

СОГЛАСОВАНО:

Директор

" " 2024г.



## МЕНЮ на 04.09.2024г.

Комплекс горячего питания (завтрак) для обучающихся 1-4 классов (166 руб.)  
(Субвенция)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
836	Огурцы свежие порционно	30	0,24		3,78	16,5
1105	Гуляш из курицы	100	9,7	7	3,83	136,7
516	Макаронные изделия отварные с маслом	150	4,5	5	31,31	177
1110	Кофейный напиток с молоком	200	2,3	2,6	12,85	84
897	Хлеб пшеничный	30	2,68	1	10,88	68,5
976.03	Фрукт	150	0,6	1	14,7	70,5
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>660</b>	<b>20,02</b>	<b>16,6</b>	<b>77,35</b>	<b>553,2</b>

## Комплекс питания (завтрак) для обучающихся 5-11 классов (50 руб. 21 коп.)

(Субсидия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
853	Каша манная с маслом сливочным	200	7,48	8	27,11	187,9
1110	Кофейный напиток с молоком	200	2,3	2,6	12,85	84
897	Хлеб пшеничный	25	2,03		12,2	60,5
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>425</b>	<b>11,81</b>	<b>10,6</b>	<b>52,16</b>	<b>332,4</b>

## Комплекс горячего питания (завтрак, обед) для обучающихся 1-4 классов (414 руб.)

(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
836	Огурцы свежие порционно	30	0,24		3,78	16,5
1105	Гуляш из курицы	100	9,7	7	3,83	136,7
516	Макаронные изделия отварные с маслом	150	4,5	5	31,31	177
1110	Кофейный напиток с молоком	200	2,3	2,6	12,85	84
897	Хлеб пшеничный	30	2,68	1	10,88	68,5
976.03	Фрукт	150	0,6	1	14,7	70,5
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>660</b>	<b>20,02</b>	<b>16,6</b>	<b>77,35</b>	<b>553,2</b>
<b>Обед</b>						
835	Помидоры порционно	60	0,66		8,26	54,3
139	Суп картофельные с бобовыми	200	2,7	6	17,18	125,3
1052	Мясо кур отварное (для первых блюд)	10	2,29	2	0,09	23,6
1335	Зелень свежая	1	0,03		0,05	0,4
1308	Котлета куриная	90	9	6	6,06	136,4
998	Каша гречневая рассыпчатая	150	6,99	6	34,5	211
705	Напиток из плодов шиповника	200	0,68		25,63	120,6
1147	Хлеб ржаной	30	2,13	1	10,63	64,8
897	Хлеб пшеничный	30	2,68	1	10,88	68,5
1141	Печенье детское (конд.изд.)	50	4,2	5	41,66	227,9
<b>Итого за Обед</b>		<b>821</b>	<b>31,36</b>	<b>27</b>	<b>154,94</b>	<b>1032,8</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1481</b>	<b>51,38</b>	<b>43,6</b>	<b>232,29</b>	<b>1586</b>

## Комплекс горячего питания (завтрак, обед) для обучающихся 5-11 классов (414 руб.)

(Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
<b>Завтрак</b>						
836	Огурцы свежие порционно	30	0,24		3,78	16,5
1105	Гуляш из курицы	100	9,7	7	3,83	136,7
516	Макаронные изделия отварные с маслом	180	7,1	6	38,6	205,7
1110	Кофейный напиток с молоком	200	2,3	2,6	12,85	84
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	10,88	68,5
976.03	Фрукт	150	0,6	1	14,7	70,5
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>685</b>	<b>22,62</b>	<b>17,6</b>	<b>84,64</b>	<b>581,9</b>
<b>Обед</b>						
835	Помидоры порционно	100	1,1		13,76	123,8
139	Суп картофельные с бобовыми	250	5,88	8	21,48	156,6
1052	Мясо кур отварное (для первых блюд)	10	2,29	2	0,09	23,6
1335	Зелень свежая	1	0,03		0,05	0,4
1308	Котлета куриная	100	9	8	10,07	158,4
998	Каша гречневая рассыпчатая	180	7,98	7	45,2	245,1
705	Напиток из плодов шиповника	200	0,68		25,63	120,6
1147	Хлеб ржаной	30	2,13	1	10,63	64,8
897	Хлеб пшеничный	30	2,68	1	10,88	68,5
1141	Печенье детское (конд.изд.)	50	4,2	5	41,66	227,9
<b>Итого за Обед</b>		<b>951</b>	<b>35,97</b>	<b>32</b>	<b>179,45</b>	<b>1189,7</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1636</b>	<b>58,59</b>	<b>49,6</b>	<b>264,09</b>	<b>1771,6</b>

ОГРН 1169658081042  
ИНН 6671048749  
КПП 668501001  
БИК 046577403

р/с 40702810007000002387  
в ЕФ АО «СМП БАНК»  
г. Екатеринбург  
к/с 30101810865770000403

Директору МБОУ «СШ №8»

А К Т

Информируем Вас о замене блюд в примерном десятидневном меню 04.09.2024г.

Неделя	День недели	Режим питания	Наименование блюд по примерному меню	Наименование блюд после замены	Масса г.	
					7-11 лет	11-18 лет
2н	3д	Обеды (1-11кл льготная категория)	Улитка с шоколадом	Печенье	50	50
2н	3д	Обеды (1-11кл льготная категория)	Напиток Золотой шар	Напиток из шиповника	200	200

**\*Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

**«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения**

8.1.4. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в приложении №8 к настоящим Правилам). В палаточных лагерях для детей допускается разработка меню на период до 7 дней.

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение №11 к настоящим Правилам).

Зав. производством \_\_\_\_\_