

СОГЛАСОВАНО: *Шубина И.В.*
 Директор *А.В. Шубина*
 "24" 01 2025г.

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор ООО "Азбука питания"
 Е.А. Широконова
 "24" 01 2025г.
 по Всемерчентности №19-2024 от 01.01.2024г.

1 смена 2н 5д

МЕНЮ на "24" "2025г."

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 066,01	Пудинг творожный	150	10,33	15	24,53	310
902	Молоко сгущенное	20	1,58	2	10,88	64,2
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
693	Батон	30	2,25	1	15,42	78,6
976,04	Фрукты свежие	200	0,8	1	19,8	94
Итого за Завтрак		600	14,96	19,00	86,43	610,60

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
17 (9)	Сырная палочка	60	8,12	7,00	32,70	208,5
(7)	Напиток из ягод с/м	200	0,12		14,85	61,1
Итого за Завтрак		260	8,24	7,00	47,55	269,6

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 066,01	Пудинг творожный	150	10,33	15	24,53	310
902	Молоко сгущенное	20	1,58	2	10,88	64,2
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
693	Батон	30	2,25	1	15,42	78,6
976,04	Фрукты свежие	200	0,8	1	19,8	94
Итого за Завтрак		600	14,96	19,00	86,43	610,6
Обед						
999	Салат Бурячок	60	0,66	5	3,32	97,6
1 030	Рассольник ленинградский со сметаной	200	3,02	5	20,18	110,4
1 053	Мясо говядины отварное	10	3			35,2
1 335	Зелень свежая	1	0,03		0,05	0,4
893,11	Грудка куриная с овощами	200	11,9	12	22,74	262,9
704	Напиток из кураги	200	1		27,93	117,7
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	10,63	64,8
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
Итого за Обед		721	24,42	27,00	98,23	757,5
Итого за день		1321	39,38	46,00	184,66	1368,1

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак						
1 073	Пудинг творожно-манный	180	18,2	17	28,73	350,2
902	Молоко сгущенное	20	1,58	2	10,88	64,2
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
693	Батон	30	2,25	1	15,42	78,6
976,04	Фрукты свежие*	200	0,8	1	19,8	94
Итого за Завтрак		630	22,83	21,00	90,63	650,8
Обед						
999	Салат Бурячок	100	1,1	15	5,63	162,7
1 030	Рассольник ленинградский со сметаной	250	3,78	6	25,23	137,9
1 053	Мясо говядины отварное	10	3	3		35,2
1 335	Зелень свежая	1	0,03		0,05	0,4
893,11	Грудка куриная с овощами	220	14,55	13	25,02	399,2
704	Напиток из кураги	200	1		27,93	117,7
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	10,63	64,8
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
Итого за Обед		831	28,27	39,00	107,77	986,4
Итого за день		1461	51,10	60,00	198,40	1637,2

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.8)

Зав.производством

Шубина И.В.

СОГЛАСОВАНО: Ильина И.В.

Директор А.В. Ильина

"24" 01 2025г.

1 смена 2н 5д

МЕНЮ на "24" Января 2025г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО "Азбука питания"

Е.А. Широканова

2025г.

по договору №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	
1 073	Пудинг творожно-манный	180	18,2	17	28,73	350,2
902	Молоко сгущенное	20	1,58	2	10,88	64,2
1 188	Чай с сахаром	200			16	63,8
693	Батон	30	2,25	1	15,42	78,6
976,04	Фрукты свежие*	200	0,8	1	19,6	84
Итого за Завтрак		630	22,83	21,00	90,63	650,8

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

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 030	Рассольник ленинградский со сметаной	250	3,78	6	25,23	137,9
1 053	Мясо говядины отварное	10	3	3		35,2
1 335	Зелень свежая	1	0,03		0,05	0,4
893,11	Грудка куриная с овощами	220	14,55	13	25,02	354,6
704	Напиток из кураги	200	1		27,93	117,7
1 147	Хлеб ржаной.	50	4,28	2	21,2	129,8
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
Итого за Обед		756	29,32	25,00	112,81	843,9

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

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 030	Рассольник ленинградский со сметаной	200	3,02	5	20,18	110,4
1 053	Мясо говядины отварное	10	3	3		35,2
1 335	Зелень свежая	1	0,03		0,05	0,4
893,11	Грудка куриная с овощами	200	11,9	12	22,74	262,9
704	Напиток из кураги	200	1		27,93	117,7
1 147	Хлеб ржаной.	25	2,13	1	10,63	64,8
897	Хлеб пшеничный	25	2,68	1	13,38	68,5
Итого за Обед		661	23,76	22,00	94,91	659,9

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

(Родительская плата)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
938,06	Булочка "Романтика" с творогом	70	7,74	9,00	27,77	223,5
1188	Чай с сахаром	200			16,00	63,8
Итого за Завтрак		270	7,74	9,00	43,77	287,3

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

Зав.производством

Ильина И.В.

