

СОГЛАСОВАНО:

Директор

"7" 2025г.

1 смена 2н 4д

МЕНЮ на "15" 05 " 2025г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Азбука питания"

Е.А.Широконова

2025г.

по доверенности №19-2024 от 01.01.2024г.

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

(Субвенция)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
883	Каша пшенная молочная жидкая с маслом сливочным	200	7,19	9	35,79	242,6
1 110	Кофейный напиток с молоком	200	3,84	4	14,38	152
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
976,04	Фрукты свежие	100	0,4	0,5	9,8	47
Итого за Завтрак		525	14,11	14,50	73,35	510,10

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

(Субсидия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
938,08	Булочка Романтика с повидлом	80	5,21	8,00	43,97	269,1
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
Итого за Завтрак		280	5,27	8,00	59,13	329

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

(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
883	Каша пшенная молочная жидкая с маслом сливочным	200	7,19	9	35,79	242,6
1 110	Кофейный напиток с молоком	200	3,84	4	14,38	152
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
976,04	Фрукты свежие	100	0,4	0,5	9,8	47
Итого за Завтрак		525	14,11	14,50	73,35	510,1
Обед						
75	Салат из свеклы	60	0,89	3	5,19	48
139,09	Суп гороховый с мясом	200	5,78	5	17,22	137,1
1 454,01	Пельмени отварные с маслом	180	8,37	12,6	38,16	277
928	Напиток из сухофруктов	200	0,46		27,49	115,7
897	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,2	16,05	82,2
1 147	Хлеб ржаной.	30	2,55	1,2	12,76	77,76
Итого за Обед		700	21,26	23,00	116,87	737,76
Итого за день		1225	35,37	37,50	190,22	1247,86

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

(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
883	Каша пшенная молочная жидкая с маслом сливочным	220	8,09	10,56	39,37	266,9
1 110	Кофейный напиток с молоком	200	3,84	4	14,38	152
897	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,2	16,05	82,2
976,04	Фрукты свежие	100	0,4	0,5	9,8	47
Итого за Завтрак		550	15,54	16,26	79,60	548,1
Обед						
75	Салат из свеклы	100	1,48	5	8,65	80
139,09	Суп гороховый с мясом	250	7,22	6,25	21,52	171,37
1 454,01	Пельмени отварные с маслом	200	9,3	14	42,4	308
928	Напиток из сухофруктов	200	0,46		27,49	115,7
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	10,63	64,8
Итого за Обед		800	23,27	27,25	124,07	808,37
Итого за день		1350	38,81	43,51	203,67	1356,47

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

Зав.производством

СОГЛАСОВАНО:

Директор

" 8 " 05 2025г.

1 смена 2н 4д

МЕНЮ на " 15 " 05 " 2025г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Азбука питания"

Е.А. Широконова

2025г.

по безопасности №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	
1087	Кнели куриные паровые	70	11,50	5,00	13,13	179,6
512	Рис припущенный	130	3,35	5,00	35,01	220,5
1110	Кофейный напиток с молоком	200	3,84	4,00	14,38	152
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1,00	13,38	68,5
976,04	Фрукты свежие	100	0,4	0,5	9,8	47
Итого за Завтрак		525	21,77	15,50	85,70	667,6

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

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
139,09	Суп гороховый с мясом	250	7,22	6,25	21,52	171,37
1 454,01	Пельмени отварные с маслом	200	9,3	14	42,4	308
928	Напиток из сухофруктов	200	0,46		27,49	115,7
897	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,2	16,05	82,2
1 147	Хлеб ржаной.	30	2,55	1,2	12,76	77,76
Итого за Обед		710	22,74	22,65	120,22	755,03

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

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
139,09	Суп гороховый с мясом	200	5,78	5	17,22	137,1
1 454,01	Пельмени отварные с маслом	180	8,37	12,6	38,16	277
928	Напиток из сухофруктов	200	0,46		27,49	115,7
897	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,2	16,05	82,2
1 147	Хлеб ржаной.	30	2,55	1,2	12,76	77,76
Итого за Обед		640	20,37	20,00	111,68	689,76

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
775,01	Булочка сахарная	50	3,77	4,00	30,71	124,1
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
Итого за Завтрак		250	3,83	4,00	45,87	184

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

Зав.производством

СОГЛАСОВАНО:

Директор

" 7 " 2025г.

для
ДОКУМЕНТОВ
2025г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Азбука питания"

Е.А.Широканова

2025г.

по доверенности №19-2024 от 01.01.2024г.

2 смена 2н 4д

МЕНЮ на "15" 05 " 2025г.

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

(Субвенция)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энерге- тическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
139,09	Суп гороховый с мясом	200	5,78	5	17,22	137,1
1 454,01	Пельмени отварные с маслом	180	8,37	12,6	38,16	277
928	Напиток из сухофруктов	200	0,46		27,49	115,7
897	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,2	16,05	82,2
1 147	Хлеб ржаной.	30	2,55	1,2	12,76	77,76
Итого за Завтрак		640	20,37	20,00	111,68	689,76

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

(Субсидия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энерге- тическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
938,08	Булочка Романтика с повидлом	80	5,21	8,00	43,97	269,1
686	Чай с лимоном	200	0,06		15,16	59,9
Итого за Завтрак		280	5,27	8	59,13	329

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

(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энерге- тическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
Обед						
75	Салат из свеклы	60	0,89	3	5,19	48
139,09	Суп гороховый с мясом	200	5,78	5	17,22	137,1
1 454,01	Пельмени отварные с маслом	180	8,37	12,6	38,16	277
928	Напиток из сухофруктов	200	0,46		27,49	115,7
897	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,2	16,05	82,2
1 147	Хлеб ржаной.	30	2,55	1,2	12,76	77,76
Итого за Обед		700	21,26	23	116,87	737,76
Полдник						
1087	Кнели куриные паровые	70	11,50	5,00	13,13	179,6
512	Рис припущенный	130	3,35	5,00	35,01	220,5
1110	Кофейный напиток с молоком	200	3,84	4,00	14,38	152
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1,00	13,38	68,5
976,04	Фрукты свежие	100	0,4	0,5	9,8	47
Итого за Полдник		525	21,77	15,50	85,70	667,6
Итого за день		1225	43,03	38,50	202,57	1405,36

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

(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энерге- тическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
Обед						
75	Салат из свеклы	100	1,48	5	8,65	80
139,09	Суп гороховый с мясом	250	7,22	6,25	21,52	171,37
1 454,01	Пельмени отварные с маслом	200	9,3	14	42,4	308
928	Напиток из сухофруктов	200	0,46		27,49	115,7
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	10,63	64,8
Итого за Обед		800	23,27	27,25	124,07	808,37
Полдник						
1087	Кнели куриные паровые	80	12,30	5,00	13,10	186,4
512	Рис припущенный	150	3,40	5,00	34,00	214
1110	Кофейный напиток с молоком	200	3,84	4,00	14,38	152
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1,00	13,38	68,5
976,04	Фрукты свежие	100	0,4	0,5	9,8	47
Итого за Полдник		555	22,62	15,50	84,66	667,9
Итого за день		1355	45,89	42,75	208,73	1476,27

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

Зав.производством