Согласовано:
Директор Школы №26 _____

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

Обед от 12 и старше, многодетные и ОВЗ, за родительскую плату

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
	Среда 10.05.2023						
Обед	Суп картофельный с макарон.изделиями на костном бульоне	250	11,4	8,8	22,1	148	140/2004
	Котлета Куриная запеченные	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	200	11,6	11,6	53,9	360	463/1994
	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
Итого		**828**	**37,55**	**30,5**	**160,1**	**962**	
	Четверг 11.05.2023						
Обед	Рассольник ленинградский на костном бульоне	250	3,2	5,2	20	142	132/2004
	Котлета рыбная из минтая	70	12,1	7,2	11,6	156	388/2004
	Соус основной красный	30	0,69	0,9	2,3	19	528/3/1994
	Картофельное пюре	200	4,2	9,02	29,2	221	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
Итого		**808**	**23,69**	**22,92**	**107,9**	**729**	
	Пятница 12.05.2023						
Обед	Борщ с капустой,картофелем на костном бульоне	250	8,8	4,5	13,6	220	110/2004;
	Котлета "Улыбка"	50	6,72	5,5	3,9	92	ТТК № 13
	Соус основной красный	50	1,15	1,5	3,84	32	528/3/1994
	Рис отварной	200	4,5	7,6	47,6	281	465/1994
	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
Итого		**815**	**25,57**	**19,7**	**125,7**	**865**	

*** 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"
_____ Р.Т.Хакимов

ЗАВТРАК от 7 до 12 лет
ОВЗ

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
	Среда 10.05.2023						
Полдник	Котлета Куриная запеченные	50	8,3	8	20,5	170	ТТК №48
	Соус основной красный	50	1,15	1,5	3,84	32	528/3/1994
	Макаронные изделия отварные	150	5,1	5,9	34,3	206	469/1994
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Компот Южный	200	0,3	0	28	120	ТТК №1
Итого за полдник		**475**	**7,3**	**6,1**	**75,2**	**387**	
	Четверг 11.05.2023						
Полдник	Каша из овсяных хлопьев Геркулес молочная	150	6,6	4,62	30,3	157	Т4/2004
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Напиток из черноплодной рябины и свежих яблок	200	0,25	0	25,1	99	ТТК№28.1
	Молоко питьевое ультрапастеризованное, обогащенное витаминами и йодом	200	6	6,4	9,4	120	ТН
Итого за полдник		**575**	**14,75**	**11,22**	**77,7**	**437**	
	Пятница 12.05.2023						
Полдник	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
	Рис отварной	160	3,65	6,1	38,1	225	465/1994
	Яйцо вареное	40	5,1	4,6	0,3	63	324/1997
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Кисель яблочный	200	0,1	0	27	107	ТТК №429
Итого за полдник		**525**	**10,75**	**10,9**	**78,3**	**620**	

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

Согласовано:
Директор Школы №

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

ЗАВТРАК от 7 до 12 лет
Многодетные

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
	Среда 10.05.2023						
Полдник	Котлета Куриная запеченные	50	8,3	8	20,5	170	ТТК №48
	Соус основной красный	50	1,15	1,5	3,84	32	528/3/1994
	Макаронные изделия отварные	150	5,1	5,9	34,3	206	469/1994
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Компот Южный	200	0,3	0	28	120	ТТК №1
	Конфета Марсианка	11	0,2	1,5	7	41	ТН
Итого за полдник		**486**	**7,5**	**7,6**	**82,2**	**428**	
	Четверг 11.05.2023						
Полдник	Каша из овсяных хлопьев Геркулес молочная	150	6,6	4,62	30,3	157	Т4/2004
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Напиток из черноплодной рябины и свежих яблок	200	0,25	0	25,1	99	ТТК№28.1
	Молоко питьевое ультрапастеризованное, обогащенное витаминами и йодом	200	6	6,4	9,4	120	ТН
	Яйцо вареное	40	5,1	4,6	0,3	63	324/1997
Итого за полдник		**615**	**19,85**	**15,82**	**78**	**500**	
	Пятница 12.05.2023						
Полдник	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
	Рис отварной	170	3,8	6,46	40,3	238	465/1994
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Кисель яблочный	200	0,1	0	27	107	ТТК №429
	Сыр порционно	10	2.5	3.6	0	38	15/2005
Итого за полдник		**505**	**8,3**	**10,26**	**80,2**	**608**	

*** Стоимость 1 комплекса завтрака на одного учащегося школы составляет 70 рублей**

Согласовано:
Директор Школы №

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

ПОЛДНИК от 7 до 12 лет
Многодетные

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
	Среда 10.05.2023						
Полдник	Котлета Куриная запеченные	50	8,3	8	20,5	170	ТТК №48
	Соус основной красный	50	1,15	1,5	3,84	32	528/3/1994
	Макаронные изделия отварные	150	5,1	5,9	34,3	206	469/1994
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Компот Южный	200	0,3	0	28	120	ТТК №1
	Конфета Марсианка	11	0,2	1,5	7	41	ТН
Итого за полдник		**486**	**7,5**	**7,6**	**82,2**	**428**	
	Четверг 11.05.2023						
Полдник	Каша из овсяных хлопьев Геркулес молочная	150	6,6	4,62	30,3	157	Т4/2004
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Напиток из черноплодной рябины и свежих яблок	200	0,25	0	25,1	99	ТТК№28.1
	Молоко питьевое ультрапастеризованное, обогащенное витаминами и йодом	200	6	6,4	9,4	120	ТН
	Яйцо вареное	40	5,1	4,6	0,3	63	324/1997
Итого за полдник		**615**	**19,85**	**15,82**	**78**	**500**	
	Пятница 12.05.2023						
Полдник	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
	Рис отварной	170	3,8	6,46	40,3	238	465/1994
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0.2	12,9	61	ТТК № 57
	Кисель яблочный	200	0,1	0	27	107	ТТК №429
	Сыр порционно	10	2.5	3.6	0	38	15/2005
Итого за полдник		**505**	**8,3**	**10,26**	**80,2**	**608**	

*** Стоимость 1 комплекса полдника на одного учащегося школы составляет 70 рублей**

Согласовано:
Директор Школы №

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

Завтрак 12 лет и старше-многодетные, родительская плата

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
	Среда 10.05.2023						
Завтрак	Котлета Куриная запеченные	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	200	11,3	11,3	56	340	463/1994
	АК Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	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
	Яйцо вареное	40	5,1	4,6	0,3	63	324/1997
Итого за завтрак		**598**	**30,4**	**26**	**125,4**	**796**	
	Четверг 11.05.2023						
Завтрак	Птица отварная (бедро)	90	14,6	4,5	0,4	186	ТТК № 66
	Рис отварной	200	4,5	7,8	49,6	273	465/1994
	АК Компот Южный	200	0,3	0	28	120	ТТК №1
	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
	Конфета Марсианка	11	0,2	1,5	7	41	ТН
Итого за завтрак		**559**	**9,3**	**9,9**	**114,4**	**567**	
	Пятница 12.05.2023						
Завтрак	Котлета по-хлыновски	70	11,3	14,2	3,2	184	454/2004
	Соус основной красный	30	0,6	0,9	2,3	19	528/3/1994
	Макаронные изделия отварные	190	6,4	7,4	43,2	259	469/1994
	АК Напиток из черноплодной рябины и свежих яблок	200	0,25	0	25,1	99	ТТК№28.1
	Хлеб ржано-пшеничный	2/33.	4,8	0,8	33,8	144	ТТК № 57
	Сыр порционно	10	2,5	3,6	0	38	15/2005
Итого за завтрак		**566**	**25,9**	**26,9**	**107,6**	**743**	

Согласовано:
Директор Школы №

Утверждаю:
Директора 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		
	Среда 10.05.2023						
Обед	Суп картофельный с макарон.изделиями на костном бульоне	200	11,4	2,8	18,3	145	140/2004
	Плов по-домашнему с филе куриным	50/150	23,8	14,9	40	349	ТТК № 2/1
	Яйцо вареное	40	5,1	4,6	0,3	63	324/1997
	АК Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб ржано-пшеничный	2/33.	4,8	0,8	33,8	144	ТТК № 57
Итого за обед		**726**	**45,3**	**23,1**	**107,4**	**759**	
	Четверг 11.05.2023						
Обед	Рассольник ленинградский на костном бульоне	200	4,1	4,2	16	114	132/2004;
	Сырники "Классические", подлива сладкая	160	19,2	10,9	27,82	281	ТТК № 99.1; 25
	Чай с лимоном	200/7	0,3	0	15,2	60	629/1994
	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
Итого за обед		**800**	**8,4**	**6,8**	**26,3**	**192**	
	Пятница 12.05.2023						
Обед	Борщ с капустой,картофелем на костном бульоне	200	7,1	3,6	10,9	166	110/2004
	Котлета Куриная запеченные	50	8,3	8	20,5	170	ТТК №48
	Соус основной красный	50	1,15	1,5	3,84	32	528/3/1994
	Макаронные изделия отварные	170	5,7	6,6	38,7	232	469/1994
	АК Напиток из черноплодной рябины и свежих яблок	200	0,25	0	25,1	99	ТТК№28.1
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
Итого за обед		**703**	**32,4**	**25,3**	**137,4**	**873**	

*** 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

ПОЛДНИК от 7 до 12 лет
ОВЗ

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
	Среда 10.05.2023						
Полдник	Котлета Куриная запеченные	50	8,3	8	20,5	170	ТТК №48
	Соус основной красный	50	1,15	1,5	3,84	32	528/3/1994
	Макаронные изделия отварные	150	5,1	5,9	34,3	206	469/1994
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Компот Южный	200	0,3	0	28	120	ТТК №1
Итого за полдник		**475**	**7,3**	**6,1**	**75,2**	**387**	
	Четверг 11.05.2023						
Полдник	Каша из овсяных хлопьев Геркулес молочная	150	6,6	4,62	30,3	157	Т4/2004
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Напиток из черноплодной рябины и свежих яблок	200	0,25	0	25,1	99	ТТК№28.1
	Молоко питьевое ультрапастеризованное, обогащенное витаминами и йодом	200	6	6,4	9,4	120	ТН
Итого за полдник		**575**	**14,75**	**11,22**	**77,7**	**437**	
	Пятница 12.05.2023						
Полдник	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
	Рис отварной	160	3,65	6,1	38,1	225	465/1994
	Яйцо вареное	40	5,1	4,6	0,3	63	324/1997
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Кисель яблочный	200	0,1	0	27	107	ТТК №429
Итого за полдник		**525**	**10,75**	**10,9**	**78,3**	**620**	

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

Согласовано:
Директор Школы №

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

Завтрак 12 лет и старше, ОВЗ

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
	Среда 10.05.2023						
Завтрак	Котлета Куриная запеченные	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	200	11,3	11,3	56	340	463/1994
	АК Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	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
Итого за завтрак		**558**	**25,3**	**21,4**	**125,1**	**733**	
	Четверг 11.05.2023						
Завтрак	Птица отварная (бедро)	90	14,6	4,5	0,4	186	ТТК № 66
	Рис отварной	200	4,5	7,8	49,6	273	465/1994
	АК Компот Южный	200	0,3	0	28	120	ТТК №1
	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
Итого за завтрак		**563**	**9,1**	**8,4**	**107,4**	**526**	
	Пятница 12.05.2023						
Завтрак	Котлета по-хлыновски	70	11,3	14,2	3,2	184	454/2004
	Соус основной красный	30	0,6	0,9	2,3	19	528/3/1994
	Макаронные изделия отварные	190	6,4	7,4	43,2	259	469/1994
	АК Напиток из черноплодной рябины и свежих яблок	200	0,25	0	25,1	99	ТТК№28.1
	Хлеб ржано-пшеничный	2/33.	4,8	0,8	33,8	144	ТТК № 57
Итого за завтрак		**556**	**23,4**	**23,3**	**107,6**	**705**	

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		
	Среда 10.05.2023						
Завтрак	Плов по-домашнему с филе куриным	50/150	23,8	14,9	40	349	ТТК № 2/1
	Яйцо вареное	40	5,1	4,6	0,3	63	324/1997
	АК Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб ржано-пшеничный	2/33	4,8	0,8	33,8	144	ТТК № 57
Итого за завтрак		**506**	**33,9**	**20,3**	**89,1**	**614**	
	Четверг 11.05.2023						
	Сырники "Классические", подлива сладкая	135/25	19,2	10,9	27,82	281	ТТК № 99.1; 25
	Чай с лимоном	200/7	0,3	0	15,2	60	629/1994
	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
Итого за завтрак		**600**	**27,9**	**17,7**	**69,32**	**533**	
	Пятница 12.05.2023						
Завтрак	Котлета Куриная запеченные	50	8,3	8	20,5	170	ТТК №48
	Соус основной красный	50	1,15	1,5	3,84	32	528/3/1994
	Макаронные изделия отварные	170	5,7	6,6	38,7	232	469/1994
	АК Напиток из черноплодной рябины и свежих яблок	200	0,25	0	25,1	99	ТТК№28.1
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
Итого за завтрак		**503**	**17,8**	**16,5**	**105**	**605**	

*** Стоимость 1 комплекса завтрака на одного учащегося для школьников категории от 7 до 12 лет составляет 63 рубля.**

Согласовано:
Директор Школы

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

Обед от 7 до 12 лет, многодетные и ОВЗ, за родительскую плату

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
	Среда 10.05.2023						
Обед	Суп картофельный с макарон изделиями на костном бульоне	200	11,4	2,8	18,3	145	140/2004
	Котлета Куриная запеченные	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	160	9,28	9,28	43,1	288	463/1994
	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
Итого		**718**	**24**	**24,8**	**83.3**	**657,2**	
	Четверг 11.05.2023						
Обед	Рассольник ленинградский на костном бульоне	200	4,1	4,2	16	114	132/2004;
	Котлета рыбная из минтая	70	12,1	7,2	11,6	156	388/2004
	Соус основной красный	30	0,69	0,9	2,3	19	528/3/1994
	Картофельное пюре	160	3,51	7,48	24,2	181	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
Итого		**718**	**36,5**	**22,3**	**133**	**834**	
	Пятница 12.05.2023						
Обед	Борщ с капустой,картофелем на костном бульоне	200	7,1	3,6	10,9	166	110/2004
	Котлета "Улыбка"	50	6,72	5,5	3,9	92	ТТК № 13
	Соус основной красный	50	1,15	1,5	3,84	32	528/3/1994
	Рис отварной	160	3,65	6,1	38,1	225	465/1994
	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
Итого		**705**	**39,1**	**16,7**	**116**	**743**	

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