

1 неделя

с 07.11.23



А. Давыдов

Примерное меню (завтрак 1-4 классы, завтрак 5-11 классы) для организации питания учащихся в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях г. Снежное

Номер рецептуры	Наименование блюда согласно рецептуре	Выход блюда для разных возрастных категорий детей		Цена (рас.руб.)	
		1-4 классы	5-11 классы	1-4 классы	5-11 классы
А	1				
ПОНЕДЕЛЬНИК **					
Завтрак					
54-11г	Пюре картофельное	150	150	20,40	20,40
54-25м	курица тушеная	100	100	35,82	35,82
	Свежие фрукты(Яблоки)	45	45	5,21	5,21
	Икра кабачковая	38	38	9,15	9,15
	Хлеб и/е	42	42	1,95	1,95
54-3гн	Чай с лимоном и сахаром	200/7	200/7	3,92	3,92
Итого	X	X	X	76,45	76,45
Обед (ГПД)					
	Икра кабачковая	30	30	7,26	7,26
54-20с	Рассольник ленинградский	250	250	19,62	19,62
	Хлеб и/е	54	54	2,51	2,51
54-12г	Каша пшеничная рассыпчатая	150	150	8,03	8,03
54-11	Рыба тушеная в томате с овощами	130	130	51,15	51,15
54-23гн	Кофейный напиток на молоке сгущенном	200	200	18,46	18,46
Итого	X	X	X	107,03	107,03
ВТОРНИК **					
Завтрак					
54-9к	Каша вязкая молочная из овсяной крупы	200	200	21,14	21,14
54-6г	Сырники со сметаной	65/7	65/7	47,00	47,00
	Свежие фрукты(Яблоки)	56	56	6,61	6,61
54-3гн	Чай с сахаром	200	200	1,70	1,70
Итого	X	X	X	76,45	76,45
Обед (ГПД)					
54-8с	Суп гороховый	250	250	12,76	12,76
	Хлеб и/е	30	30	1,40	1,40
54-1г	макаронны отварные	150	150	7,94	7,94
54-21м	курица отварная	100	100	54,15	54,15
54-8с	Капуста тушеная	70	70	13,08	13,08
	Вафли	29	29	11,59	11,59
54-2гн	компот из сухофруктов	200	200	6,11	6,11
Итого	X	X	X	107,03	107,03
СРЕДА **					
Завтрак					
54-1х	Вареники ленивые отварные со сметаной	117	117	65,13	65,13
	Свежие фрукты(Яблоки)	45	45	5,21	5,21
54-2гн	компот из сухофруктов	200	200	6,11	6,11

Итого	X	X	X	76,45	76,45
Обед (ГПД)					
54-5з	салат из белокочанной капусты с морковью	60	60	8,21	8,21
54-7е	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	250	16,54	16,54
-	Хлеб в/с	42	42	1,99	1,99
54-6г	Рис отварной	150	150	11,78	11,78
54-25м	курица тушеная	120	120	42,99	42,99
-	Фрукты свежие измельченны	81	81	14,67	14,67
54-20хн	Кисель из яблок	200	200	10,85	10,85
Итого	X	X	X	107,03	107,03

ЧЕТВЕРГ

Завтрак					
54-6г	Каша гречневая рассыпчатая	150	150	10,67	10,67
54-3р	котлета рыбная (минтай)	130	130	38,45	38,45
-	Икра кабачковая	26	26	6,43	6,43
-	Свежие фрукты(Яблоки)	45	45	5,21	5,21
-	Хлеб в/с	37	37	1,71	1,71
-	Сок фруктовый	200	200	14,00	14,00
Итого	X	X	X	76,45	76,45

ОБЕД

54-16з	Винегрет с растительным маслом	75	75	12,47	12,47
54-2е	Борщ с капустой , картофелем и сметаной	250	250	22,41	22,41
-	Хлеб в/с	57	57	2,67	2,67
54-12г	Каша пшеничная рассыпчатая	150	150	8,03	8,03
54-25м	курица тушеная	120	120	42,99	42,99
54-23гн	Кофейный напиток на молоке с сахаром	200	200	18,46	18,46
Итого	X	X	X	107,03	107,03

ПЯТНИЦА

ЗАВТРАК					
54-1г	макаронны отварные	150	150	7,94	7,94
54-5м	котлета из курицы	105	105	47,55	47,55
-	Свежие фрукты(Яблоки)	70	70	8,15	8,15
-	Хлеб в/с	42	42	1,96	1,96
54-20хн	Кисель из яблок	200	200	10,85	10,85
Итого	X	X	X	76,45	76,45
Обед (ГПД)					
54-11 з	Салат из моркови и яблок	65	65	8,86	8,86
54-20е	Суп картофельный с рыбой (минтай)	250	250	37,4	37,4
-	Хлеб в/с	30	30	1,42	1,42
54-12хн	Цикл из курицы	230	230	57,65	57,65
54-3гн	Чай с сахаром	200	200	1,70	1,70
Итого	X	X	X	107,03	107,03

Примечания: * Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях. Работы Москва 2022

** Для расчета завтраков, обедов, ужинов учитываем нормы суточной нормы питания, составив соотношение продуктов на основе пищевой нормы

