



МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД
МОБУ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №8 ГОРОДА ВОЛГОВОДА"
 (СТОИМОСТЬ 137,00)

День: вторник

Неделя: первая

Возрастная категория: 7-11 лет

ВАРИАНТ МЕНЮ №1

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	60	0,7	0,1	2,3	13	54-3з	2021	15,74
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	200	3,8	5,5	17,6	135	124	2004	18,21
КУРИЦА ТУШЕНАЯ В СОУСЕ	100	13,8	12,6	8,8	206	284	2011	37,07
РИС ПРИПУЩЕННЫЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	3,5	4,9	37,8	210	54-7г	2021	12,18
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	0,2	0,1	18	73	638	2004	12,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ГРУША	180	0,6	0,4	18	78	тк	тк	37,00
Итого за прием пищи:	930	25,6	24,2	117,5	795,2			

ВАРИАНТ МЕНЮ №2

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	60	0,7	0,1	2,3	13	54-3з	2021	15,74
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	200	3,8	5,5	17,6	135	124	2004	18,21
ПЛОВ С КУРИЦЕЙ	200	17,6	18,8	36,3	390	492	2004	49,25
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	0,2	0,1	18	73	638	2004	12,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ГРУША	180	0,6	0,4	18	78	тк	тк	37,00
Итого за прием пищи:	880	25,9	25,5	107,2	769,2			

ВАРИАНТ МЕНЮ №1

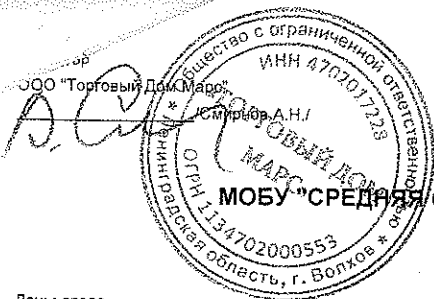
Возрастная категория: 12 лет и старше

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	100	1,1	0,3	4,2	22	54-3з	2021	26,08
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	250	4,8	7,5	22,4	178	124	2004	23,76
КУРИЦА ТУШЕНАЯ В СОУСЕ	100	13,8	12,6	8,8	206	284	2011	37,07
РИС ПРИПУЩЕННЫЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	4,2	6,1	45,4	252	54-7г	2021	14,86
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	0,2	0,1	18	73	638	2004	12,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ГРУША	180	0,6	0,4	18	78	тк	тк	37,00
Итого за прием пищи:	1050	27,7	27,6	131,8	889			

ВАРИАНТ МЕНЮ №2

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	100	1,1	0,3	4,2	22	54-3з	2021	26,08
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	250	4,8	7,5	22,4	178	124	2004	23,76
ПЛОВ С КУРИЦЕЙ	250	21,8	23	45,4	485	492	2004	56,00
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	0,2	0,1	18	73	638	2004	12,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ГРУША	180	0,6	0,4	18	78	тк	тк	37,00
Итого за прием пищи:	1020	31,5	31,9	123,0	916			

Заведующий производством _____ /Попова О.Н./



МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД

МОБУ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №8 ГОРОДА ВОЛХОВА"

(СТОИМОСТЬ 137,00)

День: среда
Неделя: первая
Возрастная категория: 7-11 лет

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	60	1	3	6,6	53	45	2004	9,56
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	200	4,3	4,5	18,3	130	132	2004	18,15
ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ В СОУСЕ	130	12,5	8	14,4	180	394	2008	34,10
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	3,4	5,3	20	145	520	2004	13,67
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1	0	9	35	685	2004	1,72
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ВАФЛИ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЕ	40	1,5	6	24,8	160	тк	тк	30,00
МАНДАРИН	100	0,8	0,2	7,5	35	тк	тк	25,00
Итого за прием пищи:	920	26,6	27,6	115,6	818			

ВАРИАНТ МЕНЮ №2

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	60	1	3	6,6	53	45	2004	9,56
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	200	4,3	4,5	18	130	132	2004	18,15
КОТЛЕТА ДОМАШНЯЯ	100	8,8	8,9	11	160	450	2011	47,34
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	8,4	5,5	36	228	297	2004	10,43
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1	0	9	35	685	2004	1,72
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ВАФЛИ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЕ	40	1,5	6	24,8	160	тк	тк	30,00
ЯБЛОКО	130	0,4	0,4	9,8	45	тк	тк	15,00
Итого за прием пищи:	920	27,5	28,9	129,8	891			

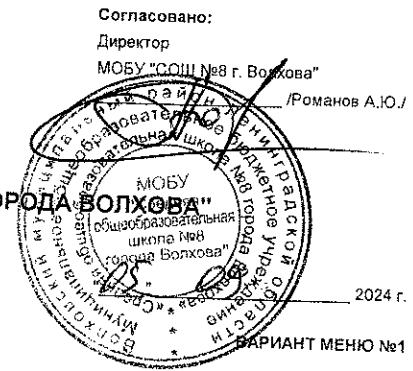
ВАРИАНТ МЕНЮ №1

Возрастная категория: 12 лет и старше

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	100	1,9	5	10,6	95	45	2004	15,90
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	250	5,4	5,6	22,8	165	132	2004	22,68
ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ В СОУСЕ	130	12,5	8	14,4	180	394	2008	34,10
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	4,1	6,4	24	174	520	2004	16,47
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1	0	9	35	685	2004	1,72
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ВАФЛИ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЕ	40	1,5	6	24,8	160	тк	тк	30,00
МАНДАРИН	100	0,8	0,2	7,5	35	тк	тк	25,00
Итого за прием пищи:	1040	29,3	31,8	128,1	924			

ВАРИАНТ МЕНЮ №2

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	100	1,9	5	10,6	95	45	2004	15,90
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	250	5,4	5,6	22,8	165	132	2004	22,68
КОТЛЕТА ДОМАШНЯЯ	100	8,8	8,9	10,5	160	450	2011	47,34
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	10,1	6,8	43,0	276	297	2004	12,07
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1	0	9	35	685	2004	1,72
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ВАФЛИ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЕ	40	1,5	6	24,8	160	тк	тк	30,00
ЯБЛОКО	130	0,4	0,4	9,8	45	тк	тк	15,00
Итого за прием пищи:	1040	31,2	33,3	145,6	1016			



МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД
МОБУ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №8 ГОРОДА ВОЛХОВА"
 (СТОИМОСТЬ 137,00)

День: четверг
 Неделя: первая
 Возрастная категория: 7-11 лет

2024 г.

ВАРИАНТ МЕНЮ №1

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	0,5	0	1,6	8,4	54-23з	2021	13,86
БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	200	3,2	5,4	15,5	126	110	2004	19,26
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	100	9,8	12,5	3,2	167	431	2004	37,65
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	8,4	5,5	35,8	228	297	2004	10,43
СОК (НЕКТАР) ФРУКТОВЫЙ	200	0,1	0	19	75	тк	тк	16,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
БАНАН	150	1,8	0,6	27	128	тк	тк	35,00
Итого за прием пищи:	900	26,8	24,6	117,1	812,4			

ВАРИАНТ МЕНЮ №2

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	0,5	0	1,6	8,4	54-23з	2021	13,86
БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	200	3,2	5,4	15,5	126	110	2004	19,26
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	150	12,8	12,3	8,8	200	461	2004	40,10
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	5,4	5,8	32,0	205	332	2004	7,98
СОК (НЕКТАР) ФРУКТОВЫЙ	200	0,1	0	19	75	тк	тк	16,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
БАНАН	150	1,8	0,6	27	128	тк	тк	35,00
Итого за прием пищи:	950	26,8	24,7	118,9	822,4			

ВАРИАНТ МЕНЮ №1

Возрастная категория: 12 лет и старше

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	100	0,8	0	2,6	14	54-23з	2021	23,09
БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	250	4	7,3	21,9	172	110	2004	24,08
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	100	9,8	12,5	3,2	167	431	2004	37,65
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	10,1	6,6	43	276	297	2004	12,07
СОК (НЕКТАР) ФРУКТОВЫЙ	200	0,1	0	19	75	тк	тк	16,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
БАНАН	150	1,8	0,6	27	128	тк	тк	35,00
Итого за прием пищи:	1020	29,6	27,6	131,7	912			

