



Согласовано:  
 Директор МБОУ «СШ №35»  
 « 10 » марта 2025г.



Утверждаю:  
 Директор ООО КП «Колорит»  
 « 10 » марта 2025г.

### Меню на 10 марта 2025года

реализуемое через буфет

Наименование	ВЕС	Цена руб.	№ рецептуры	Б	Ж	У	Эн. Цен (ккал)
Винегрет	150	42руб.	71/2004	1,85	15,2	11,23	190,8
Салат из св.капусты и 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	36руб.	50/2004	1,10	5,16	10,78	88,30
Салат «Синьор-Помидор»	50/15/15	48,00	ТТК	2,36	6,18	12,04	102,36
Салат «Мясной»	120/20	50,00	ТТК	2,36	6,19	12,04	102,36
Салат «Сельдь под шубой»	160	56,00	ТТК	6,64	12,61	7,67	170,73
Бутерброд с карбонадом	30/20	30,00	ТТК	5,25	14,8	9,84	193,56
Суп -пюре из бобовых	250	10,93	272/1983	5,5	4,7	26,5	170,3
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	23,00	520/2004	2,30	4,80	20,70	132,48

Гречка по-купечески	200гр	39,65	ТТК/2023	18,12	19,52	41	413
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

Согласовано  
 Директор МБОУ СЦ №35  
 Е.А.Зайцева

"10" \_\_\_\_\_ 2025г.

Утверждаю:  
 Директор ООО КП "Колорит"  
 Е.Г.Алексеев

"10" марта \_\_\_\_\_ 2025г.

### Меню на 10 марта 2025года

№ рецептуры	День 6. Наименование блюда. Возраст 7-10 лет. Начальное образование	Масса порций	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	цена
			Б	Ж	У		
<b>Завтрак</b>							
366/ 2004	Запеканка из творога с повидлом	150	11,52	18,41	28,64	326,32	68,52
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
338/ 2015	Фрукты свежие (не менее 100г)	150	3,4	2	18	103,6	26,74
<b>Итого за завтрак</b>		<b>540</b>	<b>18,53</b>	<b>20,75</b>	<b>81,32</b>	<b>586,13</b>	<b>104,46</b>
<b>Обед</b>							
* 272/ 1983	Суп-пюре из бобовых	250	4,4	3,76	21,2	136,24	10,93
ТТК/2023	Гречка по-купечески	200	18,12	19,52	41	413	39,65
639/ 2004	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32	131,45	7,15
гост	Хлеб ржаной.	20	1,32	0,24	7,92	39,12	1,84
338/ 2015	Фрукты свежие (не менее 100г)	150	2	2	12	70	26,74
<b>Итого за обед</b>		<b>820</b>	<b>27,6</b>	<b>26,55</b>	<b>119,4</b>	<b>823,87</b>	<b>86,31</b>

Зав.производством

Ответственный за питание

Ю.В.Антонова

О.В.Драмарецкая

Согласовано  
Директор МБОУ СОШ №35



Е.А.Зайцева  
2025г.

Утверждаю:  
Директор ООО КП "Колорит"  
Е.Г.Алексеев  
"10" марта 2025г.



### МЕНЮ на 10 марта 2025года

№ рецептуры	День 6. Наименование блюда Возраст 11-17 лет. Льготная категория.	Масса порций	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	цена
			Б	Ж	У		
<b>Завтрак</b>							
658/1983	Котлета (мясная) с соусом	100	10,4	12,5	17,29	221,82	31,55
516/ 2004	Макаронные изделия отварные	200	9,3	10	44,2	304	8,64
685/ 2004	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,46	3,06
гост	Хлеб пшеничный.	20	1,77	0,16	9,84	47,88	3,07
гост	Хлеб ржаной.	40	2,64	0,48	15,84	78,24	3,68
<b>Итого за завтрак</b>		<b>560</b>	<b>23,82</b>	<b>23,16</b>	<b>102,17</b>	<b>712,4</b>	<b>50,00</b>
<b>Обед</b>							
272/ 1983	Суп-пюре из бобовых	250	5,5	4,7	26,5	170,3	10,93
ТТК/2023	Гречка покупечески	270	24,6	26,35	55,35	557,55	45,19
686/ 2004	Чай с лимоном	210	0,13	0,02	15,2	61,5	6,00
гост	Хлеб ржаной.	20	1,77	0,16	9,84	47,88	1,84
гост	Хлеб пшеничный.	40	2,64	0,48	15,84	78,24	6,14
<b>Итого за обед</b>		<b>790</b>	<b>34,64</b>	<b>31,71</b>	<b>122,7</b>	<b>915,47</b>	<b>70,10</b>

Зав.производством

Ответственный за питание

Ю.В.Антонова

О.В.Драмарецкая