

Согласовано:  
Директор Школы № 3



Утверждаю:  
И.О. Директора МАУ «Центр детского  
здоровья»  
Р.Т. Хакимов



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

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Понедельник 10.04.2023</b>							
Обед	Суп картофельный с макарон.изделиями и цыпленком	250/20	21,2	10	22,3	200	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	2/25	3,8	0,4	25,8	122	ТТК № 57
<b>Итого</b>		<b>820</b>	<b>46,85</b>	<b>31,5</b>	<b>156,3</b>	<b>1003</b>	
<b>Вторник 11.04.2023</b>							
Обед	Рассольник ленинградский на костном бульоне	250	8,2	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	2/25	3,8	0,4	25,8	122	ТТК № 57
<b>Итого</b>		<b>800</b>	<b>29,19</b>	<b>22,72</b>	<b>103,9</b>	<b>718</b>	
<b>Среда 12.04.2023</b>							
Обед	Борщ с капустой,картофелем на костном бульоне	250	8,8	4,5	13,6	220	110/2004
	Котлета рубленая из филе цыплят	50	9,8	5,8	4,8	120	499/2004
	Соус основной красный	50	1,15	1,5	3,84	32	528/3/1994
	Каша гречневая вязкая	180	5,3	2,9	26,6	156	ТТК № 58
	Кисель яблочный	200	0,1	0	27	107	ТТК №429
	Хлеб пшеничный	2/25	3,8	0,4	25,8	122	ТТК № 57
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
	<b>Итого</b>		<b>813</b>	<b>31,35</b>	<b>15,5</b>	<b>118,5</b>	<b>829</b>
<b>Четверг 13.04.2023</b>							
Обед	Суп картофельный с бобовыми на костном бульоне	250	16	9,35	29,3	266	139/2004
	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
	Картофельное пюре	200	4,4	9,3	29,7	222	472/1994
	Чай с лимоном	200/7	0,3	0	15,2	60	629/1994
	Хлеб пшеничный	2/25	3,8	0,4	25,8	122	ТТК № 57
<b>Итого</b>		<b>807</b>	<b>32,37</b>	<b>26,05</b>	<b>107,7</b>	<b>794</b>	
<b>Пятница 14.04.2023</b>							
Обед	Суп картофельный с макарон.изделиями на костном бульоне	250	17,6	9,3	22,1	168	140/2004
	Фрикадельки в соусе	55/50	13,1	14,4	12,7	234	481/1997
	Рис отварной	200	4,5	7,6	47,6	281	465/1994
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб пшеничный	2/25	3,8	0,4	25,8	122	ТТК № 57
<b>Итого</b>		<b>805</b>	<b>22,91</b>	<b>20,997</b>	<b>95,29</b>	<b>629</b>	

\* Стоимость 1 комплекса обеда на одного учащегося для школьников категории от 12 лет и старше составляет 75 рублей.

Согласовано:  
Директор Школы № 3



И.О. Директора МАУ «Центр детского оздоровительного питания»



