1,5	2,4	20
54-9с-2020	Суп картофельный с фасолью	200	1	3,7	9	110
256	Мясо тушеное	90	10	11,55	4,9	200,5
54-4г-2020	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,1	6,9	35,9	200
389	Сок фруктовый	200	0,8	0,2	20,6	86,6
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	14,96	65,3
	Итого		24,025	24,45	99,835	740,85

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

(подпись)
М.П.



Согласовано

Директор
Образовательного
учреждения

(подпись)
М.П.



Меню для организации питания учащихся с 7 до 11 лет на 2024-2025 год

Среда 2 неделя

Комплексный завтрак

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			ска я ценность
			Б	Ж	У	
291	Плов из свинины	230	11,4	20	18	293,25
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0	25,74	124
338	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,9	44,4
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	14,96	65,3
Итого			16,125	21	80,675	585,4

Комплексный обед

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			ска я ценность
			Б	Ж	У	
54-7с-2020	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	5,16	2,78	18,5	119,6
291	Плов из свинины	230	11,4	20	18	293,25
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0	25,74	124
338	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,9	44,4
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	14,96	65,3
Итого			21,285	23,78	99,175	705

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

Согласовано
Директор
Образовательного
учреждения
(подпись)
М.П.

Меню для организации питания учащихся с 7 до 11 лет на 2024-2025 год

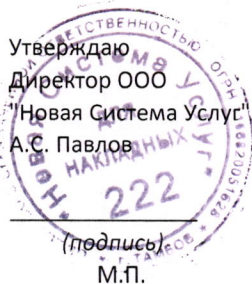
Четверг 2 неделя

Комплексный завтрак

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая
			Б	Ж	У	
Фирменное блюдо	Курица запеченная	90	7,3	8	0	133
54-11г-2020	Картофельное пюре	150	3,1	9,9	37	233,5
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	35	1,75	0,35	14,96	65,3
Итого			14,325	18,5	79,035	548,25

Комплексный обед

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая
			Б	Ж	У	
54-8с-2020	Суп картофельный с горохом	200	6,68	4,6	16,28	133,14
551	Гренки из пшеничного хлеба	10	0,6	0,08	4,9	23,5
Фирменное блюдо	Курица запеченная	90	7,3	8	0	133
54-11г-2020	Картофельное пюре	150	3,1	9,9	37	233,5
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	35	1,75	0,35	14,96	65,3
Итого			21,605	23,18	100,22	704,89



Меню для организации питания учащихся с 7 до 11 лет на 2024-2025 год

Пятница 2 неделя

Комплексный завтрак

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая
			Б	Ж	У	
Фирменное блюдо	Азу (мясо тушеное с овощами)	90	10,9	13	4,86	242
54-1г-2020	Макароны отварные	150	5,3	5,5	32,7	202
342	Компот из свежих плодов (из яблок)	200	0,16	0,16	23,88	50
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,08	58,45
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	14,96	65,3
Итого			20,085	19,26	88,475	617,75

Комплексный обед

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая
			Б	Ж	У	
82	Борщ с капустой и картофелем	200	1,7	4,64	10,4	78,72
Фирменное блюдо	Азу (мясо тушеное с овощами)	90	10,9	13	4,86	242
54-1г-2020	Макароны отварные	150	5,3	5,5	32,7	202
342	Компот из свежих плодов (из яблок)	200	0,16	0,16	23,88	50
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,08	58,45
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	14,96	65,3
Итого			21,785	23,9	98,875	696,47