



Утверждаю
Генеральный директор АО "Соцпитсервис"
Федулин Р.А.

МЕНЮ ОБЕДОВ

для обучающихся льготных категорий: инвалидов, ОВЗ детей, чьи родители принимают участие в ОО

Возрастная категория 7-11 лет

№ рецептуры *	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	Пищевые вещества, г		
				белки	жиры	углеводы

1 неделя
Понедельник

54-25с	200	110,8	Суп картофельный с горохом
54-4м	90	212,8	Комплет мясная с соусом
54-1г	150	208,0	Макароны отварные
54-1хн	180	72,9	Компот из сухофруктов
	80	188,0	Хлеб ржаной, пшеничный
	700	792,5	

4,1	4,0	14,5
12,1	13,2	11,4
5,1	5,3	35,0
0,5	0,0	17,8
3,8	1,3	38,3
25,6	23,8	117,0

Вторник

54-2с	200	86,3	Борщ с капустой и картофелем
54-23м	90	167,0	Биточек из курицы с соусом
54-4гн	150	238,9	Греча отварная
54-32хн	180	36,9	Компот из свежих фруктов
	80	188,0	Хлеб ржаной, пшеничный
	700	717,1	

1,7	4,3	10,3
12,0	9,3	9,5
8,0	7,3	35,9
0,1	0,1	8,9
3,8	1,3	38,3
25,6	22,3	102,9

Среда

54-3с	200	110,5	Рассольник ленинградский
54-11р	90	156,1	Рыба тушеная с овощами
518*	150	157,8	Картофель отварной
54-4хн	180	68,2	Компот из изюма
	95	224,0	Хлеб ржаной, пшеничный
	715	716,6	

Четверг

162*	250	179,4	Суп молочный
54-16м	90	156,9	Тефтели мясные с соусом
54-6г	150	209,0	Рис отварной
54-11хн	180	32,7	Компот из ягод
	80	188,0	Хлеб ржаной, пшеничный
	750	766,0	

6,0	7,4	22,2
9,8	9,7	7,6
3,6	5,6	36,5
0,1	0,1	7,9
3,8	1,3	38,3
23,3	24,1	112,5

Пятница

54-1с	200	79,0	Щи из свеж.капусты со сметаной	1,5	4,9	5,2
439*	90	172,2	Печень говяжья тушеная	11,2	11,4	6,2
54-4гн	150	238,9	Греча отварная	8,0	7,3	35,9
54-1хн	180	72,9	Компот из сухофруктов	0,5	0,0	17,8
	80	188,0	Хлеб ржаной, пшеничный	3,8	1,3	38,3
	700	751,0		25,0	24,9	103,4

№ рецептуры *	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	Пищевые вещества, г		
				белки	жиры	углеводы

2 неделя

Понедельник

54-25с	200	110,8	Суп картофельный с горохом	4,1	4,0	14,5
54-6м	90	212,8	Биточек мясной с соусом	12,1	13,2	11,4
54-1г	150	208,0	Макароны отварные	5,0	5,3	35,0
54-1хн	180	72,9	Компот из сухофруктов	0,5	0,0	17,8
	80	188,0	Хлеб ржаной, пшеничный	3,8	1,3	38,3
	700	792,5		25,5	23,8	117,0

Вторник

54-11с	200	105,3	Суп крестьянский	1,7	5,7	11,8
54-5м	90	167,0	Котлета из курицы с соусом	12,0	9,3	9,5
54-4гн	150	238,9	Греча отварная	8,0	7,3	35,9
54-32хн	180	36,9	Компот из свежих фруктов	0,1	0,1	8,9
	80	188,0	Хлеб ржаной, пшеничный	3,8	1,3	38,3
	700	736,1		25,6	23,7	104,4

Среда

54-3с	200	110,5	Рассольник ленинградский	1,8	5,7	13,2
54-11р	90	156,1	Рыба тушеная с овощами	13,1	9,4	5,9
518*	180	188,1	Картофель отварной	3,2	6,9	28,3
54-4хн	180	68,2	Компот из изюма	0,4	0,1	16,6
	95	224,0	Хлеб ржаной, пшеничный	4,6	1,6	45,5
	745	746,9		23,1	23,7	109,5

Четверг

162*	200	142,3	Суп молочный	4,8	5,9	17,8
439*	90	172,2	Печень говяжья тушеная	11,2	11,4	6,2
54-6г	150	209,0	Рис отварной	3,6	5,6	36,5
54-1хн	180	72,9	Компот из сухофруктов	0,5	0,0	16,8
	80	188,0	Хлеб ржаной, пшеничный	3,8	1,3	38,3
	700	784,4		23,9	24,2	115,6

Пятница

54-1с	200	79,0	Щи из свеж.капусты со сметаной	1,5	4,9	5,2
54-23м	90	167,0	Биточек из курицы с соусом	12,0	9,3	9,5
54-4гн	160	257,5	Греча отварная	8,3	7,9	38,3
54-11хн	180	32,7	Компот из ягод	0,1	0,1	7,9
	90	212,0	Хлеб ржаной, пшеничный	4,2	1,5	43,0
	720	748,2		26,1	23,7	103,9

В процессе изготовления продукции не используются: пищевые добавки, биологически-активные добавки, компоненты, полученные с применением генно-модифицированных организмов.

Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций, Новосибирск 2021

*Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, Москва- 2004 *

Зав. производством _____

Бухгалтер _____

