

Согласовано:  
Директор Школы № 3



Утверждаю:  
Директор МАУ "Центр детского  
здорового питания"  
Р.Т.Хакимов



**ПОЛДНИК от 7 до 12 лет  
ОВЗ**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
	<b>Среда 10.05.2023</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>Четверг 11.05.2023</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>Пятница 12.05.2023</b>						
Полдник	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
	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>620</b>	

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

Согласовано:  
Директор Школы № 3



Утверждаю:  
Директор МАУ "Центр  
детского здорового питания"  
Р.Т.Хакимов



**Завтрак 12 лет и  
старше, ОВЗ**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
	<b>Среда 10.05.2023</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
Итого за завтрак		<b>558</b>	<b>25,3</b>	<b>21,4</b>	<b>125,1</b>	<b>733</b>	
	<b>Четверг 11.05.2023</b>						
Завтрак	Птица отварная (бедро)	90	14,6	4,5	0,4	186	ТТК № 66
	Рис отварной	200	4,5	7,8	49,6	273	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
Итого за завтрак		<b>563</b>	<b>9,1</b>	<b>8,4</b>	<b>107,4</b>	<b>526</b>	
	<b>Пятница 12.05.2023</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	190	6,4	7,4	43,2	259	469/1994
	АК Напиток из черноплодной рябины и свежих яблок	200	0,25	0	25,1	99	ТТК №28.1
	Хлеб ржано-пшеничный	2/33	4,8	0,8	33,8	144	ТТК № 57
Итого за завтрак		<b>556</b>	<b>23,4</b>	<b>23,3</b>	<b>107,6</b>	<b>705</b>	

Согласовано:  
Директор Школы № 3



Утверждаю:  
Директор МАУ "Центр  
детского здорового питания"  
Р.Т.Хакимов



Завтрак 7-12 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Среда 10.05.2023</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>Четверг 11.05.2023</b>							
	Сырники "Классические", подлива сладкая	135/25	19,2	10,9	27,82	281	ТТК № 99.1; 25
	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
	Молоко питьевое ультрапастеризованное, обогащенное витаминами и йодом	200	6	6,4	9,4	120	ТН
<b>Итого за завтрак</b>		<b>600</b>	<b>27,9</b>	<b>17,7</b>	<b>69,32</b>	<b>533</b>	
<b>Пятница 12.05.2023</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
	Макаронные изделия отварные	170	5,7	6,6	38,7	232	469/1994
	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>503</b>	<b>17,8</b>	<b>16,5</b>	<b>105</b>	<b>605</b>	

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



Согласовано:  
Директор Школы № 3



**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>Среда 10.05.2023</b>							
Обед	Суп картофельный с макарон. изделиями на костном бульоне	200	11,4	2,8	18,3	145	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	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>718</b>	<b>24</b>	<b>24,8</b>	<b>83,3</b>	<b>657,2</b>	
<b>Четверг 11.05.2023</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>Пятница 12.05.2023</b>							
Обед	Борщ с капустой, картофелем на костном бульоне	200	7,1	3,6	10,9	166	110/2004
	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
	Рис отварной	160	3,65	6,1	38,1	225	465/1994
	Кисель яблочный	200	0,1	0	27	107	ТТК №429
	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>705</b>	<b>39,1</b>	<b>16,7</b>	<b>116</b>	<b>743</b>	

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

Согласовано:  
Директор Школы №



Утверждаю:  
Директор МАУ "Центр летнего  
здорового питания"  
Р.Т. Хакимов



**Обед от 12 и старше, многодетные и ОВЗ, за  
родительскую плату**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Среда 10.05.2023</b>							
Обед	Суп картофельный с макарон. изделиями на костном бульоне	250	11,4	8,8	22,1	148	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	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>828</b>	<b>37,55</b>	<b>30,5</b>	<b>160,1</b>	<b>962</b>	
<b>Четверг 11.05.2023</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	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>808</b>	<b>29,69</b>	<b>22,92</b>	<b>107,9</b>	<b>729</b>	
<b>Пятница 12.05.2023</b>							
Обед	Борщ с капустой, картофелем на костном бульоне	250	8,8	4,5	13,6	220	110/2004;
	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
	Рис отварной	200	4,5	7,6	47,6	281	465/1994
	Кисель яблочный	200	0,1	0	27	107	ТТК №429
	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>815</b>	<b>25,57</b>	<b>19,7</b>	<b>125,7</b>	<b>865</b>	

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

Согласовано:  
Директор Школы № 3



Утверждаю:  
Директор МАУ "Центр детского  
здорового питания"  
Р.Т.Хакимов



**ЗАВТРАК от 7 до 12 лет  
ОВЗ**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
	<b>Среда 10.05.2023</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>Четверг 11.05.2023</b>						
Полдник	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>Пятница 12.05.2023</b>						
Полдник	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
	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>620</b>	

