

МЕНЮ (День 1)

« 01 » _____ ИЮЛЯ _____ 2025 г.



	Наименование блюда	Ккал. (Энергетич. ценность)	Общий вес блюда, г.	Выход, г. с 6 до 11 лет
завтрак	Запеканка из творога с молоком сгущенным	353,6	200	180/20
	Чай с лимоном	130	207	200/10/7
	Печенье (1шт. в индивидуальной упаковке)	135	1 шт.	1 шт.
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	ИТОГО:	759,6		
обед:	Огурец свежий (порционно)	8,33	60	60
	Суп из овощей с горошком зелёным конс.	108,3	205	200/5
завтрак	Котлета рубленая из птицы	346	90	90
	Каша рассыпчатая пшеничная	196,6	155	150/5
	Сок фруктовый в ассортименте	80	200	200
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	Хлеб ржаной	104,4	60	60
	ИТОГО:	880,23		

Директор школы _____



Повар _____

[Signature]

М Е Н Ю (День 2)
 « 02 » _____ ИЮЛЯ _____ 2025 г.



	Наименование блюда	Ккал. (Энергетич. ценность)	Общий вес блюда, г.	Выход, г. с 6 до 11 лет
завтрак	Масло сливочное 72,5% м.д.ж (порциями)	66	10	10
	Сыр Российский (порциями)	108	15	15
	Каша вязкая молочная из риса и пшена с сахаром	238	205	200/5
	Кофейный напиток с молоком	121,3	200	200
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	Фрукты св.(по сезону)	104	1 шт.	1 шт.
	ИТОГО:	778,3		
обед:	Помидор свежий (порционно)	8,5	60	60
завтрак	Рассольник ленинградский	121,25	205	200/5
	Шницель из говядины	314	90	90
	Макароны отварные с маслом сливочным	215,3	155	150/5
	Компот из свежих плодов (по сезону)	105	200	200
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	Хлеб ржаной	104,4	60	60
	ИТОГО:	905,05		

Директор школы _____



Повар _____

МЕНЮ (День 3)

« 03 » _____ июля _____ 2025 г.



	Наименование блюда	Ккал.	Общий вес блюда, г.	Выход, г. с 6 до 11 лет
завтрак	Каша вязкая молочная из пшеничной крупы с сахаром	296	205	200/5
	Чай с сахаром	44,5	210	200/10
	Булочка сдобная (1 шт. в инд.упаковке)	166	1 шт.	1 шт.
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	ИТОГО:	647,5		
обед:	Огурец свежий (порционно)	8,33	60	60
	Суп картофельный с клёцками	121,25	200	200
	Рагу из птицы	436,8	250	90/160
	Компот из смеси сухофруктов	87,6	200	200
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	Хлеб ржаной	104,4	60	60
	ИТОГО:	916,63		

Директор школы _____



Повар _____

Директор школы _____

МЕНЮ (День 4)

« 04 » _____ ИЮЛЯ _____ 2025 г.



	Наименование блюда	Ккал. (Энергетич. ценность)	Общий вес блюда, г.	Выход, г. с 6 до 11 лет
завтрак	Масло сливочное 72,5% м.д.ж (порциями)	66	10	10
	Сыр Российский (порциями)	108	15	15
	Каша вязк. молочная из хлопьев овс.с/с	351	205	200/5
	Какао с молоком	118,7	200	200
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	Фрукты свежие (по сезону)	104	1 шт.	1 шт.
	ИТОГО:	888,7		
обед:	Помидор свежий (порционно)	8,5	60	60
	Борщ со сметаной	98,25	205	200/5
	Тефтели рыбные (минтай)с соусом томатным	178	140	90/50
	1 вариант-Картофель отварной 2 вариант- Картофельное пюре	170,3	155	150/5
	Кисель из сока фруктового	157,6	200	200
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	Хлеб ржаной	104,4	60	60
	ИТОГО:	857,88		

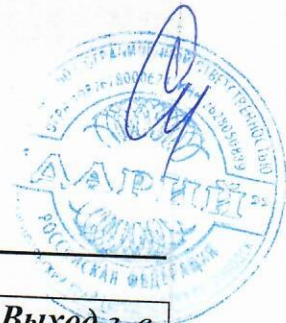
Директор школы _____



Повар _____

МЕНЮ (День 5)

« 07 » _____ ИЮЛЯ _____ 2025 г.



	Наименование блюда	Ккал. (Энергетич. ценность)	Общий вес блюда, г.	Выход, г. с бдо 11 лет
завтрак	Икра кабачковая (промышленного производства)	46,8	60	60
	Омлет натуральный	585,2	200	200
	Чай с лимоном	130	217	200/10/7
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	ИТОГО:	903		
обед:	Огурец свежий (порционно)	8,33	60	60
	Суп картофельный с бобовыми	179,8	200	200
	Плов из курицы	654	240	90/150
завтрак	Компот из свежих плодов (по сезону)	105	200	200
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	Хлеб ржаной	104,4	60	60
	ИТОГО:	1192,7		

Директор школы _____



Повар _____

МЕНЮ (День 6)

« 08 » _____ ИЮЛЯ _____ 2025 г.



