



Меню приготовления блюд  
на "15" Мая 2026 год.

Возрастная категория **с 7 до 11 лет;**  
Бесалатное горячее питание

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
Неделя/день		Первая/ Пятница					
<b>Обед</b>							
	63	Суп картофельный с бобовыми	200	5,51	4,74	25,74	150,00
	388	Котлеты рыбные	60	12,7	10,5	12,2	177,00
	234	Соус томатный	40	0,4	1,87	2,53	29,00
	173	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,20	6,90	35,90	238,90
	685	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	9,90	40,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	50	3,00	0,50	24,30	122,00
<b>Итого за обед</b>			<b>700</b>	<b>29,81</b>	<b>24,51</b>	<b>110,57</b>	<b>756,90</b>
<b>Итого стоимость рациона</b>							<b>93-50</b>

Возрастная категория **с 12 до 18 лет;**  
Родительская плата; ММС,МО.

Неделя/день		Первая/ Пятница					
<b>Обед</b>							
	63	Суп картофельный с бобовыми	250	5,51	4,74	25,74	150,00
	388	Котлеты рыбные	60	12,7	8,5	12,2	177,00
	234	Соус томатный	40	0,4	1,87	2,53	29,00
	173	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,40	6,80	45,40	288,00
	685	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	9,90	40,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	70	4,67	0,70	48,67	171,00
<b>Итого за обед</b>			<b>800</b>	<b>33,68</b>	<b>22,61</b>	<b>144,44</b>	<b>855,00</b>
<b>Итого стоимость рациона</b>							<b>100-10</b>

Технолог общественного питания: *В.Н.Жонина* В.Н.Жонина