**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		
<b>Понедельник 10.04.2023</b>							
Обед	Суп картофельный с макарон.изделиями и щыпленком отварным	200/20	21,2	4	18,5	197	140/2004, Т17/1994
	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
<b>Итого</b>		<b>738</b>	<b>24</b>	<b>24,8</b>	<b>83,3</b>	<b>657,2</b>	
<b>Вторник 11.04.2023</b>							
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
	<b>Итого</b>		<b>718</b>	<b>36,5</b>	<b>22,3</b>	<b>133</b>	<b>834</b>
<b>Среда 12.04.2023</b>							
Обед	Борщ с капустой,картофелем и фрикадельками	200/20	11,7	5,7	11,1	206	110/2004,112/2004
	Котлета рубленная из филе щыплат	50	9,8	5,8	4,8	120	499/2004
	Соус основной красный	50	1,15	1,5	3,84	32	528/3/1994
	Каша гречневая вязкая	160	4,8	2,6	23,8	140	ТТК № 58
	Кисель яблочный	200	0,1	0	27	107	ТТК №429
	Хлеб пшеничный	2/25	3,8	0,4	25,8	122	ТТК № 57
	<b>Итого</b>		<b>710</b>	<b>32,4</b>	<b>25,3</b>	<b>137</b>	<b>873</b>
<b>Четверг 13.04.2023</b>							
Обед	Суп картофельный с бобовыми и фрикадельками	200/20	12,8	7,48	23,5	253	139/2004,112/2004
	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
	Картофельное пюре	150	3,32	7,06	22,9	171	472/1994
	Чай с лимоном	200/7	0,3	0	15,2	60	629/1994
	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
	<b>Итого</b>		<b>735</b>	<b>39,1</b>	<b>16,7</b>	<b>116</b>	<b>743</b>
<b>Пятница 14.04.2023</b>							
Обед	Суп картофельный с макарон.изделиями и щыпленком отварным	200/20	21,2	4	18,5	197	140/2004,
	Фрикадельки в соусе	55/50	13,1	14,4	12,7	234	481/1997
	Рис отварной	160	3,65	6,1	38,1	225	465/1994
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб пшеничный	2/25	3,8	0,4	25,8	122	ТТК № 57
<b>Итого</b>		<b>715</b>	<b>22,9</b>	<b>21</b>	<b>95,3</b>	<b>629</b>	

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

Согласовано:  
Директор Школы № 3



Завтрак 7-12 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Понедельник 10.04.2023</b>							
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
<b>Итого за завтрак</b>		<b>506</b>	<b>33,9</b>	<b>20,3</b>	<b>89,1</b>	<b>614</b>	
<b>Вторник 11.04.2023</b>							
Завтрак	Запеканка творожная с морковью и сгущенным молоком	150/20	18,6	20,3	33,9	346	ТТК №101
	Чай с лимоном	200/7	0,3	0	15,2	60	629/1994
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ГТК № 57
	Фрукты: яблоко свежее	150	0,6	0	18,9	78	338/2005
<b>Итого за завтрак</b>		<b>560</b>	<b>21,9</b>	<b>20,7</b>	<b>84,9</b>	<b>556</b>	
<b>Среда 12.04.2023</b>							
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 с овощами	150	5,8	0,55	30,7	239	ТТК № 6.4
	АК Компот из изюма	200	0,4	0	27,3	107	638/2004
	Хлеб пшеничный	2/25	3,8	0,4	25,8	122	ТТК № 57
<b>Итого за завтрак</b>		<b>500</b>	<b>21,9</b>	<b>16,1</b>	<b>89,3</b>	<b>671</b>	
<b>Четверг 13.04.2023</b>							
Завтрак	Бутерброд с повидлом	20/5/25	1,7	4,3	23,5	134	2/2004
	Каша рисовая молочная	220	6,3	3,7	49,6	245	ТТК № 65
	АК Компот Южный	200	0,3	0	28	120	ТТК №1
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
<b>Итого за завтрак</b>		<b>503</b>	<b>10,7</b>	<b>8,4</b>	<b>118</b>	<b>571</b>	
<b>Пятница 15.04.2023</b>							
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
	Картофельное пюре	180	3,9	8,3	26,7	133	472/1994
	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
<b>Итого за завтрак</b>		<b>513</b>	<b>16</b>	<b>18,2</b>	<b>93,04</b>	<b>506</b>	

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

Согласовано:  
Директор Школы №3



Утверждаю:  
И.О. Директора МАУ "Центр  
детского здорового питания"  
Р.Т. Хакимов