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	100	0,8	0	2,6	14	54-23з	2021	23,09
БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	250	4	7,3	21,9	172	110	2004	24,08
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	150	12,8	12,3	8,8	200	461	2004	40,10
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	6,5	7,6	38,4	250	332	2004	9,72
СОК (НЕКТАР) ФРУКТОВЫЙ	200	0,1	0	19	75	тк	тк	16,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
БАНАН	150	1,8	0,6	27	128	тк	тк	35,00
Итого за прием пищи:	1070	29	28,4	132,7	919			

Заведующий производством _____ /Попова О.Н./

Утверждаю:

Директор

ООО "Торговый Дом Марс"

Иванов А.Н./



Согласовано:

Директор

МОБУ "СОШ №8 г. Волхова"

/Романов А.Ю./



МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД

МОБУ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №8 ГОРОДА ВОЛХОВА"

(СТОИМОСТЬ 137,00)

2024 г.

День: пятница

Неделя: первая

Возрастная категория: 7-11 лет

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	60	0,7	0,1	2,3	13,2	54-3з	2021	15,74
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ, С КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	200	4,2	4,5	12,5	110	135	2004	16,86
КОТЛЕТА МЯСНАЯ РУБЛЕНАЯ	100	9,8	9,2	10,8	170	451	2011	43,56
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	5,4	5,8	32	205	332	2004	7,98
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	0,2	0,1	18	73	631	2004	8,06
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ПЕЧЕНЬЕ, ОБОГАЩЕННОЕ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	1,5	5	16,7	125	тк	тк	25,00
ЯБЛОКО	130	0,4	0,4	9,8	45	тк	тк	15,00
Итого за прием пищи:	920	25,2	25,7	117,1	821,2			

ВАРИАНТ МЕНЮ №2

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	60	0,7	0,1	2,3	13,2	54-3з	2021	15,74
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ, С КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	200	4,2	4,5	12,5	110	135	2004	16,86
КОТЛЕТА РЫБНАЯ	100	12,9	8,4	10,9	175	388	2004	37,87
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	3,4	5,5	20,0	145	520	2004	13,67
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	0,2	0,1	18	73	631	2004	8,06
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ПЕЧЕНЬЕ, ОБОГАЩЕННОЕ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	1,5	5	16,7	125	тк	тк	25,00
ЯБЛОКО	130	0,4	0,4	9,8	45	тк	тк	15,00
Итого за прием пищи:	920	26,3	25	105,2	766,2			

ВАРИАНТ МЕНЮ №1

Возрастная категория: 12 лет и старше

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	100	1,1	0,3	4,2	22	54-3з	2021	26,08
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ, С КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	250	5,2	6	16,5	140	135	2004	21,08
КОТЛЕТА МЯСНАЯ РУБЛЕНАЯ	100	9,8	9,2	10,8	170	451	2011	43,56
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	6,5	7,6	38,4	250	332	2004	9,72
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	0,2	0,1	18	73	631	2004	8,06
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ПЕЧЕНЬЕ, ОБОГАЩЕННОЕ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	1,5	5	16,7	125	тк	тк	25,00
ЯБЛОКО	130	0,4	0,4	9,8	45	тк	тк	15,00
Итого за прием пищи:	1040	27,7	29,2	129,4	905			

ВАРИАНТ МЕНЮ №2

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	100	1,1	0,3	4,2	22	54-3з	2021	26,08
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ, С КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	250	5,2	6	16,5	140	135	2004	21,08
КОТЛЕТА РЫБНАЯ	100	12,9	8,4	10,9	175	388	2004	37,87
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	4,1	6,8	24	174	520	2004	16,47
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	0,2	0,1	18	73	631	2004	8,06
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ПЕЧЕНЬЕ, ОБОГАЩЕННОЕ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	1,5	5	16,7	125	тк	тк	25,00
ЯБЛОКО	130	0,4	0,4	9,8	45	тк	тк	15,00
Итого за прием пищи:	1040	28,4	27,6	115,1	834			

Handwritten signature

тверждаю:

Директор

ООО Торговый Дом Марс



Согласовано

Директор

МОБУ Средняя общеобразовательная школа №8 города Волхова



МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД
МОБУ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №8 ГОРОДА ВОЛХОВА
 (СТОИМОСТЬ 137,00)

День: понедельник

Неделя: вторая

Возрастная категория: 7-11 лет

ВАРИАНТ МЕНЮ №1

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	0,5	0	1,6	8,4	54-23з	2021	13,86
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ, С КУРИЦЕЙ	200	4,2	4,3	15,5	118	139	2004	18,73
БИТОЧЕК ИЗ СВИНИНЫ	100	12,8	13,7	10,8	220	451	2011	34,43
РИС ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	3,5	4,9	37,8	210	511	2004	12,18
СОК (НЕКТАР) ФРУКТОВЫЙ	200	0,1	0,0	19	75	тк	тк	16,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ГРУША	180	0,6	0,4	18	78	тк	тк	37,00
Итого за прием пищи:	930	24,7	23,9	117,7	789			

ВАРИАНТ МЕНЮ №2

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	0,5	0	1,6	8,4	54-23з	2021	13,86
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ, С КУРИЦЕЙ	200	4,2	4,3	15,5	118	139	2004	18,73
ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ С МЯСОМ И РИСОМ	200	16,5	18,8	42	412	386	2011	46,61
СОК (НЕКТАР) ФРУКТОВЫЙ	200	0,1	0	19	75	тк	тк	16,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ГРУША	180	0,6	0,4	18	78	тк	тк	37,00
Итого за прием пищи:	880	24,9	24,1	111,1	771			

Возрастная категория: 12 лет и старше

ВАРИАНТ МЕНЮ №1

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	100	0,8	0	2,6	14	54-23з	2021	23,09
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ, С КУРИЦЕЙ	250	6,5	6,8	19,5	218	139	2004	21,43
БИТОЧЕК ИЗ СВИНИНЫ	100	12,8	13,7	10,8	220	451	2011	34,43
РИС ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	4,2	6,1	45	252	511	2004	14,86
СОК (НЕКТАР) ФРУКТОВЫЙ	200	0,1	0	19	75	тк	тк	16,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ГРУША	180	0,6	0,4	18	78	тк	тк	37,00
Итого за прием пищи:	1050	28,0	27,6	130,3	937			

ВАРИАНТ МЕНЮ №2

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	100	0,8	0	2,6	14	54-23з	2021	23,09
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ, С КУРИЦЕЙ	250	6,5	6,8	19,5	218	139	2004	21,43
ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ С МЯСОМ И РИСОМ	250	19,6	21,5	53	495	386	2011	54,00
СОК (НЕКТАР) ФРУКТОВЫЙ	200	0,1	0	19	75	тк	тк	16,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ГРУША	180	0,6	0,4	18	78	тк	тк	37,00
Итого за прием пищи:	1020	30,6	29,3	127,1	960			

Заведующий производством _____ /Попова О.Н./

09.2024

Утверждаю:

Директор

ООО Торговый Дом



МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД

МОБУ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №8 ГОРОДА ВОЛХОВА"

(СТОИМОСТЬ 137,00)



2024 г.

