

Согласовано:  
Директор Школы №



Утверждаю:  
Директор МАУ "Центр детского здоровья"  
Р.Т.Хакимов



**Полдник \***

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Понедельник 22.04.2024</b>							
Полдник	Суп картофельный с макарон.изделиями и фрикадельками	250/20	25,4	4,8	22,2	236	140/2004, 112/2004
	Компот Южный	200	0,3	0	28	120	ТТК №1
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
<b>Итого за полдник</b>		<b>503</b>	<b>28,1</b>	<b>5,2</b>	<b>67,1</b>		
<b>Вторник 23.04.2024</b>							
Полдник	Рассольник ленинградский на костном бульоне	250	5,1	5,2	20	250	132/2004;
	Напиток из черной смородины	200	0,27	0	25,8	101	ТТК№28
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
<b>Итого за полдник</b>		<b>475</b>	<b>7,27</b>	<b>5,4</b>	<b>58,7</b>	<b>412</b>	
<b>Среда 24.04.2024</b>							
Полдник	Борщ с капустой,картофелем и фрикадельками	250/20	14,2	6,9	13,5	261	110/2004,112/2004
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
<b>Итого за полдник</b>		<b>495</b>	<b>16,3</b>	<b>7,1</b>	<b>41,4</b>	<b>380</b>	
<b>Четверг 25.04.2024</b>							
Полдник	Суп картофельный с бобовыми и фрикадельками	250/20	15,6	9,1	28,6	308	139/2004,112/2004
	Чай с шиповником	200	0,4	0	18,8	81	ТТК № 46
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
<b>Итого за полдник</b>		<b>503</b>	<b>18,4</b>	<b>9,5</b>	<b>64,3</b>		
<b>Пятница 26.04.2024</b>							
Полдник	Суп картофельный с макарон.изделиями фрикадельками	250/20	25,8	4,8	22,5	240	140/2004, 112/2004
	Напиток из черноплодной рябины и свежих яблок	200	0,27	0	9,2	109	ТТК№28.1
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
<b>Итого за полдник</b>		<b>495</b>	<b>28</b>	<b>5</b>	<b>44,6</b>	<b>410</b>	
<b>Суббота 27.04.2024</b>							
Полдник	Рассольник ленинградский на костном бульоне	250	5,1	5,2	20	250	132/2004;
	Напиток из черной смородины	200	0,27	0	25,8	101	ТТК№28
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
<b>Итого за полдник</b>		<b>475</b>	<b>7,27</b>	<b>5,4</b>	<b>58,7</b>	<b>412</b>	

\* Стоимость 1 комплекса полдника на одного учащегося школы составляет 35 рублей.

Согласовано:  
Директор Школы №



Утверждаю:  
Директор МАУ "Центр детского здорового питания"  
Р.Т.Хакимов

**Полдник от 7 до 12 лет -  
ОВЗ**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Понедельник 22.04.2024</b>							
Полдник	Каша жидкая молочная кукурузная	150	4,35	4,35	24,75	155	ТТК№231
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Компот Южный	200	0,3	0	28	120	ТТК №1
<b>Итого за полдник</b>		<b>375</b>	<b>6,55</b>	<b>4,55</b>	<b>65,65</b>	<b>336</b>	
<b>Вторник 23.04.2024</b>							
Полдник	Каша из смеси круп "Дружба" со сливочным маслом	150	12,2	4,6	8,1	125	ТТК№345.24
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
<b>Итого за полдник</b>		<b>375</b>	<b>14,3</b>	<b>4,8</b>	<b>36</b>	<b>244</b>	
<b>Среда 24.04.2024</b>							
Полдник	Каша жидкая молочная кукурузная	150	4,35	4,35	24,75	155	ТТК№231
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
<b>Итого за полдник</b>		<b>375</b>	<b>6,45</b>	<b>4,55</b>	<b>52,65</b>	<b>274</b>	
<b>Четверг 25.04.2024</b>							
Полдник	Каша из смеси круп "Дружба" со сливочным маслом	150	12,2	4,6	8,1	125	ТТК№345.24
	Компот Южный	200	0,3	0	28	120	ТТК №1
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
<b>Итого за полдник</b>		<b>375</b>	<b>14,4</b>	<b>4,8</b>	<b>49</b>	<b>306</b>	
<b>Пятница 26.04.2024</b>							
Полдник	Каша жидкая молочная кукурузная	150	4,35	4,35	24,75	155	ТТК№231
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
<b>Итого за полдник</b>		<b>375</b>	<b>6,45</b>	<b>4,55</b>	<b>52,65</b>	<b>274</b>	
<b>Суббота 27.04.2024</b>							
Полдник	Каша из смеси круп "Дружба" со сливочным маслом	150	12,2	4,6	8,1	125	ТТК№345.24
	Компот Южный	200	0,3	0	28	120	ТТК №1
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
<b>Итого за полдник</b>		<b>375</b>	<b>14,4</b>	<b>4,8</b>	<b>49</b>	<b>306</b>	