**Завтрак 12 лет и  
старше, ОВЗ**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ репертуры
			Б	Ж	У		
<b>Понедельник 10.04.2023</b>							
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
<b>Итого за завтрак</b>		<b>558</b>	<b>25,3</b>	<b>21,4</b>	<b>125,1</b>	<b>733</b>	
<b>Вторник 11.04.2023</b>							
Завтрак	Запеканка творожная с морковью и сгущенным молоком	150/20	18,6	20,3	33,9	346	ТТК №101
	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
	Фрукты: яблоко свежее	150	0,6	0	18,9	78	338/2005
	<b>Итого за завтрак</b>		<b>560</b>	<b>21,9</b>	<b>20,7</b>	<b>84,9</b>	<b>556</b>
<b>Среда 12.04.2023</b>							
Завтрак	Котлета по-хльновски	50	8,1	10,2	2,3	132	454/2004
	Соус основной красный	50	1,15	1,5	3,84	32	528/3/1994
	Макаронные изделия отварные с овощами	180	6,8	0,5	36,69	281	ТТК № 6.4
	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	2/25	3,8	0,4	25,8	122	ТТК № 57
	<b>Итого за завтрак</b>		<b>563</b>	<b>14,4</b>	<b>2,8</b>	<b>98,23</b>	<b>565</b>
<b>Четверг 13.04.2023</b>							
Завтрак	Котлеты Домашние	60	7,4	8,2	11,5	151	271/2/2005
	Соус основной красный	40	0,9	1,2	3	25,6	528/3/1994
	Рис отварной	160	3,6	6,3	39,7	219	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
	<b>Итого за завтрак</b>		<b>558</b>	<b>9,1</b>	<b>8,1</b>	<b>100,5</b>	<b>497,6</b>
<b>Пятница 14.04.2023</b>							
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
	Картофельное пюре	200	4,4	9,3	29,7	222	472/1994
	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
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	<b>Итого за завтрак</b>		<b>558</b>	<b>18,4</b>	<b>19,4</b>	<b>108,9</b>	<b>656</b>

Согласовано:  
Директор Школы №3



И.О. Директора МАУ "Центр детского



**ПОЛДНИК от 7 до 12 лет  
ОВЗ**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Понедельник 10.04.2023</b>							
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
<b>Итого за полдник</b>		<b>475</b>	<b>7,3</b>	<b>6,1</b>	<b>75,2</b>	<b>387</b>	
<b>Вторник 11.04.2023</b>							
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
<b>Итого за полдник</b>		<b>575</b>	<b>14,75</b>	<b>11,22</b>	<b>77,7</b>	<b>437</b>	
<b>Среда 12.04.2023</b>							
Полдник	Манник	150	7,8	17,55	69,3	444	ТТК №5
	Подлива сладкая	25	0,048	0	7,5	25	ТТК №25
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Чай с лимоном	200/7	0,3	0	15,2	60	629/1994
<b>Итого за полдник</b>		<b>407</b>	<b>10,048</b>	<b>17,75</b>	<b>104,9</b>	<b>590</b>	
<b>Четверг 13.04.2023</b>							
Полдник	Картофель по-деревенски	150	4,35	5,37	35,47	207	ТТК № 351
	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
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Напиток фруктосодержащий в ассортименте	200	6	6,4	9,4	120	ТН
<b>Итого за полдник</b>		<b>625</b>	<b>21,9</b>	<b>21,47</b>	<b>97,11</b>	<b>648</b>	
<b>Пятница 14.04.2023</b>							
Полдник	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
	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
<b>Итого за полдник</b>		<b>525</b>	<b>10,75</b>	<b>10,9</b>	<b>78,3</b>	<b>631</b>	

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

Согласовано  
Директор Школы № 3



Утверждаю  
И.О. Директора МАУ "Центр  
детского здоровья" г. Ишим  
Р.П. Назимов