СОГЛАСОВАНО: *Ш 509 с/д № 19*
 Директор *А.В. Широканова*
 "24" *01* 2024г.

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор ООО "Азбука питания"
 Е.А. Широконова
 2024г.
 по Ведомости №19-2024 от 01.01.2024г.

2 смена 2н 5д

МЕНЮ на "24" *Январь* 2024г.

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 030	Рассольник ленинградский со сметаной	200	3,02	5	20,18	110,4
1 053	Мясо говядины отварное	10	3	3		35,2
1 335	Зелень свежая	1	0,03		0,05	0,4
893,11	Грудка куриная с овощами	200	11,9	12	22,74	262,9
704	Напиток из кураги	200	1		27,93	117,7
1 147	Хлеб ржаной.	50	4,26	2	21,26	129,6
897	Хлеб пшеничный	50	5,38	2	26,76	137
Итого за Завтрак		711	28,57	24,00	118,92	793,2

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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
17 (9)	Сырная палочка	60	8,12	7,00	32,70	208,5
(7)	Напиток из ягод с/м	200	0,12		14,85	61,1
Итого за Завтрак		260	8,24	7	47,55	269,6

Комплекс горячего питания (обед, полдник) для обучающихся 1-4 классов (414 руб.)
 (Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
Обед						
999	Салат Бурячок					
1 030	Рассольник ленинградский со сметаной	60	0,66	5	3,32	97,6
1 053	Мясо говядины отварное	200	3,02	5	20,18	110,4
1 335	Зелень свежая	10	3	3		35,2
893,11	Грудка куриная с овощами	1	0,03		0,05	0,4
704	Напиток из кураги	200	11,9	12	22,74	262,9
1 147	Хлеб ржаной.	200	1		27,93	117,7
897	Хлеб пшеничный	25	2,13	1	10,63	64,8
Итого за Обед		25	2,88	1	13,38	68,5
Полдник						
1 066,01	Пудинг творожный	150	10,33	15	24,53	310
902	Молоко сгущенное	20	1,58	2	10,88	64,2
1 188	Чай с сахаром	200			18	63,8
693	Батон	30	2,25	1	15,42	78,6
976,04	Фрукты свежие	200	0,8	1	19,6	94
Итого за Полдник		600	14,96	19,00	86,43	610,6
Итого за день		1321	39,38	46,00	184,66	1368,10

Комплекс горячего питания (обед, полдник) для обучающихся 5-11 классов (414 руб.)
 (Льготная категория)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энергетическая
			Белки	Жиры	Углеводы	
Обед						
999	Салат Бурячок					
1 030	Рассольник ленинградский со сметаной	100	1,1	15	5,53	162,7
1 053	Мясо говядины отварное	250	3,78	6	25,23	137,9
1 335	Зелень свежая	10	3	3		35,2
893,11	Грудка куриная с овощами	1	0,03		0,05	0,4
704	Напиток из кураги	220	14,55	13	25,02	399,2
1 147	Хлеб ржаной.	200	1		27,93	117,7
897	Хлеб пшеничный	25	2,13	1	10,63	64,8
Итого за Обед		25	2,68	1	13,38	68,5
Полдник						
1 073	Пудинг творожно-манный	180	18,2	17	28,73	350,2
902	Молоко сгущенное	20	1,58	2	10,88	64,2
1 188	Чай с сахаром	200			18	63,8
693	Батон	30	2,25	1	15,42	78,6
976,04	Фрукты свежие*	200	0,8	1	19,6	94
Итого за Полдник		630	22,83	21,00	90,63	650,8
Итого за день		1461	51,10	60,00	198,40	1637,20

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная (СанПин 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.8)

Зав.производством

Ш 509 с/д № 19