День: вторник

Неделя: вторая

Возрастная категория: 7-11 лет

ВАРИАНТ МЕНЮ №1

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	60	1,0	3	6,6	53	45	2004	9,56
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	200	4,3	4,5	18,3	130	132	2004	18,15
РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	100	12	7,3	8,5	149	374	2004	32,98
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	3,4	5,3	20	145	520	2004	13,67
ЧАЙ С ЛИМОНОМ И САХАРОМ	205	0,1	0	9,3	37	686	2004	2,84
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ВАФЛИ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЕ	40	1,5	6	24,8	160	тк	тк	30,00
МАНДАРИН	100	0,8	0,2	7,5	35	тк	тк	25,00
Итого за прием пищи:	895	26,1	26,9	110	789			

ВАРИАНТ МЕНЮ №2

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	60	1,0	3,0	7	53	45	2004	9,56
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	200	4,3	4,5	18,3	130	132	2004	18,15
ПЕЧЕНЬ ТУШЕНАЯ В СОУСЕ	100	10,8	9,2	5,8	150	439	2004	33,68
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	2,9	4,3	27,6	162	203	2004	12,97
ЧАЙ С ЛИМОНОМ И САХАРОМ	205	0,1	0	9,3	37	686	2004	2,84
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ВАФЛИ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЕ	40	1,5	6	24,8	160	тк	тк	30,00
МАНДАРИН	100	0,8	0,2	7,5	35	тк	тк	25,00
Итого за прием пищи:	895	24,4	27,8	114,9	807			

ВАРИАНТ МЕНЮ №1

Возрастная категория: 12 лет и старше

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	100	1,9	5	10,6	95	45	2004	15,90
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	250	5,4	5,6	22,8	165	132	2004	22,68
РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	100	12	7,3	8,5	149	374	2004	32,98
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	4,1	6,4	24	174	520	2004	16,47
ЧАЙ С ЛИМОНОМ И САХАРОМ	205	0,1	0	9,3	37	686	2004	2,84
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ВАФЛИ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЕ	40	1,5	6,0	24,8	160	тк	тк	30,00
МАНДАРИН	100	0,8	0,2	7,5	35	тк	тк	25,00
Итого за прием пищи:	1015	28,8	31	122,6	895			

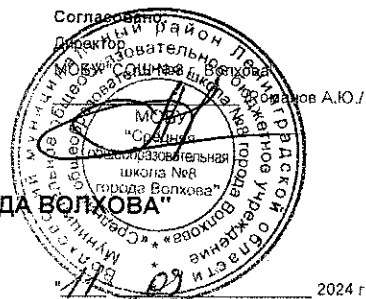
ВАРИАНТ МЕНЮ №2

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	100	2	5	11	95	45	2004	15,90
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	250	5,4	5,6	22,8	165	132	2004	22,68
ПЕЧЕНЬ ТУШЕНАЯ В СОУСЕ	100	10,8	9,2	5,8	150	439	2004	33,68
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	3,5	5,2	33,1	196	203	2004	15,67
ЧАЙ С ЛИМОНОМ И САХАРОМ	205	0,1	0	9,3	37	686	2004	2,84
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ВАФЛИ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЕ	40	1,5	6	24,8	160	тк	тк	30,00
МАНДАРИН	100	0,8	0,2	7,5	35	тк	тк	25,00
Итого за прием пищи:	1015	27,0	31,8	128,9	918			

утверждаю:

Директор

ООО "Торговый Дом Марс"



**МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД
МОБУ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №8 ГОРОДА ВОЛКОВА"**

(СТОИМОСТЬ 137,00)

2024 г.

День: среда

Неделя: вторая

Возрастная категория: 7-11 лет

ВАРИАНТ МЕНЮ №1

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	60	0,7	0,1	2,3	13	54-3з	2021	15,74
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ	200	3	4,8	14,5	114	181	2004	21,42
ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУРИЦЫ	100	12,8	13,5	7,5	205	360	2011	40,06
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	5,4	5,8	32	205	332	2004	7,98
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	0,2	0,1	18	73	638	2004	12,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
БАНАН	150	1,8	0,6	27	128	тк	тк	35,00
Итого за прием пищи:	900	26,9	25,5	116,3	818			

ВАРИАНТ МЕНЮ №2

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	60	0,7	0,1	2,3	13,2	54-3з	2021	15,74
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ	200	3	4,8	14,5	114	181	2004	21,42
КУРИЦА ТУШЕНАЯ С МОРКОВЬЮ	100	13,8	13,6	9	206	54-25м	2021	35,86
РИС ПРИПУЩЕННЫЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	3,5	4,9	37,8	210	54-7г	2021	12,18
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	0,2	0,1	18	73	638	2004	12,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
БАНАН	150	1,8	0,6	27	128	тк	тк	35,00
Итого за прием пищи:	900	26	24,7	123,4	824,2			

ВАРИАНТ МЕНЮ №1

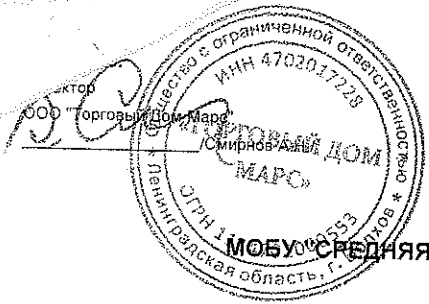
Возрастная категория: 12 лет и старше

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	100	1,1	0,3	4,2	22	54-3з	2021	26,80
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ	250	3,8	6,3	18,5	145	181	2004	25,67
ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУРИЦЫ	100	12,8	13,5	7,5	205	360	2011	40,06
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	6,5	7,8	38,4	250	332	2004	9,72
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	0,2	0,1	18	73	638	2004	12,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
БАНАН	150	1,8	0,6	27	128	тк	тк	35,00
Итого за прием пищи:	1020	29,2	29	128,6	903			

ВАРИАНТ МЕНЮ №2

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	100	1,1	0,3	4,2	22	54-3з	2021	26,08
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ	250	3,8	6,3	18,5	145	181	2004	25,67
КУРИЦА ТУШЕНАЯ С МОРКОВЬЮ	100	13,8	13,6	9	206	54-25м	2021	35,86
РИС ПРИПУЩЕННЫЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	4,2	6,1	45,4	252	54-7г	2021	14,86
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	0,2	0,1	18	73	638	2004	12,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
БАНАН	150	1,8	0,6	27	128	тк	тк	35,00
Итого за прием пищи:	1020	27,9	27,6	136,9	906			

Заведующий производством Попова О.Н. /Попова О.Н./



МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №8 ГОРОДА ВОЛХОВА (СТОИМОСТЬ 137,00)

День: четверг
Неделя: вторая
Возрастная категория: 7-11 лет

ВАРИАНТ МЕНЮ №1

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	60	0,5	0	1	7,1	7	2003	12,60
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ, С КУРИЦЕЙ	200	3,5	4,5	15,4	118	140	2004	16,14
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	200	16,1	15,3	28,3	323	436	2004	47,46
СОК (НЕКТАР) ФРУКТОВЫЙ	200	0,1	0	19	75	тк	тк	16,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ПЕЧЕНЬЕ, ОБОГАЩЕННОЕ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	1,5	5	28,7	170	тк	тк	25,00
ЯБЛОКО	130	0,4	0,4	9,8	45	тк	тк	15,00
Итого за прием пищи:	870	25,1	25,9	117,2	818,1			

ВАРИАНТ МЕНЮ №2

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	60	0,5	0,1	1	7,1	7	2003	12,60
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ, С КУРИЦЕЙ	200	3,5	4,5	15,4	118	140	2004	16,14
КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ	200	15,2	14,5	18	265	54-10м	2021	47,46
СОК (НЕКТАР) ФРУКТОВЫЙ	200	0,1	0	19	75	тк	тк	16,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ПЕЧЕНЬЕ, ОБОГАЩЕННОЕ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	1,5	5	28,7	170	тк	тк	25,00
ЯБЛОКО	130	0,4	0,4	9,8	45	тк	тк	15,00
Итого за прием пищи:	870	24,2	25,1	106,4	760,1			

Возрастная категория: 12 лет и старше

ВАРИАНТ МЕНЮ №1

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	100	0,8	0	1,6	13	7	2003	18,90
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ, С КУРИЦЕЙ	250	4,4	5,5	19,5	145	140	2004	20,17
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	250	20,1	19,3	35,4	405	436	2004	53,09
СОК (НЕКТАР) ФРУКТОВЫЙ	200	0,1	0	19	75	тк	тк	16,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ПЕЧЕНЬЕ, ОБОГАЩЕННОЕ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	1,5	5	28,7	170	тк	тк	25,00
ЯБЛОКО	130	0,4	0,4	9,8	45	тк	тк	15,00
Итого за прием пищи:	1010	30,3	31	129	933			