**ОБЕД 7-12 лет  
вторая смена**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Понедельник 10.04.2023</b>							
Обед	Суп картофельный с макарон.изделиями и цыпленком отварным	200/20	21,2	4	18,5	197	140/2004, Т17/1994
	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
<b>Итого за обед</b>		<b>726</b>	<b>55,1</b>	<b>24,3</b>	<b>107,6</b>	<b>811</b>	
<b>Вторник 11.04.2023</b>							
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
<b>Итого за обед</b>		<b>718</b>	<b>8,01</b>	<b>8,08</b>	<b>69</b>	<b>372</b>	
<b>Среда 12.04.2023</b>							
Обед	Борщ с капустой,картофелем и фрикадельками	200/20	11,7	5,7	11,1	206	110/2004,11 2/2004
	Котлета рубленая из филе цыплят	50	9,8	5,8	4,8	120	499/2004
	Соус основной красный	50	1,15	1,5	3,84	32	528/3/1994
	Каша гречневая вязкая	160	4,8	2,6	23,8	140	ТТК № 58
	АК Компот из изюма	200	0,4	0	27,3	107	638/2004
	Хлеб пшеничный	2/25	3,8	0,4	25,8	122	ТТК № 57
<b>Итого за обед</b>		<b>730</b>	<b>32,4</b>	<b>25,3</b>	<b>137,4</b>	<b>873</b>	
<b>Четверг 13.04.2023</b>							
Обед	Суп картофельный с бобовыми и фрикадельками	200/20	12,8	7,48	23,5	253	139/2004,11
	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
	АК Компот Южный	200	0,3	0	28	120	ТТК №1
	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
			<b>738</b>	<b>28,9</b>	<b>21,2</b>	<b>127,1</b>	<b>855</b>
<b>Пятница 14.04.2023</b>							
Обед	Суп картофельный с макарон.изделиями и цыпленком отварным	200/20	21,2	4	18,5	197	140/2004, Т17/1994
	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
	Картофельное пюре	180	3,9	8,3	26,7	133	472/1994
	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
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	<b>Итого за обед</b>		<b>758</b>	<b>17,9</b>	<b>18,4</b>	<b>105,9</b>	<b>764</b>

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

Согласовано:

Директор Школы №3



Утверждаю:

И.О. Директора МАУ "Центр детского

здорового питания"

Г.Т. Усманов



**ЗАВТРАК от 7 до 12 лет,  
ОВЗ**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Понедельник 10.04.2023</b>							
Подник	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
<b>Итого за полдник</b>		<b>475</b>	<b>7,3</b>	<b>6,1</b>	<b>75,2</b>	<b>387</b>	
<b>Вторник 11.04.2023</b>							
Подник	Каша из овсяных хлопьев Геркулес молочная	150	6,6	4,62	30,3	157	T4/2004
	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
<b>Итого за полдник</b>		<b>575</b>	<b>14,75</b>	<b>11,22</b>	<b>77,7</b>	<b>437</b>	
<b>Среда 12.04.2023</b>							
Подник	Манник	150	7,8	17,55	69,3	444	ТТК №5
	Подлива сладкая	25	0,048	0	7,5	25	ТТК №25
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Чай с лимоном	200/7	0,3	0	15,2	60	629/1994
<b>Итого за полдник</b>		<b>407</b>	<b>10,048</b>	<b>17,75</b>	<b>104,9</b>	<b>590</b>	
<b>Четверг 13.04.2023</b>							
Подник	Картофель по-деревенски	150	4,35	5,37	35,47	207	ТТК № 351
	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
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Напиток фруктосодержащий в ассортименте	200	6	6,4	9,4	120	ТН
<b>Итого за полдник</b>		<b>675</b>	<b>21,9</b>	<b>21,47</b>	<b>97,11</b>	<b>648</b>	
<b>Пятница 14.04.2023</b>							
Подник	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
	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
<b>Итого за полдник</b>		<b>525</b>	<b>10,75</b>	<b>10,9</b>	<b>78,3</b>	<b>631</b>	

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

Согласовано  
Директор Школы №3



Утверждаю  
И.О. Директор  
детского дошкольного  
образовательного учреждения  
№3



