

Согласовано:  
 Директор  
 ГБОУ СОШ пос. Ильичевский  
 Звягинцева Н.А.



Утверждаю:  
 ИП Какурина Л.И.



Какурина Л.И.

ГБОУ СОШ пос. Ильичевский

МЕНЮ  
 06 МАЯ 2024 ГОД

№ рецептур	Наименование блюда	Выход гр 1 кл-11 кл, ОВЗ, МОБ	Энер цен Ккал			
<b>ЗАВТРАК</b>						
54-16к-2020	Каша "Дружба"	200	178			
401	Оладьи с джемом	120	189			
54-2гн-2020	Чай с сахаром + С витаминизация	200	26,8			
Пром	Хлеб пшеничный	30	87,42			
Итого		550	481,22			
Стоимость завтрака		74,58				
<b>ОБЕД</b>						
№ рецептур	Наименование блюда	Выход гр 1 кл-11 кл, ОВЗ, МОБ	Энер цен Ккал			
54-1с-2020	Щи из свежей капусты с картофелем и говядиной	250	120,07			
54-4г-2020	Каша гречневая рассыпчатая	180	238,9			
54-23м-2020	Биточек из курицы с соусом	100	127,1			
2	Салат Витаминный	60	73			
54-1хн-2020	Компот из смеси сухофруктов	200	81			
Пром	Хлеб пшеничный	40	87,42			
Пром	Хлеб ржаной	30	43,71			
Итого		860	771,2			
Стоимость обеда		104,43				
<b>Для всего меню в граммах содержится</b>						
Пищевые вещества, г			Минеральные вещества, мг			
Белки	Жиры	Углеводы	Са	Mg	Р	Fe
40,49	40,48	161,93	453,2	390,11	679,97	9,9
Витамины, мг						
А, мг.	В1, мг.	В2, мг.	В6, мг.	С, мг.	Н, мкг.	РР, мг.
243,52	0,61	0,59		28,39		12,46

Согласовано:  
 Директор  
 ГБОУ СОШ/пос. Ильичевский  
 Звягинцева И.А.

Утверждаю:  
 ИП Какурина Л.И.

Какурина Л.И.

ГБОУ СОШ пос. Ильичевский

МЕНЮ  
 07 МАЯ 2024 ГОД

№ рецептур	Наименование блюда	Выход гр 1 кл-11 кл, ОВЗ, МОБ	Энерг. цен Ккал			
<b>ЗАВТРАК</b>						
54-1гн-2020	Макароны отварные	180	202			
54-5м-2020	Котлеты из курицы с соусом	100	127,1			
348	Компот из свежих яблок + С витаминизация	200	97,6			
Пром	Хлеб пшеничный	30	87,42			
Итого		510	514,12			
Стоимость завтрака		74,58				
<b>ОБЕД</b>						
№ рецептур	Наименование блюда	Выход гр 1 кл-11 кл, ОВЗ, МОБ	Энерг. цен Ккал			
54-8с-2020	Суп картофельный с горохом	250	166,42			
166	Каша рассыпчатая с овощами (рис)	180	210,11			
54-24м-2020	Шницель из курицы с соусом	100	127,1			
58	Салат из редьки с овощами	60	87,5			
699	Напиток лимонный	200	97,6			
Пром	Хлеб пшеничный	40	87,42			
Пром	Хлеб ржаной	30	43,71			
Итого		860	819,86			
Стоимость обеда		104,43				
<b>Для всего меню в граммах содержится</b>						
Пищевые вещества, г			Минеральные вещества, мг			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
48,6	48,58	194,4	2960,96	363,96	893,99	89,52
Витамины, мг						
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B6, мг.	C, мг.	H, мкг.	PP, мг.
184,5	0,41	0,25		72,9		11,51

Согласовано:  
 Директор  
 ГБОУ СОШ пос. Ильичевский  
 Звягинцева И.А.



Утверждаю:  
 ИП Какурина Л.И.



Какурина Л.И.