Технически

2 неделя

с 07.11.23



Примерное меню (завтрак 1-4 классы, завтрак 5-11 классы, обед 1-4 классы, обед 5-11 классы) для организации питания учащихся в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях г. Снежного

Номер рецептуры *	Наименование блюда согласно рецептуре	Выход блюда для разных возрастных категорий детей		Цена (роз.руб.)	
		1-4 классы	5-11 классы	1-4 классы	5-11 классы
А	Б	В	Г	Д	Е
ПОНЕДЕЛЬНИК **					
Завтрак					
54-11г	Пюре картофельное	150	150	20,40	20,40
54-25м	курица тушеная	100	100	35,82	35,82
	Свежие фрукты(Яблоки)	45	45	5,21	5,21
	Икра кабачковая	38	38	9,15	9,15
	Хлеб п/с	42	42	1,95	1,95
54-3гн	Чай с лимоном и сахаром	200/7	200/7	3,92	3,92
Итого	X	X	X	76,45	76,45
Обед (ГПД)					
	Икра кабачковая	47	47	11,46	11,46
54-3с	Рассольник ленинградский	250	250	19,62	19,62
	Хлеб п/с	43	43	2,00	2,00
54-1г	макароны отварные	150	150	7,94	7,94
54-5м	котлета из курицы	105	105	47,55	47,55
54-23гн	Кофейный напиток на молоке сгущеном	200	200	18,46	18,46
Итого	X	X	X	107,03	107,03
ВТОРНИК **					
Завтрак					
54-1а	Омлет натуральный	150	150	42,73	42,73
	Свежие фрукты(Яблоки, апельсины)	45/55	45/55	15,26	15,26
54-23гн	Кофейный напиток на молоке сгущеном	200	200	18,46	18,46
Итого	X	X	X	76,45	76,45
Обед (ГПД)					
54-2с	Борщ с капустой, картофелем и сметаной	250	250	22,41	22,41
	Хлеб п/с	41	41	1,93	1,93
54-4г	Каша гречневая рассыпчатая	150	150	10,67	10,67
	курица отварная	100	100	54,15	54,15
54-8г	Капуста тушеная	65	65	12,15	12,15
54-1хн	Компот из сухофруктов	200	200	5,72	5,72
Итого	X	X	X	107,03	107,03
СРЕДА **					
Завтрак					
54-1г	Запеканка из творога	95	95	68,42	68,42
	Свежие фрукты(Яблоки)	55	55	6,33	6,33
54-2гн	Чай сахаром	200	200	1,70	1,70
Итого	X	X	X	76,45	76,45

Обед (ГПД)					
54-8с	Суп гороховый	250	250	12,76	12,76
-	Хлеб в/е	45	45	2,00	2,00
54-6г	Рис отварной	150	150	10,78	10,78
54-3р	котлеты рыбная (минтай)	125	125	38,45	38,45
-	Нера кабачковая	50	50	12,10	12,10
-	Печенье сахарное	33	33	5,24	5,24
-	Свежие фрукты (Яблоки)	100	100	11,70	11,70
-	Сок фруктовый	200	200	14,00	14,00
Итого	X	X	X	107,03	107,03

ЧЕТВЕРТ

Завтрак					
54-3гн	Каши пшеничная рассыпчатая	150	150	8,03	8,03
54-11	Рыба тушеная в томате с овощами	130	130	51,15	51,15
-	Свежие фрукты(Яблоки)	45	45	5,21	5,21
-	Печенье сахарное	26	26	4,56	4,56
-	Хлеб в/е	30	30	1,39	1,39
54-1хн	Компот из сухофруктов	200	200	6,11	6,11
Итого	X	X	X	76,45	76,45

Обед (ГПД)

54-11 з	Салат из моркови и яблок	50	50	6,59	6,59
54-20с	Суп картофельный с рыбой(минтай)	250	250	37,4	37,4
-	Хлеб в/е	18	18	0,82	0,82
54-1г	макаронь отварные	150	150	7,94	7,94
54-25м	курица тушеная	100	100	35,82	35,82
54-23гн	Кофейный напиток на молоке сгущеном	200	200	18,46	18,46
Итого	X	X	X	107,03	107,03

ПЯТИЦА

ЗАВТРАК					
54-1г	Макаронь отварные	150	150	7,94	7,94
54-5м	котлеты из курицы	100	100	46,14	46,14
-	Свежие фрукты(Яблоки)	61	61	7,14	7,14
-	Хлеб в/е	28	28	1,23	1,23
54-3гн	сок фруктовый	200	200	14,00	14,00
Итого	X	X	X	76,45	76,45

Обед (ГПД)

54-8з	Салат из белокочанной капусты с морковью	70	70	9,58	9,58
54-7с	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	250	16,54	16,54
-	Хлеб в/е	45	45	2,10	2,10
54-22м	Рагу из курицы	250	250	58,04	58,04
-	Свежие фрукты (апельсин)	55	55	9,92	9,92
54-25хн	Кисель из яблок	200	200	10,85	10,85
Итого	X	X	X	107,03	107,03

Примечание: * Стоимость рецептурных блюд указана с учетом стоимости ингредиентов, входящих в состав рецептуры, и стоимости услуг по приготовлению. ** Для расчета затрат, исходя из фактического расхода сырья и материалов, использованных при приготовлении блюд, необходимо учитывать фактический расход сырья и материалов.

Технолог