

"Утверждаю"

Директор МБОУ

Меню приготавливаемых блюд на " "

2023 г.

I НЕДЕЛЯ

ПОНЕДЕЛЬНИК

Завтрак (1-4 класс 1 смена)

№ Рецепт уры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетич еская ценность, ккал	ЦЕНА, руб
			белки	жиры	углеводы		
174	Каша вязкая молочная из риса	200/10	7,46	10,34	39,10	318,80	28,00
ПР/15	Хлеб пшеничный йодированный с сыром твердым	60	7,80	6,31	19,32	165,52	20,10
376	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	0,40	14,00	3,00
338	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	16,00
	Итого	585	15,73	17,07	68,62	545,32	67,10

Обед (1-4 классы 2 смена)

№ Рецепт уры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетич еская ценность, ккал	ЦЕНА,руб
			белки	жиры	углеводы		
101	Суп картофельной с круп. пшеничной	200	6,37	10,37	14,54	68,60	11,00
256	Мясо тушеное свинина	90/50	13,10	15,11	2,60	210,18	50,60
203	Макароны отварные с маслом сливочным	150/5	5,46	5,79	30,46	195,70	11,00
47	Салат из квашеной капусты	60	1,02	0,35	5,07	51,42	9,00
ПР	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,40	0,30	14,49	70,14	2,25
ПР	Хлеб ржаной	30	2,55	0,99	12,75	77,70	2,25
349	Компот из сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	5,00
	Итого	815	31,56	33,00	111,92	806,54	91,10

Руководитель

Ст. повар

Ответственный по питанию

Пирцхалаишвили Г.Т./

Директор МБОУ

"Утверждаю"



Меню приготавливаемых блюд на " "

2023 г.

I НЕДЕЛЯ

ВТОРНИК

Завтрак (1-4 класс 1 смена)

№ Рецепт уры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетиче ская ценность, ккал	ЦЕНА, руб
			белки	жиры	углеводы		
295/528	Котлета куриная с соусом красным	90/50	7,46	12,36	18,65	269,50	41,10
302	Каша пшеничная рассыпчатая с маслом сливочным	150/5	6,32	4,50	28,85	121,50	11,00
306	Зеленый горошек консервированный	60	1,70	1,60	3,47	35,52	9,00
ПР	Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,40	19,32	93,52	3,00
376	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	0,40	14,00	3,00
Итого		610	18,71	18,88	70,69	534,04	67,10

Обед (1-4 классы 2 смена)

№ Рецепт уры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетиче ская ценность, ккал	ЦЕНА, руб
			белки	жиры	углеводы		
96	Рассольник ленинградский	200	5,43	8,12	14,39	85,80	12,00
229	Рыба тушеная с овощами	90/50	10,06	2,23	2,35	118,13	39,60
128	Пюре картофельное с маслом сливочным	150/5	3,10	9,16	17,99	205,86	15,00
21	Салат из соленых огурцов	60	0,51	3,03	1,55	35,46	12,00
ПР	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,40	0,30	14,49	70,14	2,25
ПР	Хлеб ржаной	30	2,55	0,99	12,75	77,70	2,25
591	Кисель фруктовый	200	0,40	-	37,80	156,00	8,00
Итого		815	24,45	23,83	101,32	749,09	91,10



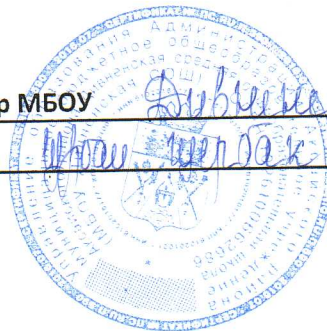
Руководитель _____ Пирцхалаишвили Г.Т./

Ст. повар _____

Ответственный по питанию _____

"Утверждаю"

Директор МБОУ



Дубинский С.И.
Иванов И.В.

Меню приготавливаемых блюд на " "

2023 г.

