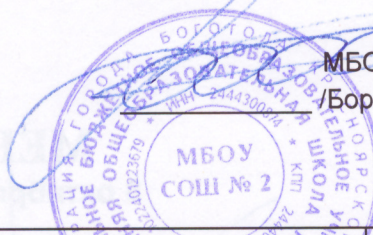


Согласовано

Директор  
МБОУ СОШ №2  
/Борисенко Д.А./

## МЕНЮ

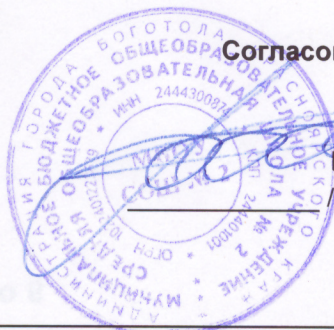
07 октября 2024 г.



Сборник рецептур	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>1-4 классы</b>							
<b>Завтрак</b>							
2012	БИТОЧКИ ИЗ МЯСА ГОВЯДИНЫ	90	45,68	12,80	10,90	8,80	184,00
2008	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	9,74	10,10	8,20	45,60	296,00
2011	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	3,93	0,30	0,00	15,10	63,00
2008	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,10	2,30	0,20	15,10	71,00
<b>Итого</b>			<b>61,45</b>	<b>25,50</b>	<b>19,30</b>	<b>84,60</b>	<b>614,00</b>
<b>Завтрак 5-11 кл.</b>							
<b>Завтрак</b>							
2012	БИТОЧКИ ИЗ МЯСА ГОВЯДИНЫ	100	50,98	14,30	12,00	10,70	208,00
2008	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	200	12,34	11,20	10,90	50,50	345,00
2011	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	3,94	0,30	0,00	15,10	63,00
2008	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,20	4,60	0,40	30,10	142,00
<b>Итого</b>			<b>71,45</b>	<b>30,40</b>	<b>23,30</b>	<b>106,40</b>	<b>758,00</b>
<b>Обед 5-11 кл.</b>							
<b>Обед</b>							
2011	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ(ПОМИДОР)	60	12,81	0,70	0,10	2,30	15,00
2011	БОРЩ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ	250	25,09	6,30	10,80	9,10	159,00
2008	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ С ОВОЩАМИ	110	41,72	19,50	9,10	4,40	178,00
2011	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	200	13,74	4,10	7,90	27,90	200,00
2011	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,54	0,00	0,00	19,40	77,00
2008	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,10	2,30	0,20	15,10	71,00
2008	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,10	2,00	0,30	12,70	61,00
<b>Итого</b>			<b>102,10</b>	<b>34,90</b>	<b>28,40</b>	<b>90,90</b>	<b>761,00</b>

Медцинская сестра \_\_\_\_\_ Шалыгина Т.А.

Повар \_\_\_\_\_ Сушкевич Е.А.



Согласовано

Директор  
МБОУ СОШ №2  
Борисенко Д.А./

# МЕНЮ

8 октября 2024г.

Сборник рецептур	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>1-4 классы</b>							
<b>Завтрак</b>							
2011	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ	90	48,26	12,60	12,50	2,70	173,00
2008	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	180	6,55	6,80	4,80	43,10	243,00
2011	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,54	0,00	0,00	19,40	77,00
2008	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,10	2,30	0,20	15,10	71,00
<b>Итого</b>			<b>61,45</b>	<b>21,70</b>	<b>17,50</b>	<b>80,30</b>	<b>564,00</b>
<b>Дети 1-4 кл. ОВЗ</b>							
<b>Завтрак</b>							
2011	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ	88	45,32	11,90	11,80	2,90	165,00
2008	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	181	6,56	6,80	4,80	43,10	243,00
2011	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,54	0,00	0,00	19,40	77,00
2008	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,10	2,30	0,20	15,10	71,00
<b>Обед</b>							
2011	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ(ОГУРЦЫ)	30	5,58	0,30	0,00	0,80	4,00
2011	РАССОЛЬНИК НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ СО СМЕТАНОЙ	250	9,60	6,80	10,90	16,90	193,00
2012	КОТЛЕТА ИЗ МЯСА ГОВЯДИНЫ	97	51,23	14,50	14,00	11,90	231,00
2011	РИС ОТВАРНОЙ	150	12,64	3,70	8,50	38,50	245,00
2011	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,54	0,00	0,00	19,40	77,00
2008	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,10	2,30	0,20	15,10	71,00
2008	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,10	2,00	0,30	12,70	61,00
<b>Итого</b>			<b>146,31</b>	<b>50,60</b>	<b>50,70</b>	<b>195,80</b>	<b>1 438,00</b>
<b>Завтрак 5-11 кл.</b>							
<b>Завтрак</b>							
2011	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ	100	55,13	14,40	13,90	3,20	196,00
2008	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	200	7,58	7,50	5,70	47,90	273,00
2011	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,54	0,00	0,00	19,40	77,00
2008	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,20	4,60	0,40	30,10	142,00
<b>Итого</b>			<b>71,45</b>	<b>26,50</b>	<b>20,00</b>	<b>100,60</b>	<b>688,00</b>
<b>Обед 5-11 кл.</b>							
<b>Обед</b>							
2011	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ(ОГУРЦЫ)	60	10,98	0,50	0,10	1,50	9,00
2011	РАССОЛЬНИК НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ СО СМЕТАНОЙ	250	9,57	6,80	10,90	16,80	193,00
2012	КОТЛЕТА ИЗ МЯСА ГОВЯДИНЫ	107	58,26	15,90	14,70	8,50	229,00
2011	РИС ОТВАРНОЙ	200	14,55	4,90	8,70	51,30	303,00
2011	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,54	0,00	0,00	19,40	77,00
2008	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,10	2,30	0,20	15,10	71,00
2008	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,10	2,00	0,30	12,70	61,00
<b>Итого</b>			<b>102,10</b>	<b>32,40</b>	<b>34,90</b>	<b>125,30</b>	<b>943,00</b>

Медицинская сестра \_\_\_\_\_  
Повар \_\_\_\_\_

Шалыгина Т.А.  
Сушкевич Е.А.

Согласовано

Директор  
МБОУ СОШ №2  
/Борисенко Д.А./

## МЕНЮ

9 октября 2024 г.

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>1-4 классы</b>								
<b>Завтрак</b>								
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	220	35,73	15,23	18,50	5,27	249,19
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40/10	10,90	3,25	8,65	19,72	170,00
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	200	12,72	3,75	3,69	24,32	146,82
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ-ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,10	2,00	0,30	12,72	61,19
<b>Итого</b>				<b>61,45</b>	<b>24,23</b>	<b>31,14</b>	<b>62,03</b>	<b>627,20</b>
<b>Дети 1-4 кл. ОВЗ</b>								
<b>Завтрак</b>								
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	180	27,45	12,70	15,20	3,40	183,00
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40/10	10,90	3,30	8,70	19,70	170,00
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	200	12,72	3,80	3,70	24,30	147,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ-ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,10	2,00	0,30	12,70	61,00
<b>Обед</b>								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ(ПОМИДОР)	30	6,51	0,30	0,10	1,20	7,00
2011	102	СУП ГОРОХОВЫЙ С МЯСОМ	250	23,02	10,40	9,50	17,50	198,00
2011	297	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	100	36,31	13,30	14,80	8,50	220,00
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	10,30	3,10	5,90	20,90	150,00
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	12,80	1,00	0,20	19,80	86,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,10	2,30	0,20	15,10	71,00
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,10	2,00	0,30	12,70	61,00
<b>Итого</b>				<b>146,31</b>	<b>54,20</b>	<b>58,90</b>	<b>155,80</b>	<b>1 354,00</b>
<b>Завтрак 5-11 кл.</b>								
<b>Завтрак</b>								
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	250	45,73	18,20	26,00	6,20	332,00
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40/10	10,90	3,30	8,70	19,70	170,00
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	200	12,72	3,80	3,70	24,30	147,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ-ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,10	2,00	0,30	12,70	61,00
<b>Итого</b>				<b>71,45</b>	<b>27,30</b>	<b>38,70</b>	<b>62,90</b>	<b>710,00</b>
<b>Обед 5-11 кл.</b>								
<b>Обед</b>								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ(ПОМИДОР)	60	12,81	0,70	0,10	2,30	14,00
2011	102	СУП ГОРОХОВЫЙ С МЯСОМ	250	23,01	10,40	9,50	17,50	198,00
2011	297	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	100	35,55	13,40	14,90	8,00	220,00
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	200	13,73	4,10	7,90	27,90	200,00
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	12,80	1,00	0,20	19,80	86,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,10	2,30	0,20	15,10	71,00
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,10	2,00	0,30	12,70	61,00
<b>Итого</b>				<b>102,10</b>	<b>33,90</b>	<b>33,10</b>	<b>103,30</b>	<b>850,00</b>

