

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



ГБОУ СОШ пос. Ильичевский

МЕНЮ

10 ЯНВАРЯ 2025 ГОД

№ рецептур	Наименование блюда	Выход гр 1 кл-11 кл, ОВЗ	Выход гр Многодет	Выход гр СВО 5 кл-11 кл	Энер цен Ккал	
ЗАВТРАК						
233	Каша кукурузная молочная	200	200	200	232,2	
550	Манник	150	150	150	251	
54-2гн-2020	Чай с сахаром + С витаминизация	200	200	200	26,8	
541	Булочка ванильная	---	60	---	179	
389	Сок фруктовый	---	---	200	86,6	
	Итого	550	610	750	775,6	
ОБЕД						
№ рецептур	Наименование блюда	Выход гр 1 кл-11 кл, ОВЗ	Выход гр СВО 1 кл-4 кл	Выход гр СВО 5 кл-11 кл	Энер цен Ккал	
54-1с-2020	Щи из свежей капусты с картофелем	250	250	250	120,07	
54-4г-2020	Каша гречневая рассыпчатая	180	180	180	238,9	
54-23м-2020	Биточек из курицы с соусом	100	100	100	127,1	
2	Салат Витаминный	60	60	60	73	
54-1хн-2020	Компот из смеси сухофруктов	200	200	200	81	
Пром	Хлеб пшеничный	40	40	40	87,42	
Пром	Хлеб ржаной	30	30	30	43,71	
	Итого	860	860	860	771,2	
Для всего меню содержится						
Пищевые вещества, г			Минеральные вещества, мг			
Белки	Жиры	Углеводы	Са	Mg	Р	Fe
40,61	40,59	162,4	390,6	316,65	594,13	9,46
Витамины						
А, мг	В1, мг	В2, мг	В6, мг	С, мг	Н, мкг	РР, мг
295,45	0,45			27,16		8,71

Согласовано:

Директор ГБОУ СОШ пос. Ильичевский
Звягинцева Н.А.



Утверждено:
И.И. Какурина Л.И.
Какурина Д.И.



ГБОУ СОШ пос. Ильичевский

МЕНЮ

11 ЯНВАРЯ 2025 ГОД

№ рецептур	Наименование блюда	Выход гр 1 кл-11 кл, ОВЗ	Выход гр Многодет	Выход гр СВО 5 кл-11 кл	Энер цен Ккал	
ЗАВТРАК						
54-1г-2020	Макароны отварные	200	200	200	202	
54-5м-2020	Котлеты из курицы с соусом	100	100	100	127,1	
348	Компот из свежих яблок + С витаминизация	200	200	200	97,6	
Пром	Хлеб пшеничный	50	50	50	87,42	
63	Бутерброд с сыром	---	50	---	149	
82	Фрукты свежие	---	---	120	106	
	Итого	550	600	670	769,12	
ОБЕД						
№ рецептур	Наименование блюда	Выход гр 1 кл-11 кл, ОВЗ	Выход гр СВО 1 кл-4 кл	Выход гр СВО 5 кл-11 кл	Энер цен Ккал	
54-8с-2020	Суп картофельный с горохом	250	250	250	166,42	
177	Рагу из овощей	180	180	180	142	
54-24м-2020	Шницель из курицы с соусом	100	100	100	127,1	
25	Салат "Степной" из разных овощей	60	60	60	105	
699	Напиток лимонный	200	200	200	97,6	
Пром	Хлеб пшеничный	40	40	40	87,42	
Пром	Хлеб ржаной	30	30	30	43,71	
	Итого	860	860	860	769,25	
Для всего меню содержится						
Пищевые вещества, г			Минеральные вещества, мг			
Белки	Жиры	Углеводы	Са	Mg	P	Fe
46,82	46,84	187,34	2969,31	359,31	878,02	88,84
Витамины						
А, мг	В1, мг	В2, мг	В6, мг	С, мг	Н, мкг	РР, мг
209,5	0,44			72,05		11,99

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



Утверждено:
 ИИ Какурина Л.И.
 Какурина Л.И.