1 НЕДЕЛЯ

СРЕДА

Завтрак (1-4 класс 1 смена)

№ Рецепт уры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	ЦЕНА, руб
			белки	жиры	углеводы		
279/528	Тефтели свиные с соусом красным	90/50	7,69	11,19	9,50	182,45	38,10
302	Каша гречневая отварная с маслом сливочным	150/5	4,60	4,30	37,53	240,75	14,00
47	Салат из квашеной капусты	60	1,02	0,35	5,07	51,42	9,00
ПР	Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,40	19,32	93,52	3,00
376	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	0,40	14,00	3,00
	Итого	610	16,54	16,26	71,82	582,14	67,10

Обед (1-4 классы 2 смена)

№ Рецепт уры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	ЦЕНА, руб
			белки	жиры	углеводы		
102	Суп картофельный с горохом	200	6,59	8,63	19,85	118,60	9,60
291	Плов из птицы	90/150	14,18	13,55	23,15	318,65	52,00
52	Салат из свеклы отварной	60	0,85	3,61	4,96	55,64	4,00
ПР	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,40	0,30	14,49	70,14	2,25
ПР	Хлеб ржаной	30	2,55	0,99	12,75	77,70	2,25
349	Компот из сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	5,00
338	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	16,00
	Итого	860	27,63	27,57	117,01	820,53	91,10



Руководитель

Г.Т. Пирцхалаишвили

Ст. повар

Ответственный по питанию

Директор МБОУ

"Утверждаю"

Меню приготавливаемых блюд на " "

2023 г.

I НЕДЕЛЯ

ЧЕТВЕРГ

Завтрак (1-4 класс 1 смена)

№ Рецепт уры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетич еская ценность, ккал	ЦЕНА руб
			белки	жиры	углеводы		
	Сосиска отварная с соусом красным	100/50	9,50	23,00	4,30	263,00	39,10
203	Макароны отварные с маслом слив.	150/5	5,46	5,79	30,46	195,70	11,00
306	Кукуруза сахарная консервированная	60	1,2	1,75	5,87	44,16	10,00
ПР	Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,40	19,32	93,52	3,00
377	Чай с лимоном	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	4,00
	Итого	627	19,45	30,96	75,15	658,38	67,10

Обед (1-4 классы 2 смена)

№ Рецепт уры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетиче ская ценность, ккал	ЦЕНА, руб
			белки	жиры	углеводы		
82	Борщ с капустой и картофелем	200	2,16	5,88	13,13	83,00	10,60
279/528	Тефтели из говядины с соусом красным	90/50	9,49	10,55	12,87	185,72	51,00
302	Каша пшеничная рассыпчатая с маслом сливочным	150/5	6,32	4,50	28,85	121,50	11,00
306	Зеленый горошек консервированный	60	1,70	1,60	3,47	35,52	9,00
ПР	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,40	0,30	14,49	70,14	2,25
ПР	Хлеб ржаной	30	2,55	0,99	12,75	77,70	2,25
349	Компот из сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	5,00
	Итого	815	25,28	23,91	117,57	706,38	91,10

Руководитель

Пирцхалаишвили Г.Т./

Ст. повар

Ответственный по питанию

Директор МБОУ

"Утверждаю"

Меню приготавливаемых блюд на " "

2023 г.

I НЕДЕЛЯ

ПЯТНИЦА

Завтрак (1-4 класс 1 смена)

№ Рецепт уры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетиче ская ценность, ккал	ЦЕНА, руб
			белки	жиры	углеводы		
292/528	Птица, тушенная с картофелем в соусе с овощами	90/150	21,34	16,60	20,64	316,80	56,10
67	Винегрет овощной	60	0,84	5,02	4,37	75,06	5,00
ПР	Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,40	19,32	93,52	3,00
376	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	0,40	14,00	3,00
	Итого	555	25,41	22,04	44,73	499,38	67,10

Обед (1-4 классы 2 смена)

№ Рецепт уры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетиче ская ценность, ккал	ЦЕНА, руб
			белки	жиры	углеводы		
112	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	7,01	8,33	8,93	87,20	9,00
271/528	Котлеты домашние с соусом красным	90/50	7,23	10,91	6,54	159,35	49,60
302	Каша гречневая отварная с маслом сливочным	150/5	3,60	4,30	37,53	243,75	14,00
47	Салат из квашеной капусты	60	1,02	0,35	5,07	51,42	9,00
ПР	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,40	0,30	14,49	70,14	2,25
ПР	Хлеб ржаной	30	2,55	0,99	12,75	77,70	2,25
349	Компот из сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	5,00
	Итого	815	24,47	25,27	117,32	822,36	91,10



Руководитель

Пирцхалаишвили Г.Т./

Ст. повар

Ответственный по питанию

Директор МБОУ

"Утверждаю"

Меню приготавливаемых блюд на " "

2023 г.

II НЕДЕЛЯ

ПОНЕДЕЛЬНИК

Завтрак (1-4 класс 1 смена)

№ Рецепт уры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетич еская ценность, ккал	ЦЕНА, руб
			белки	жиры	углеводы		
181	Каша жидкая молочная из манной крупы	200/10	5,80	10,23	40,43	277,80	24,00
ПР/15	Хлеб пшеничный йодированный с сыром твердым	60	7,80	6,31	19,32	165,52	20,10
382	Какао с молоком	200	4,08	3,54	13,58	118,60	12,00
209	Яйцо отварное	40	5,08	4,60	0,28	62,84	11,00
	Итого	510	22,76	24,68	73,61	624,76	67,10

Обед (1-4 классы 2 смена)

№ Рецепт уры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетиче ская ценность, ккал	ЦЕНА,руб
			белки	жиры	углеводы		
112	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	7,01	8,33	8,93	87,20	9,00
271/528	Биточки домашние с соусом красным	90/50	7,23	10,91	6,54	159,35	49,60
302	Каша гречневая отварная с маслом сливочным	150/5	3,60	4,30	37,53	243,75	14,00
47	Салат из квашеной капусты	60	1,02	0,35	5,07	51,42	9,00
ПР	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,40	0,30	14,49	70,14	2,25
ПР	Хлеб ржаной	30	2,55	0,99	12,75	77,70	2,25
349	Компот из сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	5,00
	Итого	815	24,47	25,27	117,32	822,36	91,10

Руководитель

Ст. повар

Ответственный по питанию

Гирцхалаишвили Г.Т./



Директор МБОУ

"Утверждаю"



Меню приготавливаемых блюд на " "

2023 г.

II НЕДЕЛЯ

ВТОРНИК

Завтрак (1-4 класс 1 смена)

№ Рецепт уры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетиче ская ценность, ккал	ЦЕНА, руб
			белки	жиры	углеводы		
295/528	Биточки куриные с соусом красным	90/50	7,46	12,36	18,65	269,50	41,10
302	Каша пшеничная рассыпчатая с маслом сливочным	150/5	6,32	4,50	28,85	121,50	11,00
306	Зеленый горошек консервированный	60	1,70	1,60	3,47	35,52	9,00
ПР	Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,40	19,32	93,52	3,00
376	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	0,40	14,00	3,00
	Итого	610	18,71	18,88	70,69	534,04	67,10

Обед (1-4 классы 2 смена)

№ Рецепт уры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетиче ская ценность, ккал	ЦЕНА, руб
			белки	жиры	углеводы		
96	Рассольник ленинградский	200	5,43	8,12	14,39	85,80	12,00
263	Рагу из свинины	90/150	16,01	21,23	23,59	358,25	61,60
67	Винегрет овощной	60	0,84	5,02	4,37	75,06	5,00
ПР	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,40	0,30	14,49	70,14	2,25
ПР	Хлеб ржаной	30	2,55	0,99	12,75	77,70	2,25
591	Кисель фруктовый	200	0,40	-	37,80	156,00	8,00
	Итого	760	27,63	35,66	107,39	822,95	91,10



Руководитель

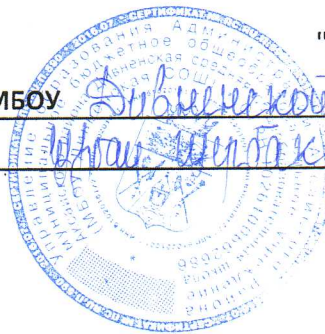
Пирцхалаишвили Г.Т./

Ст. повар

Ответственный по питанию

"Утверждаю"

Директор МБОУ



Меню приготавливаемых блюд на " "

2023 г.