	Наименование блюда	Ккал. (Энергетич. ценность)	Общий вес блюда, г.	Выход, г. с 6 до 11 лет
завтрак	Масло сливочное 72.5% м.д.ж (порциями)	66	10	10
	Сыр Российский (порциями)	108	15	15
	Суп молочный с макаронными изделиями	434	210	200/10
	Кофейный напиток с молоком	121,3	200	200
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	Фрукты св.(по сезону)	104	1 шт.	1 шт.
		ИТОГО:	974,3	
обед:	Помидор свежий (порционно)	8,33	60	60
	Суп картофельный с рисовой крупой	116,3	200	200
	Запеканка картофельная с мясом	580	290	280/10
	Компот из смеси сухофруктов	87,6	200	200
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	Хлеб ржаной	104,4	60	60
		ИТОГО:	1037,63	

Директор школы _____



Повар _____

МЕНЮ (День 7)

«_09_» _____ ИЮЛЯ _____ 2025г.



	Наименование блюда	Ккал. (Энергетич. ценность)	Общий вес блюда, г.	Выход, г. с 6 до 11 лет
завтрак	Каша молочная гречневая с сахаром	304	205	200/5
	Чай с сахаром	44,5	210	200/10
	Печенье (1шт. в индивидуальной упаковке)	135	1 шт.	1 шт.
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	ИТОГО:	699,5		
обед:	Огурец свежий (порционно)	8,33	60	60
	Щи из свежей капусты со сметаной	84,8	205	200/5
	Котлеты рубленые из птицы	218	90	90
	Рис отварной	244	155	150/5
	Сок фруктовый в ассортименте	80	200	200
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	Хлеб ржаной	104,4	60	60
	ИТОГО:	880,53		

Директор школы _____



Повар _____

Директор школы _____

Повар _____

М Е Н Ю (День 8)
 « 10 » июля _____ 2025 г.



	Наименование блюда	Ккал. (Энергетич. ценность)	Общий вес блюда, г.	Выход, г. с 6 до 11 лет
завтрак	Масло сливочное 72,5% м.д.ж (порциями)	66	10	10
	Сыр Российский (порциями)	108	15	15
	Каша молочная рисовая с сахаром	202,5	205	200/5
	Какао с молоком	118,7	200	200
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	Фрукты св.(по сезону)	104	1 шт.	1 шт.
	ИТОГО:	740,2		
обед:	Помидор свежий (порционно)	8,5	60	60
	Рассольник ленинградский со сметаной	121,3	205	200/5
	Рагу из птицы	436,8	250	90/160
	Компот из свежих плодов (по сезону)	105	200	200
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	Хлеб ржаной	104,4	60	60
	ИТОГО:	917		

Директор школы _____



Повар _____

МЕНЮ (День 9)

« 11 » июля 2025 г.



	Наименование блюда	Ккал. (Энергетич. ценность)	Общий вес блюда, г.	Выход, г. с 6 до 11 лет
завтрак	Запеканка из творога с молоком сгущенным	353,6	200	180/20
	Чай с лимоном	130	217	200/10/7
	Печенье	135	1шт	1шт
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	ИТОГО:	961,6		
обед:	Огурец свежий (порционно)	8,33	60	60
	Суп из овощей со сметаной	163,75	205	200/5
	Тефтели из говядины 1-й вариант	316	150	90/60
	Каша рассыпч. гречневая с маслом	196,6	155	150/5
	Кисель из сока фруктового	157,6	200	200
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	Хлеб ржаной	104,4	60	60
	ИТОГО:	935,68		

Директор школы _____



Повар _____

М Е Н Ю (День 10)

« 14 » _____ июля _____ 2025 г.



	Наименование блюда	Ккал. (Энергетич. ценность)	Общий вес блюда, г.	Выход, г. с 6 до 11 лет.
завтрак	Икра кабачковая (промышленного производства)	46,8	60	60
	Омлет с сыром	417	180	180
	Кофейный напиток с молоком	121,3	200	200
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	Фрукты свежие (по сезону)	104	1 шт.	1 шт.
	ИТОГО:	830,1		
обед:	Помидор свежий (порционно)	8,5	60	60
	Суп картофельный с бобовыми	179,8	200	200
	Биточки рыбные (минтай)	274	90	90
	1 вариант-Картофель отварной 2 вариант- Картофельное пюре	170,3	155	150/5
	Компот из смеси сухофруктов	87,6	200	200
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	Хлеб ржаной	104,4	60	60
	ИТОГО:	965,43		

Директор школы _____



Повар _____

М Е Н Ю (День 11)
 « 15 » _____ ИЮЛЯ _____ 2025 г.



