

Согласовано
директор МАОУ «СОШ №17»
/Сагадеева Ю.Д./



Меню для детей с 7-11 лет, в т.ч. ММС



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

Отд./корп _____ День 05.12.2025

№ 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)						
тк22	Голубцы ленивые Детские с соусом томатным 60/30	90	5,3	5,00	6,00	90,00
№465 сб 1983	Рис отварной с маслом сливочным	170	4,3	6,10	45,30	254,30
271 Партнер,2013	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	40,00
ткк	Хлеб пшеничный с витаминноминеральной смесью «Валетек-8» для детского питания	40	3,30	0,40	20,00	100,00
Итого за Завтрак		500	12,9	11,5	81,3	484,3
Стоимость завтрака		71,09				
Обед (2 смена)						
56 Партнер 2013	Рассольник домашний со сметаной	200	1,80	4,30	11,80	94,20
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	150	5,50	4,30	36,00	206,60
294 Партнер,2013	Кисель плодово-ягодный	200	0,00	0,00	20,00	76,00
ткк	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	22,1	19,8	105,9	695,2
Стоимость обеда		79,73				

Меню для детей с 12 лет и старше (родительская плата), вт.ч. ММС

День 05.12.2025

№ 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)						
тк22	Голубцы ленивые Детские с соусом томатным 60/40	100	5,4	5,40	6,60	97,00
№465 сб 1983	Рис отварной с маслом сливочным	200	5,1	7,20	53,30	299,20
271 Партнер,2013	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	40,00
ткк	Хлеб пшеничный с витаминноминеральной смесью «Валетек-8» для детского питания	50	4,10	0,50	25,00	125,00
Итого за Завтрак		550	14,6	13,1	94,9	561,2
Стоимость завтрака		78,02				
Обед (2 смена)						
56 Партнер 2013	Рассольник домашний со сметаной	250	2,10	5,20	14,80	116,30
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	180	6,60	5,20	43,20	247,90
294 Партнер,2013	Кисель плодово-ягодный	200	0,00	0,00	20,00	76,00
ткк	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	25,2	22,3	126,2	813,3
Стоимость обеда		90,02				

Бухгалтер:

Медсестра:



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



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

МЕНЮ ОВЗ, СВО, ИНВАЛИДЫ с 7 до 11 лет

		Отд./корп	День		05.12.2025
№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)		
			Б	Ж	У
1	2	3	4	5	6
Завтрак (1 смена)					
тк22	Голубцы ленивые Детские с соусом томатным 60/30	90	5,3	5,00	6,00
№465 сб 1983	Рис отварной с маслом сливочным	170	4,3	6,10	45,30
271 Партнер,2013	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00
ткк	Хлеб пшеничный с витаминноминеральной смесью «Валетек-8» для детского питания	40	3,30	0,40	20,00
Итого за Завтрак		500	12,9	11,5	81,3
Обед (1,2 смена)					
56 Партнер 2013	Рассольник домашний со сметаной	200	1,80	4,30	11,80
тк21сгр	Котлеты из говядины люля-кебаб с томатным соусом 60/30	90	9,60	10,60	7,20
204 партнер2013	Вермишель отварная с маслом сливочным	150	5,50	4,30	36,00
294 Партнер,2013	Кисель плодово-ягодный	200	0,00	0,00	20,00
ткк	Хлеб пшеничный с витаминноминеральной смесью «Валетек-8» для детского питания	35	2,90	0,30	17,50
ткк	Хлеб пшенично-ржаной "На здоровье" с витаминноминеральной смесью «Валетек-8» для	30	2,30	0,30	13,40
Итого за Обед		705	22,1	19,8	105,9
Полдник (2 смена)					
тк22	Голубцы ленивые Детские с соусом томатным 60/30	90	5,3	5,00	6,00
№465 сб 1983	Рис отварной с маслом сливочным	170	4,3	6,10	45,30
271 Партнер,2013	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00
ткк	Хлеб пшеничный с витаминноминеральной смесью «Валетек-8» для детского питания	40	3,30	0,40	20,00
Итого за Полдник		500	12,9	11,5	81,3
Стоимость завтрак+обед		150,82			
Стоимость обед+полдник		150,82			
МЕНЮ ОВЗ, СВО, Инвалиды с 12 и старше			День		05.12.2025
№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)		
			Б	Ж	У
1	2	3	4	5	6
тк22	Голубцы ленивые Детские с соусом томатным 60/40	100	5,4	5,40	6,60
№465 сб 1983	Рис отварной с маслом сливочным	200	5,1	7,20	53,30
271 Партнер,2013	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00
ткк	Хлеб пшеничный с витаминноминеральной смесью «Валетек-8» для детского питания	50	4,10	0,50	25,00
Итого за Завтрак		550	14,6	13,1	94,9
Обед (1,2 смена)					
56 Партнер 2013	Рассольник домашний со сметаной	250	2,10	5,20	14,80
тк21сгр	Котлеты из говядины люля-кебаб с томатным соусом 60/40	100	9,70	11,10	7,80
204 партнер2013	Вермишель отварная с маслом сливочным	180	6,80	5,20	43,20
294 Партнер,2013	Кисель плодово-ягодный	200	0,00	0,00	20,00
ткк	Хлеб пшеничный с витаминноминеральной смесью «Валетек-8» для детского питания	45	3,70	0,40	22,50
ткк	Хлеб пшенично-ржаной "На здоровье" с витаминноминеральной смесью «Валетек-8» для детского питания	40	3,10	0,40	17,90
Итого за Обед		815	25,2	22,3	126,2
Полдник (2 смена)					
тк22	Голубцы ленивые Детские с соусом томатным 60/40	100	5,4	5,40	6,60
№465 сб 1983	Рис отварной с маслом сливочным	200	5,1	7,20	53,30
271 Партнер,2013	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00
ткк	Хлеб пшеничный с витаминноминеральной смесью «Валетек-8» для детского питания	50	4,10	0,50	25,00
Итого за полдник		550	14,6	13,1	94,9
Стоимость завтрак+обед		168,04			
Стоимость обед+полдник		168,04			

Бухгалтер:

Медсестра:

Медсестра:

Медсестра: