



Согласовано:
Директор МБУ "Школа № 44"

Марчук М. А.

МЕНЮ

на 18.12.2021

МБУ "Школа № 44"

Завтрак для обучающихся, получающих льготное, бесплатное питание с 5 по 11 класс, обучающихся с ОВЗ с 1 по 11 класс

Сборник рецептур	Код блюда	Наименование	Выход гр.	Цена руб.	Пищевая ценность			
					Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
ТТК	17927	Блинчики с молоком сгущ.	90/10	24,00	5,05	7,25	25,41	187,05
Таб. №25/96	1650	Молоко сгущенное / Блинчики Домашние п/ф						
		Сыр порционный	20	17,00	4,87	6,20		75,28
		Сыр						
ТТК	15868	Морс черносмородиновый (концентрат)	160	12,00			13,20	52,80
		Концентрат черносмор. / Вода						
ПП	13286	Батон в ассортименте	30	4,00	2,25	0,87	15,42	78,51
		Батон						
Итого:				57,00	12,17	14,32	54,03	393,64
Итого ХЕ:					4,50			

Завтрак для обучающихся, получающих питание за счет родительских средств

Сборник рецептур	Код блюда	Наименование	Выход гр.	Цена руб.	Пищевая ценность			
					Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
ТТК	17927	Блинчики с молоком сгущ.	90/10	24,00	5,05	7,25	25,41	187,05
Таб. №25/96	1650	Молоко сгущенное / Блинчики Домашние п/ф						
		Сыр порционный	20	17,00	4,87	6,20		75,28
		Сыр						
ТТК	15868	Морс черносмородиновый (концентрат)	160	12,00			13,20	52,80
		Концентрат черносмор. / Вода						
ПП	13286	Батон в ассортименте	30	4,00	2,25	0,87	15,42	78,51
		Батон						
Итого:				57,00	12,17	14,32	54,03	393,64
Итого ХЕ:					4,50			

Обед для обучающихся, получающих льготное, бесплатное питание с 5 по 11 класс, обучающихся с ОВЗ с 1 по 11 класс

Сборник рецептур	Код блюда	Наименование	Выход гр.	Цена руб.	Пищевая ценность			
					Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
	15856	Рассольник "Ленинградский" на курином бульоне с соусом	200/10	23,00	9,11	14,76	14,20	226,03
		Рассольник "Ленинградский" на курином бульоне: (Картофель п/ф / Крупа перловая / Морковь свежая п/ф / Лук репчатый п/ф / Огурцы соленые / Масло растительное / Бульон куриный: (Морковь свежая п/ф / Лук репчатый п/ф / Вода / Соль йодированная / Суловой набор) / Соль йодированная / Лавровый лист / Перец черный молотый / Зелень) / Соус майонезный						
ТТК	18961	Котлета Пожарская из п/ф 56г	50	25,00	9,30	7,10	8,50	135,10
		Котлета "Пожарская" п/ф / Масло растительное						
469/96;516/3/0 4	1669	Макароны отварные	150	8,00	5,65	4,29	36,02	205,29
		Макаронные изделия / Соль йодированная / Масло растительное / Вода						
698/97	10199	Компот из яблок	160	9,00	0,15	0,15	22,72	92,83
		Яблоко свежее местное / Вода / Сахар песок / Лимонная кислота						
ПП	420	Хлеб пшеничный	30	3,00	2,28	0,24	14,76	70,32
		Хлеб пшеничный						
ПП	13185	Хлеб ржаной	30	3,00	2,04	0,39	11,94	59,43
		Хлеб ржаной						
Итого:				71,00	28,53	26,93	108,14	789,00
Итого ХЕ:					9,01			

Обед для обучающихся, получающих питание за счет родительских средств

Сборник рецептур	Код блюда	Наименование	Выход гр.	Цена руб.	Пищевая ценность			
					Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
	15856	Рассольник "Ленинградский" на курином бульоне с соусом	200/10	23,00	9,11	14,76	14,20	226,03
		Рассольник "Ленинградский" на курином бульоне: (Картофель п/ф / Крупа перловая / Морковь свежая п/ф / Лук репчатый п/ф / Огурцы соленые / Масло растительное / Бульон куриный: (Морковь свежая п/ф / Лук репчатый п/ф / Вода / Соль йодированная / Суловой набор) / Соль йодированная / Лавровый лист / Перец черный молотый / Зелень) / Соус майонезный						
ТТК	18961	Котлета Пожарская из п/ф 56г	50	25,00	9,30	7,10	8,50	135,10
		Котлета "Пожарская" п/ф / Масло растительное						
469/96;516/3/0 4	1669	Макароны отварные	150	8,00	5,65	4,29	36,02	205,29
		Макаронные изделия / Соль йодированная / Масло растительное / Вода						
698/97	10199	Компот из яблок	160	9,00	0,15	0,15	22,72	92,83
		Яблоко свежее местное / Вода / Сахар песок / Лимонная кислота						
ПП	420	Хлеб пшеничный	30	3,00	2,28	0,24	14,76	70,32
		Хлеб пшеничный						
ПП	13185	Хлеб ржаной	30	3,00	2,04	0,39	11,94	59,43
		Хлеб ржаной						
Итого:				71,00	28,53	26,93	108,14	789,00
Итого ХЕ:					9,01			

Зав. производством Архипова О. Н.

Ответственный
СанПиН 2.6.1.1178-02

УТВЕРЖАЮ

Директор ЗКО КШП "Дружба" Т. В. Солоднева Т. В.

Россия, 445000 Самарская обл., Тольятти, ул. Северная, 35

E-mail: eda0910@mail.ru