**Завтрак 12 лет и старше-  
многолетние,  
родительская плата**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Понедельник 10.04.2023</b>							
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
	Конфета Марсианка	11	0,2	1,5	7	41	ТН
<b>Итого за завтрак</b>		<b>569</b>	<b>25,45</b>	<b>22,9</b>	<b>132,1</b>	<b>774</b>	
<b>Вторник 11.04.2023</b>							
Завтрак	Запеканка творожная с морковью и сгущенным молоком	150/20	18,6	20,3	33,9	346	ТТК №101
	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
	Конфета Чио-рио	14	0,7	4,2	7,9	72	ТН
	Фрукты: яблоко свежее	150	0,6	0	18,9	78	338/2005
	<b>Итого за завтрак</b>		<b>574</b>	<b>22,6</b>	<b>24,9</b>	<b>92,8</b>	<b>628</b>
<b>Среда 12.04.2023</b>							
Завтрак	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
	Макаронные изделия отварные с овощами	180	6,8	0,5	36,69	281	ТТК № 6.4
	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	2/25	3,8	0,4	25,8	122	ТТК № 57
	Сыр порционнно	10	2,5	3,6	0	38	15/2005
<b>Итого за завтрак</b>		<b>573</b>	<b>16,85</b>	<b>6,4</b>	<b>98,23</b>	<b>603</b>	
<b>Четверг 13.04.2023</b>							
Завтрак	Котлеты Домашние	60	7,4	8,2	11,5	151	271/2/2005
	Соус основной красный	40	0,9	1,2	3	25	528/3/1994
	Рис отварной	160	3,6	6,3	39,7	219	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
	<b>Итого за завтрак</b>		<b>529</b>	<b>9,3</b>	<b>9,6</b>	<b>107,5</b>	<b>538</b>
<b>Пятница 14.04.2023</b>							
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
	Картофельное пюре	200	4,4	9,3	29,7	222	472/1994
	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
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Сыр порционнно	10	2,5	3,6	0	38	15/2005
	<b>Итого за завтрак</b>		<b>568</b>	<b>20,9</b>	<b>23</b>	<b>108,9</b>	<b>694</b>



Согласовано:  
Директор Школы №3



Утверждаю:  
И.О. Директора МАУ «Центр детского  
здорового питания»  
Г.Т. Хакимов



**ПОЛДНИК от 7 до 12 лет  
Многолетние**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Понедельник 10.04.2023</b>							
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
<b>Итого за полдник</b>		<b>486</b>	<b>7,5</b>	<b>7,6</b>	<b>82,2</b>	<b>428</b>	
<b>Вторник 11.04.2023</b>							
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
<b>Итого за полдник</b>		<b>615</b>	<b>19,85</b>	<b>15,82</b>	<b>78</b>	<b>500</b>	
<b>Среда 12.04.2023</b>							
Полдник	Манник	150	7,8	17,55	69,3	444	ТТК №5
	Подлива сладкая	25	0,048	0	7,5	25	ТТК №25
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Чай с лимоном	200/7	0,3	0	15,2	60	629/1994
	Сыр порционнно	10	2,5	3,6	0	38	15/2005
<b>Итого за полдник</b>		<b>422</b>	<b>12,548</b>	<b>21,35</b>	<b>104,9</b>	<b>628</b>	
<b>Четверг 13.04.2023</b>							
Полдник	Картофель по-деревенски	150	4,35	5,37	35,47	207	ТТК № 351
	Котлета Куриная запеченные	50	8,3	8	20,5	170	ТТК №48
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Напиток фруктосодержащий в ассортименте	200	6	6,4	9,4	120	ТН
	Конфета Чю-рио	14	0,7	4,2	7,9	72	ТН
<b>Итого за полдник</b>		<b>639</b>	<b>21,45</b>	<b>24,17</b>	<b>101,17</b>	<b>688</b>	
<b>Пятница 14.04.2023</b>							
Полдник	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
	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
	Сыр порционнно	10	2,5	3,6	0	38	15/2005
<b>Итого за полдник</b>		<b>535</b>	<b>13,25</b>	<b>14,5</b>	<b>78,3</b>	<b>669</b>	

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

Согласовано:  
Директор Школы №3



Утверждаю:  
И.О. Директора МАУ «Центр детского  
здорового питания»



