

Согласовано
Директор

Белый (подпись)

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

МЕНЮ ОБЕДОВ

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

Возрастная категория 12 лет и старше

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

1 неделя

Понедельник

54-25с	250	138,6	Суп картофельный с горохом	5,1	5,1	18,3
54-4м	100	236,5	Котлета мясная с соусом	14,5	14,8	12,1
54-1г	180	249,0	Макароны отварные	6,1	6,6	39,8
54-1хн	180	72,9	Компот из сухофруктов	0,5	0,0	17,8
	90	212,0	Хлеб ржаной, пшеничный	4,2	1,5	43,0
	800	909,0		30,4	28,0	131,0

Вторник

54-2с	250	112,0	Борщ с капустой и картофелем	2,1	5,9	12,9
54-23м	100	185,5	Биточек из курицы с соусом	13,2	10,8	10,5
54-4гн	180	286,7	Греча отварная	9,5	9,2	43,0
54-32хн	180	36,9	Компот из свежих фруктов	0,1	0,1	8,9
	95	224,0	Хлеб ржаной, пшеничный	4,6	1,6	45,5
	805	845,1		29,5	27,6	120,8

Среда

54-3с	250	138,0	Рассольник ленинградский	2,4	7,3	16,5
54-11р	110	197,5	Рыба тушеная с овощами	16,1	11,5	7,4
518*	200	209,3	Картофель отварной	3,6	7,7	31,4
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
	835	837,0		27,1	28,2	117,4

Четверг

162*	250	179,4	Суп молочный	6,0	7,4	22,5
54-16м	110	228,9	Тефтели мясные с соусом	12,0	11,9	9,2
54-6г	200	278,6	Рис отварной	4,8	7,2	48,7
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
	830	931,6		27,1	28,1	131,3

Пятница

54-1с	250	98,8	Щи из свеж.капусты со сметаной	1,9	6,1	6,5
439*	100	191,3	Печень говяжья тушеная	12,4	12,7	6,9
54-4гн	180	286,7	Греча отварная	9,5	8,8	43,0
54-1хн	180	72,9	Компот из сухофруктов	0,5	0,0	17,8
	90	212,0	Хлеб ржаной, пшеничный	4,2	1,5	43,0
	800	861,7		28,5	29,1	117,2

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

2 неделя

Понедельник

54-25с	250	138,6	Суп картофельный с горохом
54-5м	100	236,5	Котлета мясная с соусом
54-1г	180	249,0	Макароны отварные
54-1хн	180	72,9	Компот из сухофруктов
	90	212,0	Хлеб ржаной, пшеничный
800		909,0	

5,1	5,1	18,3
14,5	14,8	12,1
6,1	6,6	39,8
0,5	0,0	17,8
4,2	1,5	43,0
30,4	28,0	131,0

Вторник

54-11с	250	131,5	Суп крестьянский
54-5м	100	185,5	Котлета из курицы с соусом
54-4гн	180	286,7	Греча отварная
54-32хн	180	36,9	Компот из свежих фруктов
	90	212,0	Хлеб ржаной, пшеничный
800		852,6	

2,1	7,1	14,8
13,2	10,4	10,5
9,5	9,2	43,0
0,1	0,1	8,9
4,2	1,5	43,0
29,1	28,3	120,2

Среда

54-3с	250	138,0	Рассольник ленинградский
54-11р	110	197,5	Рыба тушеная с овощами
518*	200	209,3	Картофель отварной
54-4хн	180	68,2	Компот из изюма
	95	224,0	Хлеб ржаной, пшеничный
835		837,0	

2,4	7,3	16,5
16,1	11,5	7,4
3,6	7,7	31,4
0,4	0,1	16,6
4,6	1,6	45,5
27,1	28,2	117,4

Четверг

162*	250	179,4	Суп молочный
439*	100	191,3	Печень говяжья тушеная
54-6г	180	252,7	Рис отварной
54-1хн	180	72,9	Компот из сухофруктов
	90	212,0	Хлеб ржаной, пшеничный
800		908,3	

6,0	7,4	22,2
12,4	12,7	6,9
4,3	6,7	43,8
0,5	0,0	17,8
4,2	1,5	43,0
27,4	28,3	133,7

Пятница

54-1с	250	98,8	Щи из свеж.капусты со сметаной
54-23м	100	185,5	Биточек из курицы с соусом
54-4гн	180	286,7	Греча отварная
54-11хн	180	32,7	Компот из ягод
	100	236,0	Хлеб ржаной, пшеничный
810		839,7	

1,9	6,1	6,5
13,2	10,8	10,5
9,5	9,2	43,0
0,1	0,1	7,9
4,8	1,8	47,8
29,5	28,0	115,7

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