\* Стоимость 1 комплекса полдника на одного учащегося школы составляет 7 рублей

Согласовано:  
Директор Школы №



Утверждаю:  
Директор МАОУ «Центр детского здорового питания»  
Р.Т. Хакимов



**2 ЗАВТРАК от 7 до 12 лет  
многодетные**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Понедельник 22.04.2024</b>							
Завтрак	Гарнировка: горошек консервированный	60	1,2	0	2,25	15	ТТК№40
	Макароны запеченные с сыром	180	9,82	7,5	44,09	284	ТТК №226
	Бутерброд с маслом	10/25	1,9	8,5	12,9	136	1/3/1997
	Напиток клюквенный	200	0,1	0	24,9	97	700/2004
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
	Молоко питьевое ультрапастеризованное,	200	6	6,4	9,4	120	ТН
<b>Итого за</b>		<b>700</b>	<b>23,32</b>	<b>23</b>	<b>123,34</b>	<b>785</b>	
<b>Вторник 23.04.2024</b>							
Завтрак	Каша из овсяных хлопьев Геркулес молочная	150	6,6	4,62	30,3	157	Т4/2004
	Котлета по-хлыновски	50	8	10	2,2	130	454/2004
	Соус основной красный	50	0,9	1,4	3,6	30	528/3/1994
	Напиток из плодов шиповника	200	0,8	0	30	119	705/2004
	Бутерброд с повидлом	20/5/25	1,7	4,3	23,5	134	2004/2
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Фрукты: яблоко свежее	150	0,6	0	18,9	78	338/2005
<b>Итого за завтрак</b>		<b>675</b>	<b>20,5</b>	<b>20,52</b>	<b>121,4</b>	<b>709</b>	
<b>Среда 24.04.2024</b>							
Завтрак	Сырники Классические	135	19,2	10,9	20,32	256	ТТК №99,1
	Подлива сладкая	50	0,1	0	15	50	ТТК №25
	Чай с шиповником	200	0,4	0	18,8	81	ТТК № 46
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
<b>Итого за завтрак</b>		<b>443</b>	<b>24</b>	<b>11,5</b>	<b>83,92</b>	<b>520</b>	
<b>Четверг 25.04.2024</b>							
Завтрак	Гарнировка: кукуруза консервированная	60	1,9	0	5,9	59	ТТК№41
	Биточки Школьные	50	8,3	8,7	8,2	155	ТТК № 10
	Соус основной красный	50	1,15	1,5	3,84	32	528/3/1994
	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,6	8,6	40,1	267	463/1994
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Какао с молоком	200	4,41	4,5	29,21	171	693/2004
	Напиток фруктосодержащий в ассортименте	200	6	6,4	9,4	120	ТН
<b>Итого за завтрак</b>		<b>735</b>	<b>32,26</b>	<b>29,9</b>	<b>109,55</b>	<b>865</b>	
<b>Пятница 26.04.2024</b>							
Завтрак	Гарнировка: Икра морковная	60	2,2	7,5	10,1	122	78/2004
	Бифштекс рубленый Детский тушеный	40	8,8	6,3	6,8	104	ТТК № 47
	Соус основной красный	60	1,38	1,8	4,6	38	528/3/1994
	Рис отварной	150	3,39	5,6	35,4	209	465/1994
	Напиток клюквенный	200	0,1	0	12	97	700/2004
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Пряник	60	3,54	2,82	4,5	219	ТН
<b>Итого за завтрак</b>		<b>595</b>	<b>21,31</b>	<b>24,22</b>	<b>126,8</b>	<b>850</b>	
<b>Суббота 27.04.2024</b>							
Завтрак	Гарнировка: горошек консервированный	60	1,2	0	2,25	15	ТТК№40
	Макароны запеченные с сыром	180	9,82	7,5	44,09	284	ТТК №226
	Бутерброд с маслом	10/25	1,9	8,5	12,9	136	1/3/1997
	Напиток клюквенный	200	0,1	0	24,9	97	700/2004
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
	Молоко питьевое ультрапастеризованное, обогащенное витаминами и йодом	200	6	6,4	9,4	120	ТН
<b>Итого за завтрак</b>		<b>700</b>	<b>23,32</b>	<b>23</b>	<b>123,34</b>	<b>785</b>	

