

Согласовано
Директор МБОУ СПШ №35

Е.А.Зайцева

"14" 01

2025г.

Утверждаю:
Директор ООО КП "Колорит"

Е.Г.Алексеев

"14" 01

2025г.

Меню на 14 января 2025года

№ рецептуры	День4. Наименование блюда. Возраст 7-10 лет. Начальное образование	Масса порций	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	цена
			Б	Ж	У		
Завтрак							
ткк/ 2021	Каша молочная "Подружки"	250	9,92	13,6	43,8	337,28	45,20
15/ 2015	Сыр твердый (порциями)	20	4,1	5,17	0	62,9	21,08
685/ 2004	Чай с сахаром	200	0,13	0,02	15	60,0	3,06
гост	Хлеб пшеничный.	30	1,77	0,16	9,84	47,88	4,61
Итого за завтрак		500	15,92	19	68,64	508,06	73,95
Обед							
132/2004	Рассольник ленинградский (со сметаной)	255	5.61	5.23	25.93	171.53	19,01
668/ 1983	Тефтели мясные в соусе	90	13,7	13,9	17,5	249,9	36,89
510/ 2004	Каша гречневая вязкая	180	7,56	9,36	37,6	264,88	12,85
631/ 2004	Компот из свежих плодов(яблок)	200	0,21	0,21	27,9	114	9,72
гост	Хлеб ржаной.	30	1,98	0,36	11,88	58,68	2,76
Итого за обед		755	29.06	29.1	120.81	858.99	81,23

Зав. Производством
Ответственный за питание

Ю.В.Антонова
О.В.Драмарецкая

Согласовано

Директор МБОУ СШ №35

Е.А.Зайцева

" 14 " 01

2025г.

Утверждаю:

Директор ООО КП "Колорит"

Е.Г.Алексеев

" 14 " 01

2025г.

Меню на 14 января 2025 года

№ рецептуры	День 4. Наименование блюда Возраст 11-17 лет. Льготная категория.	Масса порций	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	цена
			Б	Ж	У		
Завтрак							
ттк/ 2021	Каша молочная "Подружки"	250	9,92	13,6	43,8	337,28	38,96
685/ 2004	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,46	3,06
гост	Хлеб пшеничный.	40	3,54	0,32	19,68	95,75	6,14
гост	Хлеб ржаной.	20	1,32	0,24	7,92	39,12	1,84
Итого за завтрак		510	19,93	18,8	86,68	595,45	50,00
Обед							
132/2004	Рассольник ленинградский (со сметаной)	255	5,5	5,8	20,85	156,52	19,01
668/ 1983	Тефтели мясные в соусе	100	15,2	15,5	19,44	278,06	25,49
510/ 2004	Каша гречневая вязкая	180	7,56	9,36	37,6	264,88	12,85
686/ 2004	Чай с лимоном	210	0,13	0,02	15,2	61,5	6,00
гост	Хлеб ржаной.	40	2,64	0,48	15,84	78,24	3,68
гост	Хлеб пшеничный	20	1,77	0,16	9,84	47,88	3,07
Итого за обед		805	32,8	31,3	118,74	887,08	70,10

Зав. Производством

Ответственный за питание

Ю.В.Антонова

О.В.Драмарецкая

Согласовано

Директор МБОУ СШ №35

Е.А.Зайцева

"14"

01

2025г.

Утверждаю:

Директор ООО КИ "Колорит"

Е.Г.Алексеев

"14" 01

2025г.

Меню на 14 января 2025 года

№ рецептуры	День 4. Наименование блюда Возраст 11-17 лет. Льготная категория.	Масса порций	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	цена
			Б	Ж	У		
	Завтрак						
209/ 2015	Яйца вареные	48	5,08	4,6	0,28	62,84	18,29
ткм/ 2021	Каша молочная "Подружки"	250	9,92	13,6	43,8	337,28	40,67
685/ 2004	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,46	3,06
гост	Хлеб пшеничный.	40	3,54	0,32	19,68	95,75	6,14
гост	Хлеб ржаной.	20	1,32	0,24	7,92	39,12	1,84
	Итого за завтрак	558	19,93	18,8	86,68	595,45	70,00

Зав. Производством

Ответственный за питание

Ю.В.Антонова

О.В.Драмарецкая

Согласовано:

Директор МБОУ «СШ № 35»

Е.А. Зайцева

« 14 » 01 2025г.

Утверждаю:

Директор ООО КП «Колорит»

Алексеев Е.Г.

« 14 » 01 2025г.

Меню на 14 января 2025года

реализуемое через буфет

Наименование	ВЕС	Цена руб.	№ рецептуры	Б	Ж	У	Эн. Цен (ккал)
Винегрет	150	40руб.	71/2004	1,85	15,2	11,23	190,8
Салат из св.капусты с огурцом с м/р.	70/15/15	35руб	43/2004	1,2	5,15	10,88	93,33
Салат из свеклы с сыром	70/15/15	35руб.	50/2004	1,10	5,16	10,78	88,30
Салат «Мясной»	120/20	48,00	тгк	2,36	6,18	12,04	102,36
«Сельдь под шубой»	160	54,00	тгк	2,68	3,26	13,05	176,89
Рассольник ленинградский (со сметаной)	250	19,01	132/2004	5,61	5,23	25,93	171,53
гуляш	50	90,00	437/2004	6,95	3,25	2,0	66,00
Филе кур.с помидором под сыром	85гр	85,00	488/2004	17,5	7,86	1,45	201,32
Рыба приущ.с овощами	80гр	75,00	506/1983	6,03	3,36	2,42	193,5
Картофельное пюре	150гр	20,23	520/2004	2,30	4,80	20,70	132,48
Каша гречневая вязкая	180гр	12,85	510/2004	7,56	9,36	37,6	264,88
Чай с сахаром	200гр	3,06	685/2004	0,07	0,02	15	60,46
Чай с лимоном	210гр	6,00	686/2004	0,13	0,02	15,2	61,5
Хлеб ржаной	30гр	3,00	ГОСТ	1,98	0,36	11,88	58,68
Хлеб пшеничный	30гр	5,00	ГОСТ	1,77	0,16	9,84	47,88

Зав.производством

Отв.за питание

Ю.В.Антонова

О.В.Драмарецкая