ВАРИАНТ МЕНЮ №2

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	100	0,8	0,2	1,6	13	7	2003	18,90
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ, С КУРИЦЕЙ	250	4,4	5,5	19,5	145	140	2004	20,17
КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ	250	19	18,2	22	335	54-10м	2021	53,09
СОК (НЕКТАР) ФРУКТОВЫЙ	200	0,1	0	19	75	тк	тк	16,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ПЕЧЕНЬЕ, ОБОГАЩЕННОЕ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	1,5	5	28,7	170	тк	тк	25,00
ЯБЛОКО	130	0,4	0,4	9,8	45	тк	тк	15,00
Итого за прием пищи:	1010	29,2	29,9	115,5	863			

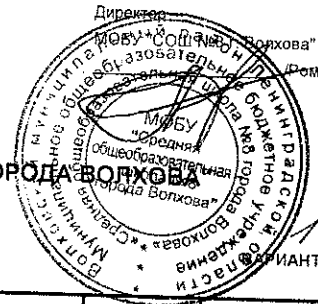
Заведующий производством _____ /Попова О.Н./

Дата: _____
 Директор
 ООО "Торговый Дом Марс"
 /Смирнов А.А./



МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД
МБОУ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №8 ГОРОДА ВОЛГОВОДА
 (СТОИМОСТЬ 137,00)

Согласовано:
 Директор
 МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №8 города Волкова»
 /Доманов А.Ю./



13.09.24
 ВАРИАНТ МЕНЮ №1

День: пятница
 Неделя: вторая
 Возрастная категория: 7-11 лет

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	0,5	0	1,6	8,4	54-23з	2021	13,86
БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	200	3,2	5,4	15,5	126	110	2004	19,26
ГУЛЯШ	125	10,4	13	15,5	225	437	2004	55,59
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	8,4	5,5	35,8	228	297	2004	10,43
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	0,2	0,1	18	73	631	2004	8,06
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
МАНДАРИН	100	0,8	0,2	7,5	35	тк	тк	25,00
Итого за прием пищи:	875	26,5	24,8	108,9	775,4			

ВАРИАНТ МЕНЮ №2

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	0,5	0	1,6	8,4	54-23з	2021	15,74
БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	200	3,2	5,4	15,5	126	110	2004	19,26
ШНИЦЕЛЬ МЯСНОЙ РУБЛЕННЫЙ	100	12,8	11,8	10,8	204	452	2011	44,16
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	5,4	5,8	32	205	332	2004	7,98
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	0,2	0,1	18	73	631	2004	8,06
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ГРУША	180	0,6	0,4	18	78	тк	тк	37,00
Итого за прием пищи:	930	25,7	24	110,9	774,4			

Возрастная категория: 12 лет и старше

ВАРИАНТ МЕНЮ №1

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	100	0,8	0	2,6	14	54-23з	2021	23,09
БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	250	4	7,3	21,9	172	110	2004	24,08
ГУЛЯШ	125	10,4	13	15,5	225	437	2004	55,59
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	10,1	6,8	43	276	297	2004	12,56
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	0,2	0,1	18	73	631	2004	8,06
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
МАНДАРИН	100	0,8	0,2	7,5	35	тк	тк	25,00
Итого за прием пищи:	995	29,3	28	123,5	875			

ВАРИАНТ МЕНЮ №2

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	100	0,8	0	2,6	14	54-23з	2021	19,41
БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	250	4	7,3	21,9	172	110	2004	24,08
ШНИЦЕЛЬ МЯСНОЙ РУБЛЕННЫЙ	100	12,8	11,8	10,8	204	452	2011	44,16
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	6,5	7,6	38,4	250	332	2004	9,72
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	0,2	0,1	18	73	631	2004	8,06
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ГРУША	180	0,6	0,4	18	78	тк	тк	37,00
Итого за прием пищи:	1050	27,9	28	124,7	871			

Заведующий производством _____ /Попова О.Н./

Утверждаю:

Директор

ООО "Торговый Дом МАРС"



МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД

МОБУ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №8 ГОРОДА ВОЛХОВА

(СТОИМОСТЬ 137,00)



2024 г.

День: понедельник

Неделя: первая

Возрастная категория: 7-11 лет

ВАРИАНТ МЕНЮ №1

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	60	0,5	0,1	1	7	7	2003	12,60
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ, С КУРИЦЕЙ	200	4,2	4,3	16	118	139	2004	18,73
БИТОЧЕК РУБЛЕННЫЙ ИЗ КУРИЦЫ	100	13,5	9,6	10,5	187	498	2004	38,70
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	150	2,7	6,1	17,8	138	54-9г	2021	19,33
ЧАЙ С ЛИМОНОМ И САХАРОМ	205	0,1	0	9,3	37	686	2004	2,84
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ПЕЧЕНЬЕ, ОБОГАЩЕННОЕ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	1,5	5	28,7	170	тк	тк	25,00
ЯБЛОКО	130	0,4	0,4	9,8	45	тк	тк	15,00
Итого за прием пищи:	925	25,9	26,1	107,6	782			

ВАРИАНТ МЕНЮ №2

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	60	0,5	0,1	1	7	7	2003	12,60
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ, С КУРИЦЕЙ	200	4,2	4,3	15,5	118	139	2004	18,73
РАГУ ИЗ КУРИЦЫ	200	14,1	13,5	28,5	298	54-22м	2021	48,03
ЧАЙ С ЛИМОНОМ И САХАРОМ	205	0,1	0	9,3	37	686	2004	2,84
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ПЕЧЕНЬЕ, ОБОГАЩЕННОЕ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	1,5	5	28,7	170	тк	тк	25,00
МАНДАРИН	100	0,8	0,2	7,5	35	тк	тк	25,00
Итого за прием пищи:	845	24,2	23,7	105,5	745			

Возрастная категория: 12 лет и старше

ВАРИАНТ МЕНЮ №1

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	100	0,8	0,2	1,6	13	7	2003	21,00
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ, С КУРИЦЕЙ	250	6,5	6,8	19,5	167	139	2004	21,43
БИТОЧЕК РУБЛЕННЫЙ ИЗ КУРИЦЫ	100	13,5	9,6	10,5	187	498	2004	38,70
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	180	3,2	7,5	21	166	54-9г	2021	23,20
ЧАЙ С ЛИМОНОМ И САХАРОМ	205	0,1	0	9,3	37	686	2004	2,84
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ПЕЧЕНЬЕ, ОБОГАЩЕННОЕ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	1,5	5	28,7	170	тк	тк	25,00
ЯБЛОКО	130	0,4	0,4	9,8	45	тк	тк	15,00
Итого за прием пищи:	1045	29	30,1	115,4	865			

ВАРИАНТ МЕНЮ №2

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	100	0,8	0,2	1,6	13	7	2003	21,00
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ, С КУРИЦЕЙ	250	6,5	6,8	19,5	167	139	2004	21,43
РАГУ ИЗ КУРИЦЫ	250	17,6	16,9	35,6	375	54-22м	2021	52,3
ЧАЙ С ЛИМОНОМ И САХАРОМ	205	0,1	0	9,3	37	686	2004	2,84
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ПЕЧЕНЬЕ, ОБОГАЩЕННОЕ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	1,5	5	28,7	170	тк	тк	25,00
МАНДАРИН	100	0,8	0,2	7,5	35	тк	тк	25,00
Итого за прием пищи:	985	30,3	29,7	117,2	877			

Заведующий производством

М.У.

/Попова О.Н./

Утверждаю:
Директор
ООО "Торговый Дом Марс"



/Романов А.Ю./

МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД
МОБУ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №8 ГОРОДА ВОЛХОВА"
(СТОИМОСТЬ 137,00)

2024 г.