	<i>Наименование блюда</i>	<i>Ккал. (Энергетич. ценность)</i>	<i>Общий вес блюда, г.</i>	<i>Выход, г. сб до 11 лет</i>
завтрак	Каша вязкая молочная из риса и пшена с сахаром	238	205	200/5
	Чай с сахаром	44,5	210	200/10
	Печенье (1 шт. в индивидуальной упаковке)	135	1 шт.	1 шт.
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	ИТОГО:	558,5		
обед:	Огурец свежий (порционно)	8,33	60	60
	Борщ с капустой и картофелем	109,5	205	200/5
	Кнели из птицы	189	90	90
	Макароны отварные с маслом	202,1	155	150/5
	Компот из свежих плодов (по сезону)	105	200	200
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	Хлеб ржаной	104,4	60	60
	ИТОГО:	1008,33		

Директор школы _____



Повар _____

МЕНЮ (День 12)
« 16 » июля 2025 г.



	Наименование блюда	Ккал. (Энергетич. ценность)	Общий вес блюда, г.	Выход, г. с 6 до 11 лет
завтрак	Масло сливочное 72,5% м.д.ж (порциями)	66	10	10
	Сыр Российский (порциями)	108	15	15
	Каша вязкая молочная из хлопьев овс. с сахаром	351	205	200/5
	Какао с молоком	118,7	200	200
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	Фрукты св.(по сезону)	104	1 шт.	1 шт.
	ИТОГО:	888,7		
обед:	Помидор свежий (порционно)	8,5	60	60
	Суп картофельный с клецками	121,25	200	200
	Плов из курицы	654	240	90/150
	Сок фруктовый в ассортименте	80	200	200
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	Хлеб ржаной	104,4	60	60
	ИТОГО:	1108,98		

Директор школы _____



Повар _____

М Е Н Ю (День 13)
 «17_» _____ июля _____ 2025 г.



	Наименование блюда	Ккал. (Энергетич. ценность)	Общий вес блюда, г.	Выход, г. с 6 до 11 лет
завтрак	Сыр « Российский» (порциями)	108	15	15
	Запеканка из творога с молоком сгущенным	353,6	200	180/20
	Чай с лимоном	130	217	200/10/7
	Кондитерское изд.(Шоколад)	304	1 шт.	1 шт.
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	ИТОГО:	729,6		
обед:	Огурец свежий (порционно)	8,33	60	60
	Суп рисовый с томатом	121,3	200	200
	Котлеты рубленые из птицы	346	90	90
	1 вариант-Картофель отварной 2 вариант- Картофельное пюре	170,3	155	150/5
	Компот из смеси сухофруктов	87,6	200	200
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	Хлеб ржаной	104,4	60	60
	ИТОГО:	978,93		

Директор школы _____



Повар _____

МЕНЮ (День 14)

« 18 » _____ июля _____ 2025 г.



	Наименование блюда	Ккал. (Энергетич. ценность)	Общий вес блюда, г.	Выход, г. с бдо 11лет
завтрак	Масло сливочное 72,5% м.д.ж (порциями)	66	10	10
	Сыр Российский (порциями)	108	15	15
	Суп молочный с макаронными изделиями	434	200	200
	Кофейный напиток с молоком	121,3	200	200
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	Фрукты св.(по сезону)	104	1 шт.	1 шт.
	ИТОГО:	974,3		
обед:	Помидор свежий (порционно)	8,5	60	60
	Суп из овощей со сметаной	163,75	205	200/5
	Тефтели из говядины 1-й вариант	316	150	90/60
	Каша рассыпчатая гречневая	196,6	155	150/5
	Компот из свежих плодов (по сезону)	105	200	200
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	Хлеб ржаной	104,4	60	60
	ИТОГО:	1035,08		

Директор школы _____



Повар _____

МЕНЮ (День 15)

« 21 » июля 2025 г.



	Наименование блюда	Ккал.	Общий вес блюда, г.	Выход, г. с 6 до 11 лет
завтрак	Икра кабачковая (промышленного производства)	46,8	60	60
	Омлет натуральный	585,2	200	200
	Чай с сахаром	44,5	210	200/10
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	ИТОГО:	817,5		
обед:	Огурец свежий (порционно)	8,33	60	60
	Щи из свежей капусты с картоф. со сметаной	125	205	200/5
	Биточки рыбные (минтай)	274	90	90
	1 вариант-Картофель отварной 2 вариант- Картофельное пюре	170,3	155	150/5
	Сок фруктовый в ассортименте	80	200	200
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	Хлеб ржаной	104,4	60	60
	ИТОГО:	903,03		

Директор школы _____



Повар _____