

Согласовано:
директор МАОУ

СОШ № 17
Сагадеева Ю.Н.



Утверждаю:
Директор ООО «Общепит3»
Шорохова Е.Н./

МЕНЮ ОБЗ, СВО, ИНВАЛИДЫ с 7 до 11 лет

		Отд./корп	День		19.09.25	
№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая
1	2	3	Б	Ж	У	7
Завтрак (1 смена)						
тк21сгр	Котлеты из говядины люля-кебаб с томатным соусом 60/30	90	9,60	10,60	7,20	162,80
204 партнер2013	Вермишель отварная с маслом сливочным	170	5,50	4,90	40,80	234,10
№273 партнер 2013	Чай с лимоном, сахаром	200	0,20	0,04	10,20	41,00
тк	Хлеб пшеничный с витаминноминеральной смесью «Валетек-8» для детского питания	40	3,30	0,40	20,00	100,00
Итого за Завтрак		500	18,6	19,1	76,7	536,6
Обед (1,2 смена)						
56 Партнер 2013	Рассольник по Ленинградски со сметаной195/5	200	1,60	3,40	10,6	83,20
№22 сгр	Биточки рыбные с соусом томатным 60/30	90	9,60	2,30	17,7	134,00
№465 сб 1983	Рис отварной с маслом сливочным	150	3,8	5,40	40,00	224,40
232 Партнер 2013	Компот из свежих яблок	200	0,09	0,09	12,30	50,60
тк	Хлеб пшеничный с витаминноминеральной смесью «Валетек-8» для детского питания	35	2,90	0,30	17,50	87,50
тк	Хлеб пшенично-ржаной "На здоровье" с витаминноминеральной смесью «Валетек-8» для детского питания	30	2,30	0,30	13,40	68,10
Итого за Обед		705	20,29	11,79	111,5	647,8
Полдник (2 смена)						
тк21сгр	Котлеты из говядины люля-кебаб с томатным соусом 60/30	90	9,60	10,60	7,20	162,80
204 партнер2013	Вермишель отварная с маслом сливочным	170	5,50	4,90	40,80	234,10
№273 партнер 2013	Чай с лимоном, сахаром	200	0,20	0,04	10,20	41,00
тк	Хлеб пшеничный с витаминноминеральной смесью «Валетек-8» для детского питания	40	3,30	0,40	20,00	100,00
Итого за Полдник		500	18,6	19,1	76,7	536,6
Стоимость завтрак+обед		150,82				
Стоимость обед+полдник		150,82				

МЕНЮ ОБЗ, СВО, Инвалиды с 12 и старше

МЕНЮ ОВЗ, СВО,Инвалиды с 12 и старше		День	19.09.25			
№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак (1 смена)						
тк21сгр	Котлеты из говядины люля-кебаб с томатным соусом 60/40	100	9,70	11,10	7,80	169,80
204 партнер2013	Вермишель отварная с маслом сливочным	200	7,40	5,80	48,00	244,90
№273 партнер 2013	Чай с лимоном, сахаром	200	0,20	0,04	10,20	41,00
тк	Хлеб пшеничный с витаминноминеральной смесью «Валетек-8» для детского питания	50	4,10	0,50	25,00	125,00
Итого за Завтрак		550	18,6	19,1	76,7	536,6
Обед (1,2 смена)						
56 Партнер 2013	Рассольник по Ленинградски со сметаной 245/5	250	1,90	4,70	11,9	103,60
№22 сгр	Биточки рыбные с соусом томатным 60/40	100	9,70	2,70	18,3	141,00
№465 сб 1983	Рис отварной с маслом сливочным	180	4,6	6,50	48,00	269,30
232 Партнер 2013	Компот из свежих яблок	200	0,09	0,09	12,30	50,60
тк	Хлеб пшеничный с витаминноминеральной смесью «Валетек-8» для детского питания	45	3,70	0,40	22,50	112,50
тк	Хлеб пшенично-ржаной "На здоровье" с витаминноминеральной смесью «Валетек-8» для детского питания	40	3,10	0,40	17,90	90,80
Итого за Обед		815	23,09	14,79	130,9	767,8
Полдник (2 смена)						
тк21сгр	Котлеты из говядины люля-кебаб с томатным соусом 60/40	100	9,70	11,10	7,80	169,80
204 партнер2013	Вермишель отварная с маслом сливочным	200	7,40	5,80	48,00	244,90
№273 партнер 2013	Чай с лимоном, сахаром	200	0,20	0,04	10,20	41,00
тк	Хлеб пшеничный с витаминноминеральной смесью «Валетек-8» для детского питания	50	4,10	0,50	25,00	125,00
Итого за полдник		550	18,6	19,1	76,7	536,6
Стоимость завтрак+обед		168,04				
Стоимость обед+полдник		168,04				