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



Согласовано:  
Директор Школы №



Утверждаю:  
Директор МАУ «Центр детского  
здорового питания»  
Р.Т.Хакимов



**ЗАВТРАК от 7 до 12 лет  
Многодетные**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
	<b>Среда 10.05.2023</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>Четверг 11.05.2023</b>						
Полдник	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
	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>Пятница 12.05.2023</b>						
Полдник	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
	Рис отварной	170	3,8	6,46	40,3	238	465/1994
	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>505</b>	<b>8,3</b>	<b>10,26</b>	<b>80,2</b>	<b>608</b>	

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

Согласовано:  
Директор Школы № 3



Утверждаю:  
Директор МАУ "Центр детского  
здорового питания"  
Р.Т. Хакимов

**ПОЛДНИК от 7 до 12 лет  
Многолетние**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
	<b>Среда 10.05.2023</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>Четверг 11.05.2023</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>Пятница 12.05.2023</b>						
Полдник	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
	Рис отварной	170	3,8	6,46	40,3	238	465/1994
	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>505</b>	<b>8,3</b>	<b>10,26</b>	<b>80,2</b>	<b>608</b>	

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



Согласовано:  
Директор Школы №



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

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Среда 10.05.2023</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
	Яйцо вареное	40	5,1	4,6	0,3	63	324/1997
<b>Итого за завтрак</b>		<b>598</b>	<b>30,4</b>	<b>26</b>	<b>125,4</b>	<b>796</b>	
<b>Четверг 11.05.2023</b>							
Завтрак	Птица отварная (бедро)	90	14,6	4,5	0,4	186	ТТК № 66
	Рис отварной	200	4,5	7,8	49,6	273	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>559</b>	<b>9,3</b>	<b>9,9</b>	<b>114,4</b>	<b>567</b>	
<b>Пятница 12.05.2023</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	190	6,4	7,4	43,2	259	469/1994
	АК Напиток из черноплодной рябины и свежих яблок	200	0,25	0	25,1	99	ТТК№28.1
	Хлеб ржано-пшеничный	2/33	4,8	0,8	33,8	144	ТТК № 57
	Сыр порционно	10	2,5	3,6	0	38	15/2005
<b>Итого за завтрак</b>		<b>566</b>	<b>25,9</b>	<b>26,9</b>	<b>107,6</b>	<b>743</b>	

Согласовано:  
Директор Школы № 3



**ОБЕД 7-12 лет  
вторая смена**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
	<b>Среда 10.05.2023</b>						
Обед	Суп картофельный с макарон изделиями на костном бульоне	200	11,4	2,8	18,3	145	140/2004
	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>45,3</b>	<b>23,1</b>	<b>107,4</b>	<b>759</b>	
	<b>Четверг 11.05.2023</b>						
Обед	Рассольник ленинградский на костном бульоне	200	4,1	4,2	16	114	132/2004;
	Сырники "Классические", подлива сладкая	160	19,2	10,9	27,82	281	ТТК № 99.1; 25
	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
	Молоко питьевое ультрапастеризованное, обогащенное витаминами и йодом	200	6	6,4	9,4	120	ТН
<b>Итого за обед</b>		<b>800</b>	<b>8,4</b>	<b>6,8</b>	<b>26,3</b>	<b>192</b>	
	<b>Пятница 12.05.2023</b>						
Обед	Борщ с капустой, картофелем на костном бульоне	200	7,1	3,6	10,9	166	110/2004
	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
	Макаронные изделия отварные	170	5,7	6,6	38,7	232	469/1994
	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 обед</b>		<b>703</b>	<b>32,4</b>	<b>25,3</b>	<b>137,4</b>	<b>873</b>	

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

Согласовано:  
Директор Школы №



Утверждаю:  
Директор МАУ "Центр детского здорового



питания"  
Р.Т.Хакимов

Полдник \*

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
	<b>Среда 10.05.2023</b>						
Полдник	Минирулеты Яшкино	35	2	4,1	21,9	130	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>442</b>	<b>8,3</b>	<b>10,5</b>	<b>46,5</b>	<b>310</b>	
	<b>Четверг 11.05.2023</b>						
Полдник	Ватрушка с картофелем и сыром	100	10	11,3	23,5	269	ТТК №57
	Компот Южный	200	0,3	0	28	120	ТТК №1
<b>Итого за полдник</b>		<b>300</b>	<b>10,3</b>	<b>11,3</b>	<b>51,5</b>	<b>389</b>	
	<b>Пятница 12.05.2023</b>						
Полдник	Пирожок с капустой и яйцом	100	5,3	3,4	30	174	687/1994
	Какао	200	4,9	5	32,5	190	693/2004
<b>Итого за полдник</b>		<b>300</b>	<b>10,2</b>	<b>8,4</b>	<b>62,5</b>	<b>364</b>	

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