**ЗАВТРАК от 7 до 12 лет  
Многодетные**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
	<b>Понедельник 10.04.2023</b>						
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
<b>Итого за полдник</b>		<b>486</b>	<b>7,5</b>	<b>7,6</b>	<b>82,2</b>	<b>428</b>	
	<b>Вторник 11.04.2023</b>						
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
<b>Итого за полдник</b>		<b>615</b>	<b>19,85</b>	<b>15,82</b>	<b>78</b>	<b>500</b>	
	<b>Среда 12.04.2023</b>						
Полдник	Манник	150	7,8	17,55	69,3	444	ТТК №5
	Подлива сладкая	25	0,048	0	7,5	25	ТТК №25
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Чай с лимоном	200/7	0,3	0	15,2	60	629/1994
	Сыр порционно	10	2,5	3,6	0	38	15/2005
<b>Итого за полдник</b>		<b>422</b>	<b>12,548</b>	<b>21,35</b>	<b>104,9</b>	<b>628</b>	
	<b>Четверг 13.04.2023</b>						
Полдник	Картофель по-деревенски	150	4,35	5,37	35,47	207	ТТК № 351
	Котлета Куриная запеченные	50	8,3	8	20,5	170	ТТК №48
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Напиток фруктосодержащий в ассортименте	200	6	6,4	9,4	120	ТН
	Конфета Чио-рио	14	0,7	4,2	7,9	72	ТН
<b>Итого за полдник</b>		<b>639</b>	<b>21,45</b>	<b>24,17</b>	<b>101,17</b>	<b>688</b>	
	<b>Пятница 14.04.2023</b>						
Полдник	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
	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
	Сыр порционно	10	2,5	3,6	0	38	15/2005
<b>Итого за полдник</b>		<b>535</b>	<b>13,25</b>	<b>14,5</b>	<b>78,3</b>	<b>669</b>	

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

Согласовано:  
 Директор Школы № 3



И.О. Директора МАУ "Центр детского здорового питания"  
 Т.Т. Хакимов



Полдник \*

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
	<b>Понедельник 10.04.2023</b>						
Полдник	Пряник "Тульский"	45	2,6	3,1	32,2	163	ТН
	Напиток фруктосодержащий в ассортименте	200	6	6,4	9,4	120	ТН
	Чай с лимоном	200/7	0,3	0	15,2	60	629/1994
<b>Итого за полдник</b>		<b>452</b>	<b>8,9</b>	<b>9,5</b>	<b>56,8</b>	<b>343</b>	
	<b>Вторник 11.04.2023</b>						
Полдник	Пирожок с творогом	100	6,6	3,5	43,7	236	687/1994
	Компот Южный	200	0,3	0	28	120	ТТК №1
<b>Итого за полдник</b>		<b>300</b>	<b>6,9</b>	<b>3,5</b>	<b>71,7</b>	<b>356</b>	
	<b>Среда 12.04.2023</b>						
Полдник	Пирожок с капустой и яйцом	100	5,3	3,4	30	174	687/1994
	Чай с молоком	200	1,6	1,6	17,3	87	630/3/1994
<b>Итого за полдник</b>		<b>300</b>	<b>6,9</b>	<b>5</b>	<b>47,3</b>	<b>261</b>	
	<b>Четверг 13.04.2023</b>						
Полдник	Ватрушка с творогом	100	9,1	7	25,1	226	ТТК№33
	Напиток из черноплодной рябины и свежих яблок	200	0,25	0	25,1	99	ТТК№28.1
<b>Итого за полдник</b>		<b>300</b>	<b>9,35</b>	<b>7</b>	<b>50,2</b>	<b>325</b>	
	<b>Пятница 14.04.2023</b>						
Полдник	Кекс "Столичный"	100	6,2	21,6	33,3	412	82/425/1999
	Чай с шиповником	200	0,4	0	18,8	81	ТТК № 46
<b>Итого за полдник</b>		<b>300</b>	<b>6,6</b>	<b>21,6</b>	<b>52,1</b>	<b>493</b>	

\* Стоимость 1 комплекса полдника на одного учащегося школы составляет 30 рублей.