Медцинская сестра

Шальгина Т.А.

Повар

Сушкевич Е.А.



Согласовано

Директор  
МБОУ СОШ №2  
/Борисенко Д.А./

## МЕНЮ

10 октября 2024 г.

Сбор-ник рецеп-тур	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>1-4 классы</b>							
<b>Завтрак</b>							
2011	КОТЛЕТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	90	34,34	13,44	13,43	9,26	212,00
2008	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	180	12,21	3,44	6,44	22,04	161,00
2008	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	12,80	1,00	0,20	19,80	86,00
2008	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,10	2,30	0,20	15,10	71,00
<b>Итого</b>			<b>54,44</b>	<b>18,50</b>	<b>16,00</b>	<b>56,60</b>	<b>446,00</b>
<b>Дети 1-4 кл. ОВЗ</b>							
<b>Завтрак</b>							
2011	КОТЛЕТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	80	34,50	13,40	13,40	9,30	212,00
2008	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	180	12,21	3,50	6,50	22,10	161,00
2008	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	12,80	1,00	0,20	19,80	86,00
2008	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,10	2,30	0,20	15,10	71,00
<b>Обед</b>							
2011	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ(ОГУРЦЫ)	30	5,58	0,30	0,00	0,80	4,00
2011	СУП НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	3,79	6,90	6,00	17,80	153,00
2012	МЯСО ТУШЕНОЕ С ОВОЩАМИ В СОУСЕ	100	58,25	14,80	12,40	2,50	180,00
2008	КАША ГРЕЧНЕВАЯ С МАСЛОМ	150	10,98	8,50	10,20	38,30	279,00
2011	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,90	0,20	0,00	14,90	60,00
2008	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,10	2,30	0,20	15,10	71,00
2008	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,10	2,00	0,30	12,70	61,00
<b>Итого</b>			<b>146,31</b>	<b>55,20</b>	<b>49,40</b>	<b>168,40</b>	<b>1 338,00</b>
<b>Завтрак 5-11 кл.</b>							
<b>Завтрак</b>							
2011	КОТЛЕТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	100	40,70	15,80	15,60	10,80	247,00
2008	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	200	13,75	3,80	7,30	24,30	179,00
2008	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	12,80	1,00	0,20	19,80	86,00
2008	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,20	4,60	0,40	30,10	142,00
<b>Итого</b>			<b>71,45</b>	<b>25,20</b>	<b>23,50</b>	<b>85,00</b>	<b>654,00</b>
<b>Обед 5-11 кл.</b>							
<b>Обед</b>							
2011	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ(ОГУРЦЫ)	60	10,98	0,50	0,10	1,50	8,00
2011	СУП НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	3,79	6,90	6,00	17,80	153,00
2012	МЯСО ТУШЕНОЕ С ОВОЩАМИ В СОУСЕ	110	68,89	15,70	13,20	2,70	192,00
2008	КАША ГРЕЧНЕВАЯ С МАСЛОМ	200	12,34	11,30	11,00	51,00	347,00
2011	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,90	0,20	0,00	14,90	60,00
2008	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,10	2,30	0,20	15,10	71,00
2008	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,10	2,00	0,30	12,70	61,00
<b>Итого</b>			<b>102,10</b>	<b>38,90</b>	<b>30,80</b>	<b>115,70</b>	<b>892,00</b>

Медицинская сестра \_\_\_\_\_

Шалыгина Т.А.