День: вторник

Неделя: первая

Возрастная категория: 7-11 лет

ВАРИАНТ МЕНЮ №1

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	60	0,7	0,1	2,3	13	54-3з	2021	15,74
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	200	3,8	5,5	17,6	135	124	2004	18,21
КУРИЦА ТУШЕНАЯ В СОУСЕ	100	13,8	12,6	8,8	206	284	2011	37,07
РИС ПРИПУЩЕННЫЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	3,5	4,9	37,8	210	54-7г	2021	12,18
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	0,2	0,1	18	73	638	2004	12,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ГРУША	180	0,6	0,4	18	78	тк	тк	37,00
Итого за прием пищи:	930	25,6	24,2	117,6	795,2			

ВАРИАНТ МЕНЮ №2

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	60	0,7	0,1	2,3	13	54-3з	2021	15,74
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	200	3,8	5,5	17,6	135	124	2004	18,21
ПЛОВ С КУРИЦЕЙ	200	17,6	18,8	36,3	390	492	2004	49,25
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	0,2	0,1	18	73	638	2004	12,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ГРУША	180	0,6	0,4	18	78	тк	тк	37,00
Итого за прием пищи:	880	25,9	25,5	107,2	769,2			

Возрастная категория: 12 лет и старше

ВАРИАНТ МЕНЮ №1

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	100	1,1	0,3	4,2	22	54-3з	2021	26,08
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	250	4,8	7,5	22,4	178	124	2004	23,76
КУРИЦА ТУШЕНАЯ В СОУСЕ	100	13,8	12,6	8,8	206	284	2011	37,07
РИС ПРИПУЩЕННЫЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	4,2	6,1	45,4	252	54-7г	2021	14,86
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	0,2	0,1	18	73	638	2004	12,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ГРУША	180	0,6	0,4	18	78	тк	тк	37,00
Итого за прием пищи:	1050	27,7	27,6	131,8	889			

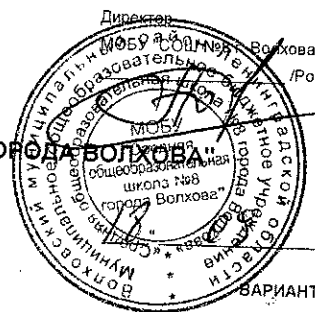
ВАРИАНТ МЕНЮ №2

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	100	1,1	0,3	4,2	22	54-3з	2021	26,08
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	250	4,8	7,5	22,4	178	124	2004	23,76
ПЛОВ С КУРИЦЕЙ	250	21,8	23	45,4	485	492	2004	56,00
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	0,2	0,1	18	73	638	2004	12,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ГРУША	180	0,6	0,4	18	78	тк	тк	37,00
Итого за прием пищи:	1020	31,5	31,9	123,0	916			

Заведующий производством ИОЦ /Попова О.Н./

«Смарт»
/Смирнов А.Н./

Согласовано:



МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД
МОБУ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №8 ГОРОДА ВОЛХОВА"
(СТОИМОСТЬ 137,00)

День: среда
Неделя: первая
Возрастная категория: 7-11 лет

2024 г.

ВАРИАНТ МЕНЮ №1

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	60	1	3	6,6	53	45	2004	9,56
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	200	4,3	4,5	18,3	130	132	2004	18,15
ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ В СОУСЕ	130	12,5	8	14,4	180	394	2008	34,10
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	3,4	5,3	20	145	520	2004	13,67
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1	0	9	35	685	2004	1,72
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	ТК	ТК	4,80
ВАФЛИ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЕ	40	1,5	6	24,8	160	ТК	ТК	30,00
МАНДАРИН	100	0,8	0,2	7,5	35	ТК	ТК	25,00
Итого за прием пищи:	920	26,6	27,6	115,6	818			

ВАРИАНТ МЕНЮ №2

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	60	1	3	6,6	53	45	2004	9,56
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	200	4,3	4,5	18	130	132	2004	18,15
КОТЛЕТА ДОМАШНЯЯ	100	8,8	8,9	11	160	450	2011	47,34
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	8,4	5,5	36	228	297	2004	10,43
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1	0	9	35	685	2004	1,72
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	ТК	ТК	4,80
ВАФЛИ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЕ	40	1,5	6	24,8	160	ТК	ТК	30,00
ЯБЛОКО	130	0,4	0,4	9,8	45	ТК	ТК	15,00
Итого за прием пищи:	920	27,5	28,9	129,8	891			

Возрастная категория: 12 лет и старше

ВАРИАНТ МЕНЮ №1

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	100	1,9	5	10,6	95	45	2004	15,90
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	250	5,4	5,6	22,8	165	132	2004	22,68
ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ В СОУСЕ	130	12,5	8	14,4	180	394	2008	34,10
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	4,1	6,4	24	174	520	2004	16,47
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1	0	9	35	685	2004	1,72
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	ТК	ТК	4,80
ВАФЛИ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЕ	40	1,5	6	24,8	160	ТК	ТК	30,00
МАНДАРИН	100	0,8	0,2	7,5	35	ТК	ТК	25,00
Итого за прием пищи:	1040	29,3	31,8	128,1	924			

ВАРИАНТ МЕНЮ №2

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	100	1,9	5	10,6	95	45	2004	15,90
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	250	5,4	5,6	22,8	165	132	2004	22,68
КОТЛЕТА ДОМАШНЯЯ	100	8,8	8,9	10,5	160	450	2011	47,34
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	10,1	6,8	43,0	276	297	2004	12,07
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1	0	9	35	685	2004	1,72
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	ТК	ТК	4,80
ВАФЛИ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЕ	40	1,5	6	24,8	160	ТК	ТК	30,00
ЯБЛОКО	130	0,4	0,4	9,8	45	ТК	ТК	15,00
Итого за прием пищи:	1040	31,2	33,3	145,5	1016			

Заведующий производством: Лопы /Лопова О.Н./

Утверждаю:

Директор

ООО "Торговый Дом Марс"



МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД

МОБУ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №8 ГОРОДА ВОЛХОВА

(СТОИМОСТЬ 137.00)

2024 г.

День: четверг

Неделя: первая

Возрастная категория: 7-11 лет

ВАРИАНТ МЕНЮ №1

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	0,5	0	1,6	8,4	54-23з	2021	13,56
БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	200	3,2	5,4	15,5	126	110	2004	19,26
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	100	9,8	12,5	3,2	167	431	2004	37,65
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	8,4	5,5	35,8	228	297	2004	10,43
СОК (НЕКТАР) ФРУКТОВЫЙ	200	0,1	0	19	75	тк	тк	16,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
БАНАН	150	1,8	0,6	27	128	тк	тк	35,00
Итого за прием пищи:	900	26,8	24,6	117,1	812,4			

ВАРИАНТ МЕНЮ №2

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	0,5	0	1,6	8,4	54-23з	2021	13,56
БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	200	3,2	5,4	15,5	126	110	2004	19,26
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	150	12,8	12,3	8,8	200	461	2004	40,10
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	5,4	5,8	32,0	205	332	2004	7,98
СОК (НЕКТАР) ФРУКТОВЫЙ	200	0,1	0	19	75	тк	тк	16,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
БАНАН	150	1,8	0,6	27	128	тк	тк	35,00
Итого за прием пищи:	950	26,8	24,7	118,9	822,4			

ВАРИАНТ МЕНЮ №1

Возрастная категория: 12 лет и старше

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	100	0,8	0	2,6	14	54-23з	2021	23,09
БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	250	4	7,3	21,9	172	110	2004	24,08
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	100	9,8	12,5	3,2	167	431	2004	37,65
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	10,1	6,6	43	276	297	2004	12,07
СОК (НЕКТАР) ФРУКТОВЫЙ	200	0,1	0	19	75	тк	тк	16,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
БАНАН	150	1,8	0,6	27	128	тк	тк	35,00
Итого за прием пищи:	1020	29,6	27,6	131,7	912			