ГБОУ СОШ пос. Ильичевский

МЕНЮ

22 ЯНВАРЯ 2025 ГОД

№ рецептур	Наименование блюда	Выход гр 1 кл-11 кл, ОВЗ	Выход гр Многолет	Выход гр СВО 5 кл-11 кл	Энер цен Ккал	
ЗАВТРАК						
234	Каша из овсянных хлопьев "Геркулес" жидкая	200	200	200	221,6	
51-1з-2020	Сыр твердых сортов в нарезке	20	20	20	38,7	
54-9в-2020	Булочка школьная	80	80	80	131,73	
54-1хн-2020	Компот из смеси сухофруктов + С витаминация	200	200	200	81	
Пром	Хлеб пшеничный	50	50	50	87,42	
72	Бутерброд с джемом	---	50	---	149	
389	Сок фруктовый	---	---	200	86,6	
	Итого	550	600	750	796,05	
ОБЕД						
№ рецептур	Наименование блюда	Выход гр 1 кл-11 кл, ОВЗ	Выход гр СВО 1 кл-4 кл	Выход гр СВО 5 кл-11 кл	Энер цен Ккал	
54-2с-2020	Борщ с капустой и картофелем	250	250	250	178,25	
54-12м-2020	Плов с курицей	230	230	230	314,6	
58	Салат из моркови с чесноком и зеленым горошком	60	60	60	102	
54-3гн-2020	Чай с лимоном и сахаром	200	200	200	27,9	
Пром	Хлеб пшеничный	40	40	40	87,42	
Пром	Хлеб ржаной	30	30	30	43,71	
	Итого	810	810	810	753,88	
Для всего меню содержится						
Пищевые вещества, г			Минеральные вещества, мг			
Белки	Жиры	Углеводы	Са	Mg	Р	Fe
48,02	48,03	192,06	662,83	443,73	907,22	11,29
Витамины						
А, мг	В1, мг	В2, мг	В6, мг	С, мг	Н, мкг	РР, мг
1114,9	0,6			51,39		12,7



Утверждаю:

ИП Какурин Л.И.
Какурин Л.И.



ГБОУ СОШ пос. Ильичевский

МЕНЮ

23 ЯНВАРЯ 2025 ГОД

№ рецептур	Наименование блюда	Выход гр 1 кл-11 кл, ОВЗ	Выход гр Многодет	Выход гр СВО 5 кл-11 кл	Энер цен Ккал	
ЗАВТРАК						
54-11г-2020	Картофельное пюре	200	200	200	194,96	
279	Тефтели из курицы с соусом	110	110	110	165,9	
54-2гн-2020	Чай с сахром + С витаминизация	200	200	200	26,8	
Пром	Хлеб пшеничный	50	50	50	87,42	
417	Гребешок из дрожжевого теста	---	80	---	232	
82	Фрукты свежие	---	---	120	106	
Итого		560	640	680	813,08	
ОБЕД						
№ рецептур	Наименование блюда	Выход гр 1 кл-11 кл, ОВЗ	Выход гр СВО 1 кл-4 кл	Выход гр СВО 5 кл-11 кл	Энер цен Ккал	
54-7с-2020	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	250	250	149,5	
54-23г-2020	Горошница	180	180	180	245,76	
54-5м-2020	Котлеты из курицы с соусом	100	100	100	127,1	
54-16з-2020	Винегрет с растительным маслом	60	60	60	111,9	
54-1хн-2020	Компот из смеси сухофруктов	200	200	200	81	
Пром	Хлеб пшеничный	40	40	40	87,42	
Пром	Хлеб ржаной	30	30	30	43,71	
Итого		860	860	860	846,39	
Для всего меню содержится						
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	11,08
Витамины						
А, мг	В1, мг	В2, мг	В6, мг	С, мг	Н, мкг	РР, мг
325,1	0,92			25,27		16,92



ГБОУ СОШ пос. Ильичевский

МЕНЮ

24 ЯНВАРЯ 2025 ГОД

№ рецептур	Наименование блюда	Выход гр 1 кл-11 кл, ОВЗ	Выход гр Многодет	Выход гр СВО 5 кл-11 кл	Энер цен Ккал	
ЗАВТРАК						
54-18к-2020	Суп молочный с пшенной крупой	200	200	200	93,02	
543	Булочка дорожная	60	60	60	205	
82	Фрукты свежие	120	120	120	106	
486	Компот из свежих плодов и ягод	200	200	200	76	
72	Бутерброд с джемом	---	50	---	149	
389	Сок фруктовый	---	---	200	86,6	
Итого		580	630	780	715,62	
ОБЕД						
№ рецептур	Наименование блюда	Выход гр 1 кл-11 кл, ОВЗ	Выход гр СВО 1 кл-4 кл	Выход гр СВО 5 кл-11 кл	Энер цен Ккал	
54-11с-2020	Суп картофельный с крупой (крупя гречневая)	250	250	250	186,5	
54-11г-2020	Картофельное пюре	180	180	180	110	
54-3р-2020	Биточек рыбный (Минтай) с соусом	100	100	100	165,9	
112	Салат "Бурячок"	60	60	60	86	
54-3гн-2020	Чай с лимоном и сахаром	200	200	200	27,9	
Пром	Хлеб пшеничный	40	40	40	87,42	
Пром	Хлеб ржаной	30	30	30	43,71	
Итого		860	860	860	707,43	
Для всего меню содержится						
Пищевые вещества, г			Минеральные вещества, мг			
Белки	Жиры	Углеводы	Са	Mg	P	Fe
51,9	51,94	207,85	1106,3	378,5	1323,2	14,21
Витамины						
А, мг	В1, мг	В2, мг	В6, мг	С, мг	Н, мкг	РР, мг
897,02	0,88			123,73		13,83