\* Стоимость 1 комплекса завтрака на одного учащегося школы составляет 75 рублей

Согласовано:  
Директор Школы №



Утверждаю:  
Директор МАУ «Центр детского  
здорового питания»  
Р.Т. Хакимов

**ОБЕД 7-12 лет  
вторая смена**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Понедельник 22.04.2024</b>							
Обед	Суп картофельный с макарон. изделиями и фрикадельками	200/20	9	3	43,8	225	140/2004,112/2004
	Гарнировка: кукуруза консервированная	60	1,9	0	4,9	59	ТТК№41
	Сосиска отварная	2/50	9,5	13	22	197	ТТК № 100,1
	Каша гречневая вязкая	150	3	2,4	12	150	ТТК № 58
	АК Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
<b>Итого за обед</b>		<b>788</b>	<b>27,9</b>	<b>19</b>	<b>127,5</b>	<b>822</b>	
<b>Вторник 23.04.2024</b>							
Обед	Рассольник ленинградский на костном бульоне	200	4	1,8	10	189	132/2004;
	Гарнировка: Икра свекольная	60	1,56	2,2	8,97	82	78/2004
	Котлеты Домашние	60	4,8	8,2	11,5	151	271/2/2005
	Соус основной красный	40	0,9	1,2	3	25	528/3/1994
	Рис отварной	160	2,65	6,1	15	225	465/1994
	АК Кисель яблочный	200	0,1	0	27	107	ТТК №429
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Молоко питьевое ультрапастеризованное, обогащенное витаминами и йодом	200	6	6,4	9,4	120	ТН
<b>Итого за обед</b>		<b>945</b>	<b>21,9</b>	<b>26,1</b>	<b>97,77</b>	<b>960</b>	
<b>Среда 24.04.2024</b>							
Обед	Борщ с капустой, картофелем и фрикадельками	200/20	10,6	12	26	206	110/2004,112/2004
	Подкоголи с картофелем	200	7	6,2	26,3	253	ТТК№ 99,2
	АК Компот Южный	200	0,3	0	28	120	ТТК №1
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Напиток фруктосодержащий в ассортименте	200	6	6,4	9,4	120	ТН
<b>Итого за обед</b>		<b>845</b>	<b>25,8</b>	<b>24,8</b>	<b>102,6</b>	<b>760</b>	
<b>Четверг 25.04.2024</b>							
Обед	Суп картофельный с бобовыми на костном бульоне	200	6	3,5	43	199	139/2004
	Фрикадельки в соусе	55/50	10,3	9,5	8	234	481/1997
	Картофельное пюре	180	3,84	8,2	38	178	472/1994
	Напиток клюквенный	200	0,1	0	12	97	700/2004
	Сыр порционно	10	2,52	2,95	0	36	ТТК №15
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
		<b>720</b>	<b>24,7</b>	<b>24,4</b>	<b>113,9</b>	<b>805</b>	
<b>Пятница 26.04.2024</b>							
Обед	Суп картофельный с макарон. изделиями и фрикадельками	200/20	10	6	8,5	197	140/2004, 112/2004
	Гарнировка: горошек консервированный	60	1,2	0	2,25	15	ТТК№40
	Котлета рыбная из минтая	50	5	5,4	8,3	119	2/324
	Соус основной красный	50	1,15	1,5	3,84	32	528/3/1994
	Макаронные изделия отварные	150	3	6,5	17	218	469/1994
	Напиток из черной смородины	200	0,27	0	25,8	101	ТТК№28
	Бутерброд с повидлом	20/5/25	1,7	4,3	23,5	134	2004/2
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
<b>Итого за обед</b>		<b>838</b>	<b>26,6</b>	<b>24,3</b>	<b>119</b>	<b>949</b>	
<b>Суббота 27.04.2024</b>							
Обед	Рассольник ленинградский на костном бульоне	200	4	1,8	10	189	132/2004;
	Гарнировка: Икра свекольная	60	1,56	2,2	8,97	82	78/2004
	Котлеты Домашние	60	4,8	8,2	11,5	151	271/2/2005
	Соус основной красный	40	0,9	1,2	3	25	528/3/1994
	Рис отварной	160	2,65	6,1	15	225	465/1994
	АК Кисель яблочный	200	0,1	0	27	107	ТТК №429
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Молоко питьевое ультрапастеризованное, обогащенное витаминами и йодом	200	6	6,4	9,4	120	ТН
<b>Итого за обед</b>		<b>945</b>	<b>21,9</b>	<b>26,1</b>	<b>97,77</b>	<b>960</b>	

\* Стоимость 1 комплекса обеда на одного учащегося для школьников категории от 7 до 12 лет составляет 75 рублей.