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	100	0,8	0	2,6	14	54-23з	2021	23,09
БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	250	4	7,3	21,9	172	110	2004	24,08
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	150	12,8	12,3	8,8	200	461	2004	40,10
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	6,5	7,6	38,4	250	332	2004	9,72
СОК (НЕКТАР) ФРУКТОВЫЙ	200	0,1	0	19	75	тк	тк	16,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
БАНАН	150	1,8	0,6	27	128	тк	тк	35,00
Итого за прием пищи:	1070	29	28,4	132,7	919			

Заведующий производством _____ /Попова О.Н./

Имя: _____
 Фамилия: _____
 Должность: _____



МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД
 МОБУ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №8 ГОРОДА ВОЛЖОВА"
 (СТОИМОСТЬ 137,00)

День: пятница
 Неделя: первая
 Возрастная категория: 7-11 лет

ВАРИАНТ МЕНЮ №1

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	60	0,7	0,1	2,3	13,2	54-3з	2021	15,74
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ, С КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	200	4,2	4,5	12,5	110	135	2004	16,86
КОТЛЕТА МЯСНАЯ РУБЛЕНАЯ	100	9,8	9,2	10,8	170	451	2011	43,56
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	5,4	5,8	32	205	332	2004	7,98
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	0,2	0,1	18	73	631	2004	8,06
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ПЕЧЕНЬЕ, ОБОГАЩЕННОЕ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	1,5	5	16,7	125	тк	тк	25,00
ЯБЛОКО	130	0,4	0,4	9,8	45	тк	тк	15,00
Итого за прием пищи:	920	25,2	25,7	117,1	821,2			

ВАРИАНТ МЕНЮ №2

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	60	0,7	0,1	2,3	13,2	54-3з	2021	15,74
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ, С КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	200	4,2	4,5	12,5	110	135	2004	16,86
КОТЛЕТА РЫБНАЯ	100	12,9	8,4	10,9	175	388	2004	37,87
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	3,4	5,5	20,0	145	520	2004	13,67
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	0,2	0,1	18	73	631	2004	8,06
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ПЕЧЕНЬЕ, ОБОГАЩЕННОЕ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	1,5	5	16,7	125	тк	тк	25,00
ЯБЛОКО	130	0,4	0,4	9,8	45	тк	тк	15,00
Итого за прием пищи:	920	26,3	25	105,2	766,2			

Возрастная категория: 12 лет и старше

ВАРИАНТ МЕНЮ №1

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	100	1,1	0,3	4,2	22	54-3з	2021	26,08
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ, С КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	250	5,2	6	16,5	140	135	2004	21,08
КОТЛЕТА МЯСНАЯ РУБЛЕНАЯ	100	9,8	9,2	10,8	170	451	2011	43,56
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	6,5	7,6	38,4	250	332	2004	9,72
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	0,2	0,1	18	73	631	2004	8,06
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ПЕЧЕНЬЕ, ОБОГАЩЕННОЕ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	1,5	5	16,7	125	тк	тк	25,00
ЯБЛОКО	130	0,4	0,4	9,8	45	тк	тк	15,00
Итого за прием пищи:	1040	27,7	29,2	129,4	905			

ВАРИАНТ МЕНЮ №2

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	100	1,1	0,3	4,2	22	54-3з	2021	26,08
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ, С КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	250	5,2	6	16,5	140	135	2004	21,08
КОТЛЕТА РЫБНАЯ	100	12,9	8,4	10,9	175	388	2004	37,87
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	4,1	6,8	24	174	520	2004	16,47
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	0,2	0,1	18	73	631	2004	8,06
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ПЕЧЕНЬЕ, ОБОГАЩЕННОЕ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	1,5	5	16,7	125	тк	тк	25,00
ЯБЛОКО	130	0,4	0,4	9,8	45	тк	тк	15,00
Итого за прием пищи:	1040	28,4	27,6	115,1	834			

Заведующий производством _____ /Попова О.Н./

Утверждаю:

Директор

ООО "Торговый Дом Марс"

Смирнов А.Н./



Согласовано:

Директор

МОБУ "СОШ №8 г. Волхова"

Романов А.Ю./



МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД
МОБУ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №8 ГОРОДА ВОЛХОВА"

(СТОИМОСТЬ 137,00)

2024 г.

День: понедельник

Неделя: вторая

Возрастная категория: 7-11 лет

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	0,5	0	1,6	8,4	54-23з	2021	13,86
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ, С КУРИЦЕЙ	200	4,2	4,3	15,5	118	139	2004	18,73
БИТОЧЕК ИЗ СВИНИНЫ	100	12,8	13,7	10,8	220	451	2011	34,43
РИС ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	3,5	4,9	37,8	210	511	2004	12,18
СОК (НЕКТАР) ФРУКТОВЫЙ	200	0,1	0,0	19	75	тк	тк	16,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ГРУША	180	0,6	0,4	18	78	тк	тк	37,00
Итого за прием пищи:	930	24,7	23,9	117,7	789			

ВАРИАНТ МЕНЮ №2

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	0,5	0	1,6	8,4	54-23з	2021	13,86
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ, С КУРИЦЕЙ	200	4,2	4,3	15,5	118	139	2004	18,73
ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ С МЯСОМ И РИСОМ	200	16,5	18,8	42	412	386	2011	46,61
СОК (НЕКТАР) ФРУКТОВЫЙ	200	0,1	0	19	75	тк	тк	16,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ГРУША	180	0,6	0,4	18	78	тк	тк	37,00
Итого за прием пищи:	880	24,9	24,1	111,1	771			

ВАРИАНТ МЕНЮ №1

Возрастная категория: 12 лет и старше

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	100	0,8	0	2,6	14	54-23з	2021	23,09
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ, С КУРИЦЕЙ	250	6,5	6,8	19,5	218	139	2004	21,43
БИТОЧЕК ИЗ СВИНИНЫ	100	12,8	13,7	10,8	220	451	2011	34,43
РИС ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	4,2	6,1	45	252	511	2004	14,86
СОК (НЕКТАР) ФРУКТОВЫЙ	200	0,1	0	19	75	тк	тк	16,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ГРУША	180	0,6	0,4	18	78	тк	тк	37,00
Итого за прием пищи:	1050	28,0	27,6	130,3	937			

ВАРИАНТ МЕНЮ №2

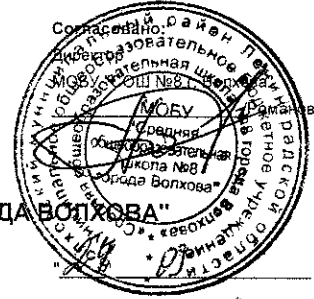
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	100	0,8	0	2,6	14	54-23з	2021	23,09
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ, С КУРИЦЕЙ	250	6,5	6,8	19,5	218	139	2004	21,43
ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ С МЯСОМ И РИСОМ	250	19,6	21,5	53	495	386	2011	54,00
СОК (НЕКТАР) ФРУКТОВЫЙ	200	0,1	0	19	75	тк	тк	16,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ГРУША	180	0,6	0,4	18	78	тк	тк	37,00
Итого за прием пищи:	1020	30,6	29,3	127,1	960			

Заведующий производством _____ /Топова О.Н./

Утверждаю:

Директор

ООО "Торговый Дом Марс"



МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД

МОБУ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №8 ГОРОДА ВОЛХОВА"

(СТОИМОСТЬ 137,00)

2024 г.