Бухгалтер:

Медсестра:

Согласовано:
директор МАОУ «СОШ №17»
Салаева Ю.Д.



Меню для детей с 7-11 лет, в т.ч. MMC



Утверждаю:
Директор ООО «Общепит3»
/Шорохова Е.Н./

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Отд./корп	Масса порции	День 19.09.2025			Энерге- тическая
				Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7	
Завтрак (1 смена)							
тк21сгр	Котлеты из говядины люля-кебаб с томатным соусом 60/30		90	9,60	10,60	7,20	162,80
204 партнер2013	Вермишель отварная с маслом сливочным		170	5,50	4,90	40,80	234,10
№273 партнер 2013	Чай с лимоном, сахаром		200	0,20	0,04	10,20	41,00
ТТК	Хлеб пшеничный с витаминноминеральной смесью «Валетек-8» для детского питания		40	3,30	0,40	20,00	100,00
Итого за Завтрак			500	18,6	19,1	76,7	536,6
Стоимость завтрака			71,09				
Обед (2 смена)							
№282 партнер 2013	Рассольник по Ленинградски со сметаной195/5		200	1,60	3,40	10,6	83,20
№222 сгр	Биточки рыбные с соусом томатным 60/30		90	9,60	2,30	17,7	134,00
№465 сс 1993	Рис отварной с маслом сливочным		150	3,8	5,40	40,00	224,40
282 Партнер 2013	Компот из свежих яблок		200	0,09	0,09	12,30	50,60
ТТК	Хлеб пшеничный с витаминноминеральной смесью «Валетек-8» для детского питания		35	2,90	0,30	17,50	87,50
ткк	Хлеб пшенично-ржаной "На здоровье" с витаминноминеральной смесью «Валетек-8» для детского питания		30	2,30	0,30	13,40	68,10
Итого за Обед			705	20,29	11,79	111,5	647,8
Стоимость обеда			79,73				

Меню для детей с 12 лет и старше (родительская плата). в.т.ч. MMC

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Отд./корп	Масса порции	День 19.09.2025			Энерге- тическая
				Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7	
Завтрак (1 смена)							
тк21сгр	Котлеты из говядины люля-кебаб с томатным соусом 60/40		100	9,70	11,10	7,80	169,80
204 партнер2013	Вермишель отварная с маслом сливочным		200	7,40	5,80	48,00	244,90
№273 партнер 2013	Чай с лимоном, сахаром		200	0,20	0,04	10,20	41,00
ТТК	Хлеб пшеничный с витаминноминеральной смесью «Валетек-8» для детского питания		50	4,10	0,50	25,00	125,00
Итого за Завтрак			550	18,6	19,1	76,7	536,6
Стоимость завтрака			78,02				
Обед (2 смена)							
№282 партнер 2013	Рассольник по Ленинградски со сметаной 245/5		250	1,90	4,70	11,9	103,60
№222 сгр	Биточки рыбные с соусом томатным 60/40		100	9,70	2,70	18,3	141,00
№465 сс 1993	Рис отварной с маслом сливочным		180	4,6	6,50	48,00	269,30
282 Партнер 2013	Компот из свежих яблок		200	0,09	0,09	12,30	50,60
ТТК	Хлеб пшеничный с витаминноминеральной смесью «Валетек-8» для детского питания		45	3,70	0,40	22,50	112,50
ткк	Хлеб пшенично-ржаной "На здоровье" с витаминноминеральной смесью «Валетек-8» для детского питания		40	3,10	0,40	17,90	90,80
Итого за Обед			815	23,09	14,79	130,9	767,8
Стоимость обеда			90,02				

Бухгалтер:  Медсестра: 