

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 17.10.25			
№ 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 60/30	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
ткк	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 сметаной 195/5	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
282 Партнер 2013	Компот из свежих яблок	200	0,09	0,09	12,30	50,60
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	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
ткк	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 ОВЗ, СВО, Инвалиды с 12 и старше			День 17.10.25			
№ 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
ткк	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
282 Партнер 2013	Компот из свежих яблок	200	0,09	0,09	12,30	50,60
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	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
ткк	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»
Сагадеева Ю.Д.



Меню для детей с 7-11 лет, в т.ч. ММС



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

		Отд./корп	День	17.10.2025			
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая	
			Б	Ж	У		
1	2	3	4	5	6	7	
Завтрак (1 смена)							
№21сгр	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)							
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	
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	
ТТК	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). вт.ч. ММС

		Отд./корп		День			17.10.2025
№ рец.	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	
ткк	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)							
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	
282 Партнер 2013	Компот из свежих яблок	200	0,09	0,09	12,30	50,60	
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	23,09	14,79	130,9	767,8	
Стоимость обеда		90,02					

Бухгалтер:

М.И.Сидорова

Медсестра:

К.А.Сидорова