День: вторник

Неделя: вторая

Возрастная категория: 7-11 лет

ВАРИАНТ МЕНЮ №1

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	60	1,0	3	6,6	53	45	2004	9,56
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	200	4,3	4,5	18,3	130	132	2004	18,15
РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	100	12	7,3	8,5	149	374	2004	32,98
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	3,4	5,3	20	145	520	2004	13,67
ЧАЙ С ЛИМОНОМ И САХАРОМ	205	0,1	0	9,3	37	686	2004	2,84
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ВАФЛИ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЕ	40	1,5	6	24,8	160	тк	тк	30,00
МАНДАРИН	100	0,8	0,2	7,5	35	тк	тк	25,00
Итого за прием пищи:	895	26,1	26,9	110	789			

ВАРИАНТ МЕНЮ №2

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	60	1,0	3,0	7	53	45	2004	9,56
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	200	4,3	4,5	18,3	130	132	2004	18,15
ПЕЧЕНЬ ТУШЕНАЯ В СОУСЕ	100	10,8	9,2	5,8	150	439	2004	33,68
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	2,9	4,3	27,6	162	203	2004	12,97
ЧАЙ С ЛИМОНОМ И САХАРОМ	205	0,1	0	9,3	37	686	2004	2,84
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ВАФЛИ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЕ	40	1,5	6	24,8	160	тк	тк	30,00
МАНДАРИН	100	0,8	0,2	7,5	35	тк	тк	25,00
Итого за прием пищи:	895	24,4	27,8	114,9	807			

ВАРИАНТ МЕНЮ №1

Возрастная категория: 12 лет и старше

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	100	1,9	5	10,6	95	45	2004	15,90
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	250	5,4	5,6	22,8	165	132	2004	22,68
РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	100	12	7,3	8,5	149	374	2004	32,98
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	4,1	6,4	24	174	520	2004	16,47
ЧАЙ С ЛИМОНОМ И САХАРОМ	205	0,1	0	9,3	37	686	2004	2,84
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ВАФЛИ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЕ	40	1,5	6,0	24,8	160	тк	тк	30,00
МАНДАРИН	100	0,8	0,2	7,5	35	тк	тк	25,00
Итого за прием пищи:	1015	28,8	31	122,5	895			

ВАРИАНТ МЕНЮ №2

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	100	2	5	11	95	45	2004	15,90
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	250	5,4	5,6	22,8	165	132	2004	22,68
ПЕЧЕНЬ ТУШЕНАЯ В СОУСЕ	100	10,8	9,2	5,8	150	439	2004	33,68
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	3,5	5,2	33,1	196	203	2004	15,67
ЧАЙ С ЛИМОНОМ И САХАРОМ	205	0,1	0	9,3	37	686	2004	2,84
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ВАФЛИ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЕ	40	1,5	6	24,8	160	тк	тк	30,00
МАНДАРИН	100	0,8	0,2	7,5	35	тк	тк	25,00
Итого за прием пищи:	1015	27,0	31,8	128,9	918			

Заведующий производством _____ /Полоса О.Н./

сверждаю:

Директор

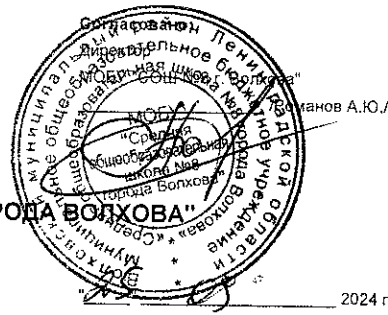
ООО "Торговый Дом Марс"



МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД

МОБУ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №8 ГОРОДА ВОЛХОВА"

(СТОИМОСТЬ 137,00)



2024 г.

День: среда

Неделя: вторая

Возрастная категория: 7-11 лет

ВАРИАНТ МЕНЮ №1

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	60	0,7	0,1	2,3	13	54-3з	2021	15,74
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ	200	3	4,8	14,5	114	181	2004	21,42
ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУРИЦЫ	100	12,8	13,5	7,5	205	360	2011	40,06
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	5,4	5,8	32	205	332	2004	7,98
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	0,2	0,1	18	73	638	2004	12,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
БАНАН	150	1,8	0,6	27	128	тк	тк	35,00
Итого за прием пищи:	900	26,9	25,5	116,3	818			

ВАРИАНТ МЕНЮ №2

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	60	0,7	0,1	2,3	13,2	54-3з	2021	15,74
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ	200	3	4,8	14,5	114	181	2004	21,42
КУРИЦА ТУШЕНАЯ С МОРКОВЬЮ	100	13,8	13,8	9	206	54-25м	2021	35,86
РИС ПРИПУЩЕННЫЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	3,5	4,9	37,8	210	54-7г	2021	12,18
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	0,2	0,1	18	73	638	2004	12,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
БАНАН	150	1,8	0,6	27	128	тк	тк	35,00
Итого за прием пищи:	900	26	24,7	123,4	824,2			

Возрастная категория: 12 лет и старше

ВАРИАНТ МЕНЮ №1

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	100	1,1	0,3	4,2	22	54-3з	2021	26,80
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ	250	3,8	6,3	18,5	145	181	2004	25,67
ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУРИЦЫ	100	12,8	13,5	7,5	205	360	2011	40,06
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	6,5	7,8	38,4	250	332	2004	9,72
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	0,2	0,1	18	73	638	2004	12,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
БАНАН	150	1,8	0,6	27	128	тк	тк	35,00
Итого за прием пищи:	1020	29,2	29	128,6	903			

ВАРИАНТ МЕНЮ №2

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	100	1,1	0,3	4,2	22	54-3з	2021	26,08
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ	250	3,8	6,3	18,5	145	181	2004	25,67
КУРИЦА ТУШЕНАЯ С МОРКОВЬЮ	100	13,8	13,6	9	206	54-25м	2021	35,86
РИС ПРИПУЩЕННЫЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	4,2	6,1	45,4	252	54-7г	2021	14,86
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	0,2	0,1	18	73	638	2004	12,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
БАНАН	150	1,8	0,6	27	128	тк	тк	35,00
Итого за прием пищи:	1020	27,9	27,6	136,9	906			

Заведующий производством *Попова О.Н.* /Попова О.Н./

утверждаю:

Директор

ООО "Торговый Дом Марс"

Смирнов А.Н.



Согласовано:

Директор

МОБУ "Средняя общеобразовательная школа №8 города Волхова"

Смирнов А.Ю.



МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД
МОБУ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №8 ГОРОДА ВОЛХОВА"
 (СТОИМОСТЬ 137,00)

День: четверг

Неделя: вторая

Возрастная категория: 7-11 лет

2024 г.

ВАРИАНТ МЕНЮ №1

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	60	0,5	0	1	7,1	7	2003	12,60
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ, С КУРИЦЕЙ	200	3,5	4,5	15,4	118	140	2004	16,14
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	200	18,1	15,3	28,3	323	436	2004	47,46
СОК (НЕКТАР) ФРУКТОВЫЙ	200	0,1	0	19	75	тк	тк	16,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ПЕЧЕНЬЕ, ОБОГАЩЕННОЕ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	1,5	5	28,7	170	тк	тк	25,00
ЯБЛОКО	130	0,4	0,4	9,8	45	тк	тк	15,00
Итого за прием пищи:	870	25,1	25,9	117,2	818,1			

ВАРИАНТ МЕНЮ №2

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	60	0,5	0,1	1	7,1	7	2003	12,60
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ, С КУРИЦЕЙ	200	3,5	4,5	15,4	118	140	2004	16,14
КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ	200	15,2	14,5	18	265	54-10м	2021	47,46
СОК (НЕКТАР) ФРУКТОВЫЙ	200	0,1	0	19	75	тк	тк	16,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ПЕЧЕНЬЕ, ОБОГАЩЕННОЕ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	1,5	5	28,7	170	тк	тк	25,00
ЯБЛОКО	130	0,4	0,4	9,8	45	тк	тк	15,00
Итого за прием пищи:	870	24,2	25,1	106,4	760,1			

Возрастная категория: 12 лет и старше

ВАРИАНТ МЕНЮ №1

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	100	0,8	0	1,6	13	7	2003	18,90
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ, С КУРИЦЕЙ	250	4,4	5,5	19,5	145	140	2004	20,17
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	250	20,1	19,3	35,4	405	436	2004	53,09
СОК (НЕКТАР) ФРУКТОВЫЙ	200	0,1	0	19	75	тк	тк	16,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ПЕЧЕНЬЕ, ОБОГАЩЕННОЕ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	1,5	5	28,7	170	тк	тк	25,00
ЯБЛОКО	130	0,4	0,4	9,8	45	тк	тк	15,00
Итого за прием пищи:	1010	30,3	31	129	933			