Согласовано:  
Директор Школы № 26



Директор МАУ "Центр детского здоровья"  
Р.Р. Хакимов



**2 ЗАВТРАК от 7 до 12 лет -  
ОВЗ**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Понедельник 22.04.2024</b>							
Завтрак	Гарнировка: горошек консервированный	60	1,2	0	2,25	15	ТТК№40
	Макароны запеченные с сыром	180	9,82	7,5	44,09	284	ТТК №226
	Бутерброд с маслом	10/25	1,9	8,5	12,9	136	1/3/1997.
	Напиток клюквенный	200	0,1	0	24,9	97	700/2004
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Молоко питьевое ультрапастеризованное, обогащенное витаминами и йодом	200	6	6,4	9,4	120	ТН
<b>Итого за завтрак</b>		<b>700</b>	<b>23,32</b>	<b>23</b>	<b>123,34</b>	<b>785</b>	
<b>Вторник 23.04.2024</b>							
Завтрак	Каша из овсяных хлопьев Геркулес молочная	150	6,6	4,62	30,3	157	Т4/2004
	Котлета по-хлыновски	50	8	10	2,2	130	454/2004
	Соус основной красный	50	0,9	1,4	3,6	30	528/3/1994
	Напиток из плодов шиповника	200	0,8	0	30	119	705/2004
	Бутерброд с повидлом	20/5/25	1,7	4,3	23,5	134	2004/2
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Фрукты: яблоко свежее	150	0,6	0	18,9	78	338/2005
<b>Итого за завтрак</b>		<b>675</b>	<b>20,5</b>	<b>20,52</b>	<b>121,4</b>	<b>709</b>	
<b>Среда 24.04.2024</b>							
Завтрак	Сырники Классические	135	19,2	10,9	20,32	256	ТТК №99,1
	Подлива сладкая	50	0,1	0	15	50	ТТК №25
	Чай с шиповником	200	0,4	0	18,8	81	ТТК № 46
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
<b>Итого за завтрак</b>		<b>443</b>	<b>24</b>	<b>11,5</b>	<b>83,92</b>	<b>520</b>	
<b>Четверг 25.04.2024</b>							
Завтрак	Гарнировка: кукуруза консервированная	60	1,9	0	5,9	59	ТТК№41
	Биточки Школьные	50	8,3	8,7	8,2	155	ТТК № 10
	Соус основной красный	50	1,15	1,5	3,84	32	528/3/1994
	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,6	8,6	40,1	267	463/1994
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Какао с молоком	200	4,41	4,5	29,21	171	693/2004
	Напиток фруктосодержащий в ассортименте	200	6	6,4	9,4	120	ТН
<b>Итого за завтрак</b>		<b>735</b>	<b>32,26</b>	<b>29,9</b>	<b>109,55</b>	<b>865</b>	
<b>Пятница 26.04.2024</b>							
Завтрак	Гарнировка: Икра морковная	60	2,2	7,5	10,1	122	78/2004
	Бифтекс рубленый Детский тушеный	40	8,8	6,3	6,8	104	ТТК № 47
	Соус основной красный	60	1,38	1,8	4,6	38	528/3/1994
	Рис отварной	150	3,39	5,6	35,4	209	465/1994
	Напиток клюквенный	200	0,1	0	12	97	700/2004
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Пряник	60	3,54	2,82	45	219	ТН
<b>Итого за завтрак</b>		<b>595</b>	<b>21,31</b>	<b>24,22</b>	<b>126,8</b>	<b>850</b>	
<b>Суббота 27.04.2024</b>							
Завтрак	Гарнировка: горошек консервированный	60	1,2	0	2,25	15	ТТК№40
	Макароны запеченные с сыром	180	9,82	7,5	44,09	284	ТТК №226
	Бутерброд с маслом	10/25	1,9	8,5	12,9	136	1/3/1997.
	Напиток клюквенный	200	0,1	0	24,9	97	700/2004
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
	Молоко питьевое ультрапастеризованное, обогащенное витаминами и йодом	200	6	6,4	9,4	120	ТН
<b>Итого за завтрак</b>		<b>700</b>	<b>23,32</b>	<b>23</b>	<b>123,34</b>	<b>785</b>	