ГБОУ СОШ пос. Ильичевский

МЕНЮ  
08 МАЯ 2024 ГОД

№ рецептур	Наименование блюда			Выход гр 1 кл-11 кл, ОВЗ, МОБ	Энер цен Ккал	
<b>ЗАВТРАК</b>						
54-9к-2020	Каша вязкая молочная овсяная			200	95,6	
54-1з-2020	Сыр твердых сортов в нарезке			20	33,7	
54-9в-2020	Булочка школьная			60	173,8	
54-1хн-2020	Компот из смеси сухофруктов + С витаминизация			200	81	
Пром	Хлеб пшеничный			30	87,42	
Итого				510	471,52	
Стоимость завтрака				74,58		
<b>ОБЕД</b>						
№ рецептур	Наименование блюда			Выход гр 1 кл-11 кл, ОВЗ, МОБ	Энер цен Ккал	
54-2с-2020	Борщ с капустой и картофелем			250	178,25	
54-11г-2020	Картофельное пюре			180	110	
230	Рыба запеченная с соусом			100	74	
84	Салат Пестрый			60	70	
54-3гн-2020	Чай с лимоном и сахаром			200	27,9	
Пром	Хлеб пшеничный			40	87,42	
Пром	Хлеб ржаной			30	43,71	
Итого				860	591,28	
Стоимость обеда				104,43		
<b>Для всего меню в граммах содержится</b>						
Пищевые вещества, г			Минеральные вещества, мг			
Белки	Жиры	Углеводы	Са	Mg	Р	Fe
45,55	45,53	182,2	715,9	407,2	1017,22	12,34
Витамины, мг						
А, мг.	В1, мг.	В2, мг.	В6, мг.	С, мг.	Н, мкг.	РР, мг.
1041,55	0,72	0,64		80,67		9,25

Согласовано:  
 Директор  
 ГБОУ СОШ пос. Ильичевский  
 Звягинцева Н.А.

Утверждаю:  
 ИИ Какурина Л.И.  
 Какурина Л.И.

ГБОУ СОШ пос. Ильичевский

МЕНЮ  
 09 МАЯ 2024 ГОД

№ рецептур	Наименование блюда			Выход гр 1 кл-11 кл, ОВЗ, МОБ	Энер цен Ккал	
<b>ЗАВТРАК</b>						
54-11г-2020	Картофельное пюре			180	194,96	
279	Тефтели из курицы с соусом			110	165,9	
54-2гн-2020	Чай с сахаром + С витаминизация			200	26,8	
Пром	Хлеб пшеничный			30	87,42	
Итого				520	475,08	
Стоимость завтрака				74,58		
<b>ОБЕД</b>						
№ рецептур	Наименование блюда			Выход гр 1 кл-11 кл, ОВЗ, МОБ	Энер цен Ккал	
54-7с-2020	Суп картофельный с макаронными изделиями			250	149,5	
54-23г-2020	Горошница			180	245,76	
54-5м-2020	Котлеты из курицы с соусом			100	127,1	
54-16з-2020	Винегрет с растительным маслом			60	111,9	
54-1хн-2020	Компот из смеси сухофруктов			200	81	
Пром	Хлеб пшеничный			40	87,42	
Пром	Хлеб ржаной			30	43,71	
Итого				860	846,39	
Стоимость обеда				104,43		
<b>Для всего меню в граммах содержится</b>						
Пищевые вещества, г			Минеральные вещества, мг			
Белки	Жиры	Углеводы	Са	Mg	Р	Fe
54,57	54,55	218,2	329,9	358,9	771,27	11
Витамины, мг						
А, мг.	В1, мг.	В2, мг.	В6, мг.	С, мг.	Н, мкг.	РР, мг.
325	0,92	0,47		25,27		16,9

Согласовано:  
Директор  
ГБОУ СОШ пос. Ильичевский  
Звягинцева Н.А.



Утверждаю:  
ИП Какурина Л.И.



ГБОУ СОШ пос. Ильичевский

МЕНЮ  
10 МАЯ 2024 ГОД

№ рецептур	Наименование блюда	Выход гр 1 кл-11 кл, ОВЗ, МОБ	Энер цен Ккал			
<b>ЗАВТРАК</b>						
54-18к-2020	Суп молочный с рисом	200	93,02			
417	"Гребешок" из дрожжевого теста	80	232			
82	Фрукты свежие	120	106			
348	Компот из свежих яблок + С витаминизация	200	97,6			
Пром	Хлеб пшеничный	30	87,42			
Итого		630	616,04			
Стоимость завтрака		74,58				
<b>ОБЕД</b>						
№ рецептур	Наименование блюда	Выход гр 1 кл-11 кл, ОВЗ, МОБ	Энер цен Ккал			
54-11с-2020	Суп картофельный с крупой (крупка пшенная)	250	186,5			
54-9м-2020	Жаркое по-домашнему	220	323			
58	Салат из моркови с чесноком и зеленым горошком	60	102			
54-3гн-2020	Чай с лимоном и сахаром	200	27,9			
Пром	Хлеб пшеничный	40	87,42			
Пром	Хлеб ржаной	30	43,71			
Итого		800	770,53			
Стоимость обеда		104,43				
<b>Для всего меню в граммах содержится</b>						
Пищевые вещества, г			Минеральные вещества, мг			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
59,2	59,23	236,79	2481,3	473,9	1557,82	57,49
Витамины, мг						
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B6, мг.	C, мг.	H, мкг.	PP, мг.
879,9	0,86	1,38		101,9		20,88