Повар \_\_\_\_\_

Сушкевич Е.А.

Согласовано

Директор

МБОУ СОШ №2

/Борисенко Д.А./

# МЕНЮ

11 октября 2024 г.

Сборник рецептур	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>1-4 классы</b>							
<b>Завтрак</b>							
2008	КАША МОЛОЧНАЯ "ДРУЖБА"	200	14,58	6,91	9,99	33,49	252,72
2011	БУТЕРБРОД С СЫРОМ И МАСЛОМ	40/10/10	17,41	5,57	11,60	19,72	206,40
2008	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	9,36	3,21	3,10	26,00	145,54
2008	ХЛЕБ РЖАНОЙ-ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,10	2,00	0,26	12,72	61,19
2008	МАНДАРИН	100	18,00	0,80	0,20	7,50	37,96
<b>Итого</b>			<b>61,45</b>	<b>18,70</b>	<b>24,60</b>	<b>100,00</b>	<b>701,00</b>
<b>Дети 1-4 кл. ОВЗ</b>							
<b>Завтрак</b>							
2008	КАША МОЛОЧНАЯ "ДРУЖБА"	180	11,65	3,80	7,20	24,90	185,00
2011	БУТЕРБРОД С СЫРОМ И МАСЛОМ	40/10/10	17,41	5,60	11,60	19,70	206,00
2008	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	9,36	3,20	3,10	26,00	146,00
2008	ХЛЕБ РЖАНОЙ-ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,10	2,00	0,30	12,70	61,00
2008	МАНДАРИН	100	18,00	0,80	0,20	7,50	38,00
<b>Обед</b>							
2011	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ(ПОМИДОР)	30	6,51	0,30	0,10	1,20	7,00
2011	ЩИ НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ СО СМЕТАНОЙ	250	7,00	5,80	9,30	9,30	145,00
2008	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С МЯСОМ	250	65,54	19,90	15,60	39,20	378,00
2011	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,54	0,00	0,00	19,40	77,00
2008	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,10	2,30	0,20	15,10	71,00
2008	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,10	2,00	0,30	12,70	61,00
<b>Итого</b>			<b>146,31</b>	<b>48,80</b>	<b>50,70</b>	<b>196,30</b>	<b>1 443,00</b>
<b>Завтрак 5-11 кл.</b>							
<b>Завтрак</b>							
2008	КАША МОЛОЧНАЯ "ДРУЖБА"	250	21,62	9,10	14,90	43,30	345,00
2011	БУТЕРБРОД С СЫРОМ И МАСЛОМ	40/15/10	20,37	6,60	12,90	19,70	223,00
2008	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	9,36	3,20	3,10	26,00	146,00
2008	ХЛЕБ РЖАНОЙ-ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,10	2,00	0,30	12,70	61,00
2008	МАНДАРИН	100	18,00	0,80	0,20	7,50	38,00
<b>Итого</b>			<b>71,45</b>	<b>21,70</b>	<b>31,40</b>	<b>109,20</b>	<b>813,00</b>
<b>Обед 5-11 кл.</b>							
<b>Обед</b>							
2011	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ(ПОМИДОР)	60	12,81	0,70	0,10	2,30	14,00
2011	ЩИ НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ СО СМЕТАНОЙ	250	7,00	5,80	9,30	9,30	145,00
2008	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С МЯСОМ	300	73,55	21,10	16,50	45,00	414,00
2011	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,54	0,00	0,00	19,40	77,00
2008	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,10	2,30	0,20	15,10	71,00
2008	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,10	2,00	0,30	12,70	61,00
<b>Итого</b>			<b>102,10</b>	<b>31,90</b>	<b>26,40</b>	<b>103,80</b>	<b>782,00</b>

Медицинская сестра

Шалыгина Т.А.

Повар

Сушкевич Е.А.