\* Стоимость 1 комплекса завтрака на одного учащегося школы составляет 75 рублей

Согласовано:  
Директор Школы №



**Завтрак от 12 лет и  
старше - родительская  
плата**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Понедельник 22.04.2024</b>							
Завтрак	Бифштекс рубленый Детский тушеный	40	8,8	6,3	6,8	104	ТТК № 47
	Соус основной красный	60	1,38	1,8	4,6	38	528/3/1994
	Каша гречневая рассыпчатая	200	11,3	11,3	56	340	463/1994
	АК Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
<b>Итого за завтрак</b>		<b>558</b>	<b>23,6</b>	<b>19,6</b>	<b>95,3</b>	<b>601</b>	
<b>Вторник 23.04.2024</b>							
Завтрак	Котлета Куриная запеченная	50	8,3	8	20,5	170	ТТК №48
	Соус основной красный	50	1,15	1,5	3,84	32	528/3/1994
	Рис отварной	180	4,3	7,3	45,7	270	465/1994
	АК Чай с шиповником	200	0,4	0	18,8	81	ТТК № 46
	Хлеб ржано-пшеничный	2/33	4,8	0,8	33,8	122	ТТК № 57
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
<b>Итого за завтрак</b>		<b>571</b>	<b>20,9</b>	<b>17,8</b>	<b>135,5</b>	<b>736</b>	
<b>Среда 24.04.2024</b>							
Завтрак	Котлета по-хлыновски	50	8,1	10,2	2,3	132	454/2004
	Соус основной красный	50	1,15	1,5	3,84	32	528/3/1994
	Макаронные изделия отварные с овощами	180	6,8	0,5	36,69	281	ТТК № 6.4
	АК Компот Южный	200	0,3	0	28	120	ТТК №1
	Хлеб ржано-пшеничный	2/33	4,8	0,8	33,8	122	ТТК № 57
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
<b>Итого за завтрак</b>		<b>571</b>	<b>23,1</b>	<b>13,2</b>	<b>117,5</b>	<b>748</b>	
<b>Четверг 25.04.2024</b>							
Завтрак	Каша из хлопьев Геркулес молочная	220	9,7	6,88	44,8	269	ТТК №63
	Бутерброд с сыром	5/20/25	6,7	5,9	10,2	120	3./1997
	Яйцо вареное	40	5,1	4,6	0,3	63	324/1997
	Кисель яблочный	200	0,1	0	27	107	ТТК №429
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
<b>Итого за завтрак</b>		<b>568</b>	<b>25,9</b>	<b>18</b>	<b>112,1</b>	<b>692</b>	
<b>Пятница 26.04.2024</b>							
Завтрак	Фрикадельки в соусе	55/50	13,1	14,4	12,7	234	481/1997
	Картофельное пюре	180	3,51	7,4	24,03	162	472/1994
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб ржано-пшеничный	2/33	4,8	0,8	33,8	122	ТТК № 57
<b>Итого за завтрак</b>		<b>551</b>	<b>21,6</b>	<b>22,6</b>	<b>85,53</b>	<b>576</b>	
<b>Суббота 27.04.2024</b>							
Завтрак	Бифштекс рубленый Детский тушеный	40	8,8	6,3	6,8	104	ТТК № 47
	Соус основной красный	60	1,38	1,8	4,6	38	528/3/1994
	Каша гречневая рассыпчатая	200	11,3	11,3	56	340	463/1994
	АК Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
<b>Итого за завтрак</b>		<b>558</b>	<b>45,2</b>	<b>42,2</b>	<b>180,8</b>	<b>1177</b>	

\* Стоимость 1 комплекса завтрака на одного учащегося для школьников категории от 12 лет и старше составляет 70 рублей.

Согласовано:  
Директор Школы №



Утверждаю:  
Директор МАУ "Центр детского  
здорового питания"  
Р.Т.Хакимов



Завтрак 7-12 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
	<b>Понедельник 22.04.2024</b>						
Завтрак	Гарнировка: кукуруза консервированная	60	1,9	0	4,9	59	ТТК№41
	Сосиска отварная	2/50	9,5	13	22	197	ТТК № 100.1
	Каша гречневая вязкая	150	3	2,4	12	150	ТТК № 58
	Масло сливочное	10	0,1	8,2	0,1	75	14/2005
	АК Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб пшеничный	2/25	3,8	0,4	25,8	122	ТТК № 57
<b>Итого за завтрак</b>		<b>570</b>	<b>18,5</b>	<b>24</b>	<b>79,8</b>	<b>661</b>	
	<b>Вторник 23.04.2024</b>						
Завтрак	Гарнировка: Икра свекольная	60	1,56	2,2	8,97	82	78/2004
	Котлеты Домашние	60	4,8	8,2	11,5	151	271/2/2005
	Соус основной красный	40	0,9	1,2	3	25	528/3/1994
	Рис отварной	160	2,65	6,1	15	225	465/1994
	АК Кисель яблочный	200	0,1	0	27	107	ТТК №429
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Молоко питьевое ультрапастеризованное, обогащенное витаминами и йодом	200	6	6,4	9,4	120	ТН
<b>Итого за завтрак</b>		<b>752</b>	<b>17,9</b>	<b>24,3</b>	<b>87,77</b>	<b>771</b>	
	<b>Среда 24.04.2024</b>						
Завтрак	Подкоголи с картофелем	200	7	6,2	26,3	253	ТТК№ 99.2
	АК Компот Южный	200	0,3	0	28	120	ТТК №1
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
	Сыр порционный	10	2,52	3,95	0	36	ТТК №15
	Напиток фруктосодержащий в ассортименте	200	6	6,4	9,4	120	ТН
<b>Итого за завтрак</b>		<b>503</b>	<b>18,2</b>	<b>17</b>	<b>80,6</b>	<b>601</b>	
	<b>Четверг 25.04.2024</b>						
Завтрак	Фрикадельки в соусе	55/50	10,3	9,5	8	234	481/1997
	Картофельное пюре	180	3,84	8,2	38	178	472/1994
	Напиток клюквенный	200	0,1	0	12	97	700/2004
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
<b>Итого за завтрак</b>		<b>510</b>	<b>16,1</b>	<b>17,9</b>	<b>70,9</b>	<b>570</b>	
	<b>Пятница 26.04.2024</b>						
Завтрак	Гарнировка: горошек консервированный	60	1,2	0	2,25	15	ТТК№40
	Котлета рыбная из минтая	50	5	5,4	8,3	119	2/324
	Соус основной красный	50	1,15	1,5	3,84	32	528/3/1994
	Макаронные изделия отварные	150	3	6,5	17	218	469/1994
	Напиток из черной смородины	200	0,27	0	25,8	101	ТТК№28
	Бутерброд с сыром	5/20/25	4,7	5,9	10,2	120	3/1997
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
<b>Итого за завтрак</b>		<b>585</b>	<b>17,2</b>	<b>19,5</b>	<b>80,29</b>	<b>666</b>	
	<b>Суббота 27.04.2024</b>						
Завтрак	Гарнировка: Икра свекольная	60	1,56	2,2	8,97	82	78/2004
	Котлеты Домашние	60	4,8	8,2	11,5	151	271/2/2005
	Соус основной красный	40	0,9	1,2	3	25	528/3/1994
	Рис отварной	160	2,65	6,1	15	225	465/1994
	АК Кисель яблочный	200	0,1	0	27	107	ТТК №429
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Молоко питьевое ультрапастеризованное, обогащенное витаминами и йодом	200	6	6,4	9,4	120	ТН
<b>Итого за завтрак</b>		<b>752</b>	<b>17,9</b>	<b>24,3</b>	<b>87,77</b>	<b>771</b>	