ВАРИАНТ МЕНЮ №2

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	100	0,8	0,2	1,6	13	7	2003	18,90
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ, С КУРИЦЕЙ	250	4,4	5,5	19,5	145	140	2004	20,17
КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ	250	19	18,2	22	335	54-10м	2021	53,09
СОК (НЕКТАР) ФРУКТОВЫЙ	200	0,1	0	19	75	тк	тк	16,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ПЕЧЕНЬЕ, ОБОГАЩЕННОЕ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	1,5	5	28,7	170	тк	тк	25,00
ЯБЛОКО	130	0,4	0,4	9,8	45	тк	тк	15,00
Итого за прием пищи:	1010	29,2	29,9	115,5	863			

Заведующий производством

ПОЛОВА

/Полова О.Н./

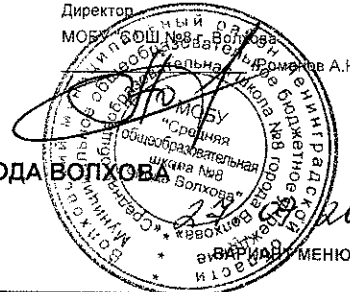
Утверждаю:

Директор
ООО "Торговый Дом МАРС"
Смирнов А.Н.



Согласовано:

Директор
МОБУ "Средняя общеобразовательная школа №8 Волхова"
Гомонов А.Ю.



МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД
МОБУ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №8 ГОРОДА ВОЛХОВА"

(СТОИМОСТЬ 137,00)

День: пятница
Неделя: вторая
Возрастная категория: 7-11 лет

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	0,5	0	1,6	8,4	54-23з	2021	13,86
БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	200	3,2	5,4	15,5	126	110	2004	19,26
ГУЛЯШ	125	10,4	13	15,5	225	437	2004	55,59
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	8,4	5,5	35,8	228	297	2004	10,43
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	0,2	0,1	18	73	631	2004	8,06
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
МАНДАРИН	100	0,8	0,2	7,5	35	тк	тк	25,00
Итого за прием пищи:	875	26,5	24,8	108,9	775,4			

ВАРИАНТ МЕНЮ №2

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	0,5	0	1,6	8,4	54-23з	2021	15,74
БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	200	3,2	5,4	15,5	126	110	2004	19,26
ШНИЦЕЛЬ МЯСНОЙ РУБЛЕННЫЙ	100	12,8	11,8	10,8	204	452	2011	44,16
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	5,4	5,8	32	205	332	2004	7,98
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	0,2	0,1	18	73	631	2004	8,06
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ГРУША	180	0,6	0,4	18	78	тк	тк	37,00
Итого за прием пищи:	930	25,7	24	110,9	774,4			

ВАРИАНТ МЕНЮ №1

Возрастная категория: 12 лет и старше

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	100	0,8	0	2,6	14	54-23з	2021	23,09
БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	250	4	7,3	21,9	172	110	2004	24,08
ГУЛЯШ	125	10,4	13	15,5	225	437	2004	55,59
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	10,1	6,8	43	276	297	2004	12,56
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	0,2	0,1	18	73	631	2004	8,06
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
МАНДАРИН	100	0,8	0,2	7,5	35	тк	тк	25,00
Итого за прием пищи:	995	29,3	28	123,5	875			

ВАРИАНТ МЕНЮ №2

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	100	0,8	0	2,6	14	54-23з	2021	19,41
БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	250	4	7,3	21,9	172	110	2004	24,08
ШНИЦЕЛЬ МЯСНОЙ РУБЛЕННЫЙ	100	12,8	11,8	10,8	204	452	2011	44,16
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	6,5	7,6	38,4	250	332	2004	9,72
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	0,2	0,1	18	73	631	2004	8,06
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ГРУША	180	0,6	0,4	18	78	тк	тк	37,00
Итого за прием пищи:	1050	27,9	28	124,7	871			

Заведующий производством _____ /Попова О.Н./

Согласовано:

Директор

ООО "Торговый Дом Марс"



Согласовано:

Директор

МОБУ "Средняя общеобразовательная школа №8 города Волхова"

Ленинградская область, Волховский район, с/пос. "Волховское", д. 10, Манов А.Ю./



МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД

МОБУ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №8 ГОРОДА ВОЛХОВА"

(СТОИМОСТЬ 137,00)

2024 г.

День: понедельник

Неделя: первая

Возрастная категория: 7-11 лет

ВАРИАНТ МЕНЮ №1

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	60	0,5	0,1	1	7	7	2003	12,60
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ, С КУРИЦЕЙ	200	4,2	4,3	16	118	139	2004	18,73
БИТОЧЕК РУБЛЕННЫЙ ИЗ КУРИЦЫ	100	13,5	9,6	10,5	187	498	2004	38,70
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	150	2,7	6,1	17,8	138	54-9г	2021	19,33
ЧАЙ С ЛИМОНОМ И САХАРОМ	205	0,1	0	9,3	37	686	2004	2,84
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ПЕЧЕНЬЕ, ОБОГАЩЕННОЕ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	1,5	5	28,7	170	тк	тк	25,00
ЯБЛОКО	130	0,4	0,4	9,8	45	тк	тк	15,00
Итого за прием пищи:	925	25,9	26,1	107,6	782			

ВАРИАНТ МЕНЮ №2

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	60	0,5	0,1	1	7	7	2003	12,60
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ, С КУРИЦЕЙ	200	4,2	4,3	15,5	118	139	2004	18,73
РАГУ ИЗ КУРИЦЫ	200	14,1	13,5	28,5	298	54-22м	2021	48,03
ЧАЙ С ЛИМОНОМ И САХАРОМ	205	0,1	0	9,3	37	686	2004	2,84
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ПЕЧЕНЬЕ, ОБОГАЩЕННОЕ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	1,5	5	28,7	170	тк	тк	25,00
МАНДАРИН	100	0,8	0,2	7,5	35	тк	тк	25,00
Итого за прием пищи:	845	24,2	23,7	105,5	745			

Возрастная категория: 12 лет и старше

ВАРИАНТ МЕНЮ №1

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	100	0,8	0,2	1,6	13	7	2003	21,00
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ, С КУРИЦЕЙ	250	6,5	6,8	19,5	167	139	2004	21,43
БИТОЧЕК РУБЛЕННЫЙ ИЗ КУРИЦЫ	100	13,5	9,6	10,5	187	498	2004	38,70
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	180	3,2	7,5	21	166	54-9г	2021	23,20
ЧАЙ С ЛИМОНОМ И САХАРОМ	205	0,1	0	9,3	37	686	2004	2,84
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ПЕЧЕНЬЕ, ОБОГАЩЕННОЕ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	1,5	5	28,7	170	тк	тк	25,00
ЯБЛОКО	130	0,4	0,4	9,8	45	тк	тк	15,00
Итого за прием пищи:	1045	29	30,1	115,4	865			

ВАРИАНТ МЕНЮ №2

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	100	0,8	0,2	1,6	13	7	2003	21,00
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ, С КУРИЦЕЙ	250	6,5	6,8	19,5	167	139	2004	21,43
РАГУ ИЗ КУРИЦЫ	250	17,6	16,9	35,6	375	54-22м	2021	52,3
ЧАЙ С ЛИМОНОМ И САХАРОМ	205	0,1	0	9,3	37	686	2004	2,84
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3	0,6	15	80	тк	тк	4,80
ПЕЧЕНЬЕ, ОБОГАЩЕННОЕ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	1,5	5	28,7	170	тк	тк	25,00
МАНДАРИН	100	0,8	0,2	7,5	35	тк	тк	25,00
Итого за прием пищи:	985	30,3	29,7	117,2	877			

Заведующий производством

ПОПОВА

/Попова О.Н./