

Согласовано  
Директор

**Завтрак от 12 лет и  
старше-многолетние,  
ОВЗ**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Понедельник 12.02.2024</b>							
Завтрак	Бифштекс рубленый Детский тушеный	40	8,8	6,3	6,8	104	ТТК № 47
	Соус основной красный	60	1,38	1,8	4,6	38	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>26</b>	<b>20</b>	<b>112,2</b>	<b>673</b>	
<b>Вторник 13.02.2024</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
	Рис отварной	180	4,3	7,3	45,7	270	465/1994
	Чай с лимоном	200/7	0,3	0	15,2	60	629/1994
	Хлеб ржано-пшеничный	2/33	4,8	0,8	33,8	144	ТТК № 57
<b>Итого за завтрак</b>		<b>553</b>	<b>18,9</b>	<b>17,6</b>	<b>119</b>	<b>676</b>	
<b>Среда 14.02.2024</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
<b>Итого за завтрак</b>		<b>563</b>	<b>22,5</b>	<b>13</b>	<b>100,5</b>	<b>697</b>	
<b>Четверг 15.02.2024</b>							
Завтрак	Пельмени "Малышок"	200	15,5	8	29,7	245	664/1994
	Икра морковная	100	2,2	7,5	10,1	122	78/2004
	АК Компот из изюма	200	0,4	0	27,3	107	638/2004
	Хлеб ржано-пшеничный	2/33	4,8	0,8	33,8	122	ТТК № 57
<b>Итого за завтрак</b>		<b>566</b>	<b>22,9</b>	<b>16,3</b>	<b>100,9</b>	<b>596</b>	
<b>Пятница 16.02.2024</b>							
Завтрак	Фрикадельки в соусе	55/50	13,1	14,4	12,7	234	481/1997
	Картофельное пюре	200	3,9	8,3	26,7	180	472/1994
	АК Напиток из черноплодной рябины и свежих яблок	200	0,27	0	27,8	109	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>563</b>	<b>21,6</b>	<b>23,3</b>	<b>97</b>	<b>656</b>	

\* Стоимость 1 комплекса завтрака на одного учащегося для школьников категории от 7 до 12 лет составляет 70 рублей.



Согласовано:  
Директор Школы №1

251



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

**Обед от 12 лет и старше за родительскую  
плату**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Понедельник 12.02.2024</b>							
Обед	Суп картофельный с макарон.изделиями и фрикадельками	250/20	25,4	4,8	22,2	236	140/2004, 112/2004
	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
	Рис отварной	180	4	6,8	42,6	252	465/1994
	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>808</b>	<b>43,95</b>	<b>21,7</b>	<b>148,9</b>	<b>942</b>	
<b>Вторник 13.02.2024</b>							
Обед	Рассольник ленинградский на костном бульоне	250	5,1	5,2	20	250	132/2004;
	Котлета рыбная из минтая	50	10,1	5,4	8,3	119	2/324
	Соус основной красный	50	1,15	1,5	3,84	32	528/3/1994
	Картофельное пюре	200	4,2	9,2	30	224	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>25,05</b>	<b>21,9</b>	<b>106,9</b>	<b>816</b>	
<b>Среда 14.02.2024</b>							
Обед	Борщ с капустой,картофелем и фрикадельками	250/20	14,2	6,9	13,5	261	110/2004,112/2004
	Котлета по-хлыновски	50	8	10	2,2	130	454/2004
	Соус основной красный	50	0,9	1,4	3,6	30	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	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>32,8</b>	<b>21,8</b>	<b>102,7</b>	<b>817</b>	
<b>Четверг 15.02.2024</b>							
Обед	Суп картофельный с бобовыми и фрикадельками	250/20	15,6	9,1	28,6	308	139/2004,112/2004
	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
	Макаронные изделия отварные	180	6,7	7,8	45	261	469/1994
	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>815</b>	<b>35,2</b>	<b>26,9</b>	<b>133,1</b>	<b>938</b>	
<b>Пятница 16.02.2024</b>							
Обед	Суп картофельный с макарон.изделиями фрикадельками	250/20	25,8	4,8	22,5	240	140/2004, 112/2004
	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	180	10,3	10,9	48,2	322	463/1994
	Какао с молоком	200	4,41	4,5	29,21	171	693/2004
	Хлеб пшеничный	2/25	3,8	0,4	25,8	122	ТТК № 57
<b>Итого</b>		<b>800</b>	<b>53,76</b>	<b>30,1</b>	<b>150,1</b>	<b>1057</b>	

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



Согласовано:

Директор Школы № 1

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>Понедельник 12.02.2024</b>							
Завтрак	Бифштекс рубленый Детский тушеный	40	8,8	6,3	6,8	104	ТТК № 47
	Соус основной красный	60	1,38	1,8	4,6	38	528/3/1994
	Каша гречневая вязкая	150	4,4	2,4	22,1	150	ТТК № 58
	АК 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 за завтрак</b>		<b>500</b>	<b>18,6</b>	<b>10,9</b>	<b>74,3</b>	<b>472</b>	
<b>Вторник 13.02.2024</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	3,65	6,1	38,1	225	465/1994
	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
<b>Итого за завтрак</b>		<b>500</b>	<b>14,7</b>	<b>15,9</b>	<b>84,7</b>	<b>533</b>	
<b>Среда 14.02.2024</b>							
Завтрак	Бутерброд с повидлом	20/5/25	1,7	4,3	23,5	134	2/2004
	Каша из овсяных хлопьев Геркулес молочная	220	9,6	6,7	44,2	229	Т4/2004
	Кисель яблочный	200	0,1	0	27	107	ТТК №429
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
<b>Итого за завтрак</b>		<b>503</b>	<b>13,8</b>	<b>11,4</b>	<b>111,6</b>	<b>542</b>	
<b>Четверг 15.02.2024</b>							
Завтрак	Фрикадельки в соусе	55/50	13,1	14,4	12,7	234	481/1997
	Картофельное пюре	150	3,2	6,88	22,1	149	472/1994
	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>513</b>	<b>20,9</b>	<b>21,9</b>	<b>92,6</b>	<b>636</b>	
<b>Пятница 16.02.2024</b>							
Завтрак	Котлета рыбная из минтая	50	10,1	5,4	8,3	119	2/324
	Соус основной красный	50	1,15	1,5	3,84	32	528/3/1994
	Макаронные изделия отварные	150	5,6	6,5	37,5	218	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
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
<b>Итого за завтрак</b>		<b>508</b>	<b>21,4</b>	<b>14</b>	<b>104,5</b>	<b>601</b>	

Согласовано  
Директор Школы №1Утверждаю:  
Директор МАУ «Центр детского  
здорового питания»  
Р.Т. ЖакимовОбед от 7 до 12 лет за  
родительскую плату

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Понедельник 12.02.2024</b>							
Обед	Суп картофельный с макарон.изделиями и фрикадельками	200/20	21,2	4	18,5	225	140/2004, 112/2004
	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
	Рис отварной	150	3,39	5,6	35,4	209	465/1994
	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>39,1</b>	<b>19,7</b>	<b>138</b>	<b>888</b>	
<b>Вторник 13.02.2024</b>							
Обед	Рассольник ленинградский на костном бульоне	200	4,1	4,2	16	199	132/2004;
	Котлета рыбная из минтая	50	10,1	5,4	8,3	119	2/324
	Соус основной красный	50	1,15	1,5	3,84	32	528/3/1994
	Картофельное пюре	150	3,2	6,9	22,5	171	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>708</b>	<b>23,1</b>	<b>18,6</b>	<b>95,4</b>	<b>712</b>	
<b>Среда 14.02.2024</b>							
Обед	Борщ с капустой,картофелем и фрикадельками	200/20	11,7	5,7	11,1	206	110/2004,112/2004
	Котлета по-хлыновски	50	8	10	2,2	130	454/2004
	Соус основной красный	50	0,9	1,4	3,6	30	528/3/1994
	Каша гречневая вязкая	150	4,4	2,4	22,1	130	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>720</b>	<b>28,9</b>	<b>19,9</b>	<b>91,8</b>	<b>725</b>
<b>Четверг 15.02.2024</b>							
Обед	Суп картофельный с бобовыми и фрикадельками	200/20	12,8	7,48	23,5	253	139/2004,112/2004
	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
	Макаронные изделия отварные	150	5,6	6,5	37,5	218	469/1994
	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 16.02.2024</b>							
Обед	Суп картофельный с макарон.изделиями и фрикадельками	200/20	21,2	4	18,5	197	140/2004, 112/2004
	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	150	8,6	8,6	40	267	463/1994
	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>720</b>	<b>43,3</b>	<b>22,5</b>	<b>124</b>	<b>846</b>	

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



ГБУ

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>Понедельник 12.02.2024</b>							
Полдник	Батончик Бон тайм	20	0,5	2,8	15,8	90	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>427</b>	<b>6,8</b>	<b>9,2</b>	<b>40,4</b>	<b>270</b>	
<b>Вторник 13.02.2024</b>							
Полдник	Кекс "Столичный"	100	6,2	21,6	33,3	412	82/425/1999
	Компот Южный	200	0,3	0	28	120	ТТК №1
<b>Итого за полдник</b>		<b>300</b>	<b>6,5</b>	<b>21,6</b>	<b>61,3</b>	<b>532</b>	
<b>Среда 14.02.2024</b>							
Полдник	Ватрушка с картофелем и сыром	100	11,3	11,3	23,5	269	ТТК №57
	Какао с молоком	200	4,9	5	32,5	190	693/2004
<b>Итого за полдник</b>		<b>300</b>	<b>16,2</b>	<b>16,3</b>	<b>56</b>	<b>459</b>	
<b>Четверг 15.02.2024</b>							
Полдник	Пирожок с капустой и яйцом	100	5,3	3,4	30	174	687/1994
	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>5,55</b>	<b>3,4</b>	<b>55,1</b>	<b>273</b>	
<b>Пятница 16.02.2024</b>							
Полдник	Пирожок с повидлом	100	4,5	1,6	44,2	208	687/1994
	Чай с шиповником	200	0,4	0	18,8	81	ТТК № 46
<b>Итого за полдник</b>		<b>300</b>	<b>4,9</b>	<b>1,6</b>	<b>63</b>	<b>289</b>	

\* Стоимость 1 комплекса полдника на одного учащегося школы составляет 35 рублей.