\* Стоимость 1 комплекса на одного учащегося школы составляет 63 рубля

Согласовано:  
Директор Школы №



Утверждаю:  
Директор МАУ "Центр детского  
здорового питания"  
Р.Т.Хакимов

**Обед от 7 до 12 лет за  
родительскую плату**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Понедельник 22.04.2024</b>							
Обед	Суп картофельный с макарон.изделиями и фрикадельками	200/20	21,2	4	18,5	225	140/2004, 112/2004
	Котлета Куриная запеченная	50	8,3	8	20,5	170	ТТК №48
	Соус основной красный	50	1,15	1,5	3,84	32	528/3/1994
	Рис отварной	150	3,39	5,6	35,4	209	465/1994
	Компот Южный	200	0,3	0	28	120	ТТК №1
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
<b>Итого</b>		<b>703</b>	<b>36,7</b>	<b>19,5</b>	<b>123</b>	<b>828</b>	
<b>Вторник 23.04.2024</b>							
Обед	Рассольник ленинградский на костном бульоне	200	4,1	4,2	16	199	132/2004;
	Котлета рыбная из минтая	50	10,1	5,4	8,3	119	2/324
	Соус основной красный	50	1,15	1,5	3,84	32	528/3/1994
	Картофельное пюре	150	3,2	6,9	22,5	171	472/1994
	Чай с шиповником	200	0,4	0	18,8	81	ТТК № 46
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
<b>Итого</b>		<b>708</b>	<b>23,3</b>	<b>18,6</b>	<b>99,2</b>	<b>735</b>	
<b>Среда 24.04.2024</b>							
Обед	Борщ с капустой,картофелем и фрикадельками	200/20	11,7	5,7	11,1	246	110/2004,112/2004
	Котлета по-хлыновски	50	8	10	2,2	130	454/2004
	Соус основной красный	50	0,9	1,4	3,6	30	528/3/1994
	Каша гречневая вязкая	150	4,4	2,4	22,1	130	ТТК № 58
	Кисель яблочный	200	0,1	0	27	107	ТТК №429
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
<b>Итого</b>		<b>703</b>	<b>27,5</b>	<b>19,9</b>	<b>82,9</b>	<b>715</b>	
<b>Четверг 25.04.2024</b>							
Обед	Суп картофельный с бобовыми и фрикадельками	200/20	12,8	7,48	23,5	253	139/2004,112/2004
	Котлеты Домашние	60	7,4	8,2	11,5	151	271/2/2005
	Соус основной красный	40	0,9	1,2	3	25	528/3/1994
	Макаронные изделия отварные	170	6,32	7,3	42,3	246	469/1994
	Чай с лимоном	200/7	0,3	0	15,2	60	629/1994
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
<b>Итого</b>		<b>722</b>	<b>29,6</b>	<b>24,4</b>	<b>108</b>	<b>796</b>	
<b>Пятница 26.04.2024</b>							
Обед	Суп картофельный с макарон.изделиями и фрикадельками	200/20	21,2	4	18,5	197	140/2004,112/2004
	Котлета Куриная запеченная	50	8,3	8	20,5	170	ТТК №48
	Соус основной красный	50	1,15	1,5	3,84	32	528/3/1994
	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,6	8,6	40	267	463/1994
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
<b>Итого</b>		<b>703</b>	<b>41,9</b>	<b>22,5</b>	<b>115</b>	<b>796</b>	
<b>Суббота 27.04.2024</b>							
Обед	Рассольник ленинградский на костном бульоне	200	4,1	4,2	16	199	132/2004;
	Котлета рыбная из минтая	50	10,1	5,4	8,3	119	2/324
	Соус основной красный	50	1,15	1,5	3,84	32	528/3/1994
	Картофельное пюре	150	3,2	6,9	22,5	171	472/1994
	Чай с шиповником	200	0,4	0	18,8	81	ТТК № 46
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
<b>Итого</b>		<b>708</b>	<b>23,3</b>	<b>18,6</b>	<b>99,2</b>	<b>735</b>	