II НЕДЕЛЯ

СРЕДА

Завтрак (1-4 класс 1 смена)

№ Рецепт уры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетич еская ценность, ккал	ЦЕНА, руб
			белки	жиры	углеводы		
268/528	Котлеты свиные с соусом красным	90/50	7,69	13,19	9,50	195,38	38,10
302	Каша гречневая отварная с маслом сливочным	150/5	4,60	4,30	37,53	240,75	14,00
47	Салат из квашеной капусты	60	1,02	0,35	5,07	51,42	9,00
ПР	Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,40	19,32	93,52	3,00
376	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	0,40	14,00	3,00
	Итого	610	16,54	18,26	71,82	595,07	67,10

Обед (1-4 классы 2 смена)

№ Рецепт уры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетич еская ценность, ккал	ЦЕНА, руб
			белки	жиры	углеводы		
102	Суп картофельный с горохом	200	6,59	8,63	19,85	118,60	9,60
291	Плов из птицы	90/150	14,18	13,55	23,15	318,65	52,00
52	Салат из свеклы отварной	60	0,85	3,61	4,96	55,64	4,00
ПР	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,40	0,30	14,49	70,14	2,25
ПР	Хлеб ржаной	30	2,55	0,99	12,75	77,70	2,25
349	Компот из сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	5,00
338	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	16,00
	Итого	860	27,63	27,57	117,01	820,53	91,10



Руководитель

Пирцхалаишвили Г.Т./

Ст. повар

Ответственный по питанию

Директор МБОУ

"Утверждаю"

Меню приготавливаемых блюд на " "

II НЕДЕЛЯ

ЧЕТВЕРГ

2023 г.

Завтрак (1-4 класс 1 смена)

№ Рецепт уры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетич еская ценность, ккал	ЦЕНА руб
			белки	жиры	углеводы		
297	Запеканка из творога со сметаной	150 (130/20)	14,44	15,00	53,29	390,00	37,10
	Кондитерское изделие	50	3,75	4,15	20,20	128,50	11,00
376	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	0,40	14,00	3,00
338	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	16,00
	Итого	515	18,66	19,57	83,69	579,50	67,10

Обед (1-4 классы 2 смена)

№ Рецепт уры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетиче ская ценность, ккал	ЦЕНА, руб
			белки	жиры	углеводы		
82	Борщ с капустой и картофелем	200	2,16	5,88	13,13	83,00	10,60
268/528	Котлеты из говядины с соусом красным	90/50	14,08	16,08	15,05	264,25	51,00
302	Каша пшеничная рассыпчатая с маслом сливочным	150/5	6,32	4,50	28,85	121,50	11,00
306	Зеленый горошек консервированный	60	1,70	1,60	3,47	35,52	9,00
ПР	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,40	0,30	14,49	70,14	2,25
ПР	Хлеб ржаной	30	2,55	0,99	12,75	77,70	2,25
349	Компот из сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	5,00
	Итого	815	29,87	29,44	119,75	784,91	91,10

Руководитель



Ирицхалаишвили Г.Т./

Ст. повар

Ответственный по питанию

"Утверждаю"

Директор МБОУ



2023 г.

Меню приготавливаемых блюд на " "
 II НЕДЕЛЯ
 ПЯТНИЦА

Завтрак (1-4 класс 1 смена)

№ Рецепт уры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетич еская ценность, ккал	ЦЕНА, руб
			белки	жиры	углеводы		
290/528	Курица тушеная с соусом красным	90/50	11,58	9,25	11,80	149,40	42,10
302	Рис отварной с маслом сливочным	150/5	3,60	4,30	37,53	203,55	13,00
55	Салат из свеклы с огурцами солеными	60	0,85	3,60	3,77	51,00	6,00
ПР	Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,40	19,32	93,52	3,00
376	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	0,40	14,00	3,00
	Итого	610	19,26	17,57	72,82	511,47	67,10

Обед (1-4 классы 2 смена)

№ Рецепт уры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетиче ская ценность, ккал	ЦЕНА, руб
			белки	жиры	углеводы		
101	Суп картофельной с круп. пшеничной	200	6,37	10,37	14,54	68,60	11,00
260	Гуляш из свинины	90/50	10,90	13,11	2,59	210,18	50,60
203	Макароны отварные с маслом сливочным	150/5	5,46	5,79	30,46	195,70	11,00
47	Салат из квашеной капусты	60	1,02	0,35	5,07	51,42	9,00
ПР	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,40	0,30	14,49	70,14	2,25
ПР	Хлеб ржаной	30	2,55	0,99	12,75	77,70	2,25
349	Компот из сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	5,00
	Итого	815	29,36	31,00	111,91	806,54	91,10



Руководитель

Пирцхалаишвили Г.Т./

Ст. повар

Ответственный по питанию