\* Стоимость 1 комплекса обеда на одного учащегося для школьников категории от 7 до 12 лет составляет 75 рублей.



Согласовано:  
Директор Школы №



Утверждаю:  
Директор МАУ "Центр детского  
здорового питания"  
Р.Т. Хакимов



Обед от 12 лет и - СВО, многодетные, ОВЗ

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Понедельник 22.04.2024</b>							
Обед	Суп картофельный с макарон изделиями и фрикадельками	250/20	25,4	4,8	22,2	236	140/2004,112/2004
	Котлета Куриная запеченная	50	8,3	8	20,5	170	ТТК №48
	Соус основной красный	50	1,15	1,5	3,84	32	528/3/1994
	Масло сливочное	10	0,1	8,2	0,1	75	14/2005
	Рис отварной	180	4	6,8	42,6	252	465/1994
	Напиток из плодов шиповника	200	0,8	0	30	119	705/2004
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
<b>Итого</b>		<b>818</b>	<b>44,05</b>	<b>29,9</b>	<b>149</b>	<b>1017</b>	
<b>Вторник 23.04.2024</b>							
Обед	Гарнировка: Икра свекольная	100	2,5	7,1	14,8	136	78/2004
	Рассольник ленинградский на костном бульоне	250	5,1	5,2	20	250	132/2004;
	Котлета рыбная из минтая	50	10,1	5,4	8,3	119	2/324
	Соус основной красный	50	1,15	1,5	3,84	32	528/3/1994
	Картофельное пюре	200	4,2	9,2	30	224	472/1994
	Компот Южный	200	0,3	0	28	120	ТТК №1
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
	Молоко питьевое ультрапастеризованное, обогащенное витаминами и йодом	200	6	6,4	9,4	120	ТН
<b>Итого</b>		<b>1083</b>	<b>31,75</b>	<b>35,2</b>	<b>131,2</b>	<b>1073</b>	
<b>Среда 24.04.2024</b>							
Обед	Борщ с капустой, картофелем и фрикадельками	250/20	14,2	6,9	13,5	261	110/2004,112/2004
	Котлета по-хлыновски	50	8	10	2,2	130	454/2004
	Соус основной красный	50	0,9	1,4	3,6	30	528/3/1994
	Каша гречневая вязкая	180	5,3	2,9	26,6	156	ТТК № 58
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Фрукты: яблоко свежее	150	0,6	0	18,9	78	338/2005
	<b>Итого</b>		<b>925</b>	<b>31,1</b>	<b>21,4</b>	<b>92,7</b>	<b>774</b>
<b>Четверг 25.04.2024</b>							
Обед	Гарнировка: Икра свекольная	100	2,5	3,5	14,89	136	78/2004
	Суп картофельный с бобовыми и фрикадельками	250/20	15,6	9,1	28,6	308	139/2004,112/2004
	Котлеты Домашние	60	7,4	8,2	11,5	151	271/2/2005
	Соус основной красный	40	0,9	1,2	3	25	528/3/1994
	Макаронные изделия отварные	170	6,2	7,3	42,3	245	469/1994
	Напиток клюквенный	200	0,1	0	12	97	700/2004
	Хлеб пшеничный	2/25	3,8	0,4	25,8	122	ТТК № 57
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
<b>Итого</b>		<b>923</b>	<b>38,9</b>	<b>30,1</b>	<b>155</b>	<b>1156</b>	
<b>Пятница 26.04.2024</b>							
Обед	Гарнировка: Икра морковная	100	3,6	12,4	16,7	202	78/2004
	Суп картофельный с макарон.изделиями фрикадельками	250/20	25,8	4,8	22,5	240	140/2004, 112/2004
	Котлета Куриная запеченная	50	8,3	8	20,5	170	ТТК №48
	Соус основной красный	50	1,15	1,5	3,84	32	528/3/1994
	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,3	10,9	48,2	322	463/1994
	Какао с молоком	200	4,41	4,5	29,21	171	693/2004
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
	<b>Итого</b>		<b>883</b>	<b>55,96</b>	<b>42,5</b>	<b>157,9</b>	<b>1209</b>
<b>Суббота 27.04.2024</b>							
Обед	Гарнировка: Икра свекольная	100	2,5	7,1	14,8	136	78/2004
	Рассольник ленинградский на костном бульоне	250	5,1	5,2	20	250	132/2004;
	Котлета рыбная из минтая	50	10,1	5,4	8,3	119	2/324
	Соус основной красный	50	1,15	1,5	3,84	32	528/3/1994
	Картофельное пюре	200	4,2	9,2	30	224	472/1994
	Компот Южный	200	0,3	0	28	120	ТТК №1
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
	Молоко питьевое ультрапастеризованное, обогащенное витаминами и йодом	200	6	6,4	9,4	120	ТН
<b>Итого</b>		<b>1083</b>	<b>31,75</b>	<b>35,2</b>	<b>131,2</b>	<b>1073</b>	

\* Стоимость 1 комплекса обеда на одного учащегося для школьников категории от 12 лет и старше составляет 75 рублей.

Согласовано:  
Директор Школы №



Утверждаю:  
Директор МАУ "Центр детского  
здорового питания"  
П.Т. Хакимов



**Обед от 12 лет и старше за родительскую плату**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Понедельник 22.04.2024</b>							
Обед	Суп картофельный с макарон. изделиями и фрикадельками	250/20	25,4	4,8	22,2	236	140/2004, 112/2004
	Котлета Куриная запеченная	50	8,3	8	20,5	170	ТТК №48
	Соус основной красный	50	1,15	1,5	3,84	32	528/3/1994
	Рис отварной	180	4	6,8	42,6	252	465/1994
	АК Компот Южный	200	0,3	0	28	120	ТТК №1
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
<b>Итого</b>		<b>808</b>	<b>43,45</b>	<b>21,7</b>	<b>146,9</b>	<b>943</b>	
<b>Вторник 23.04.2024</b>							
Обед	Рассольник ленинградский на костном бульоне	250	5,1	5,2	20	250	132/2004;
	Котлета рыбная из минтая	50	10,1	5,4	8,3	119	2/324
	Соус основной красный	50	1,15	1,5	3,84	32	528/3/1994
	Картофельное пюре	200	4,2	9,2	30	224	472/1994
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
<b>Итого</b>		<b>808</b>	<b>25,05</b>	<b>21,9</b>	<b>106,9</b>	<b>816</b>	
<b>Среда 24.04.2024</b>							
Обед	Борщ с капустой, картофелем и фрикадельками	250/20	14,2	6,9	13,5	261	110/2004, 112/2004
	Котлета по-хлыновски	50	8	10	2,2	130	454/2004
	Соус основной красный	50	0,9	1,4	3,6	30	528/3/1994
	Каша гречневая вязкая	180	5,3	2,9	26,6	156	ТТК № 58
	Кисель яблочный	200	0,1	0	27	107	ТТК №429
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
<b>Итого</b>		<b>808</b>	<b>32,8</b>	<b>21,8</b>	<b>102,7</b>	<b>817</b>	
<b>Четверг 25.04.2024</b>							
Обед	Суп картофельный с бобовыми и фрикадельками	250/20	15,6	9,1	28,6	308	139/2004, 112/2004
	Котлеты Домашние	60	7,4	8,2	11,5	151	271/2/2005
	Соус основной красный	40	0,9	1,2	3	25	528/3/1994
	Макаронные изделия отварные	170	6,2	7,3	42,3	245	469/1994
	Чай с лимоном	200/7	0,3	0	15,2	60	629/1994
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
<b>Итого</b>		<b>805</b>	<b>34,7</b>	<b>26,4</b>	<b>130,4</b>	<b>922</b>	
<b>Пятница 26.04.2024</b>							
Обед	Суп картофельный с макарон. изделиями фрикадельками	250/20	25,8	4,8	22,5	240	140/2004, 112/2004
	Котлета Куриная запеченная	50	8,3	8	20,5	170	ТТК №48
	Соус основной красный	50	1,15	1,5	3,84	32	528/3/1994
	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,3	10,9	48,2	322	463/1994
	Компот Южный	200	0,3	0	28	120	ТТК №1
	Хлеб пшеничный	2/25	3,8	0,4	25,8	122	ТТК № 57
<b>Итого</b>		<b>800</b>	<b>49,65</b>	<b>25,6</b>	<b>148,8</b>	<b>1006</b>	
<b>Суббота 27.04.2024</b>							
Обед	Рассольник ленинградский на костном бульоне	250	5,1	5,2	20	250	132/2004;
	Котлета рыбная из минтая	50	10,1	5,4	8,3	119	2/324
	Соус основной красный	50	1,15	1,5	3,84	32	528/3/1994
	Картофельное пюре	200	4,2	9,2	30	224	472/1994
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
<b>Итого</b>		<b>808</b>	<b>25,05</b>	<b>21,9</b>	<b>106,9</b>	<b>816</b>	

\* Стоимость 1 комплекса обеда на одного учащегося для школьников категории от 12 лет и старше составляет 75 рублей.