

Утверждено:
Директор МБОУ Гимназии № 4



Индивидуальный предприниматель



Мурзин Д.Т.

Меню для питания детей 1-4 классов

17 февраля 2025

№ рецепта	Наименование блюда	Масса,г	Цена, руб	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал
				белки	жиры	углево- ды	
	Завтрак						
15	Сыр российский порционно	20	19,60	4,64	5,9	0	71,66
173	Каша вязкая молочная из пшена с сахаром и маслом сливочным 200/10/10	220	29,47	8,6	12,4	56	370
1091	Хлеб пшеничный	30	2,00	2,28	0,24	14,76	70,32
1091	Хлеб ржаной	30	2,00	1,98	0,36	10,02	51,24
389	Сок фруктовый	200	23,65	1	0	24,4	101,6
	Итого завтрак:	500	76,72	18,5	18,9	105,18	664,82
	Обед						
70	Огурец соленый	60	7,80	0,48	0,12	1,92	10,8
102	Суп гороховый	200	9,62	4,12	4	14,5	110,23
294/331	Котлеты рубленые из курицы с соусом сметанным 60/40	100	39,25	10,04	11,82	10,5	188,03
309	Макаронные изделия отварные	150	8,05	5,28	3,88	32,74	187,2
1091	Хлеб пшеничный	30	2,00	2,28	0,24	14,76	70,32
1091	Хлеб ржаной	30	2,00	1,98	0,36	10,02	51,24
344	Компот из яблок	200	8,00	0,3	0	27,3	112,1
	Итого обед:	770	76,72	24,48	20,42	111,74	729,92
	Всего:	1270		42,98	39,32	216,92	1394,74

Утверждено:
Директор МБОУ Гимназии № 4

Павленко И.Н.

Индивидуальный предприниматель

Мурзин Д.Т.

Меню для питания детей 1-4 классов

18 февраля 2025г

№ рецепта	Наименование блюда	Масса,г	Цена, руб	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал
				белки	жиры	углево- ды	
	Завтрак						
223	Запеканка из творога с соусом яблочным 150/20	170	40,70	26,23	13,72	28,7	368,1
1091	Хлеб пшеничный	30	2,00	2,28	0,24	14,76	70,32
1091	Хлеб ржаной	30	2,00	1,98	0,36	10,02	51,24
338	Яблоки свежие сезонные 1шт	100	23,70	0,4	0	12,6	52
378	Чай с молоком 150/50/15	215	8,32	1,4	1,6	17,7	91
	Итого завтрак:	545	76,72	32,29	15,92	83,78	632,66
	Обед						
70	Помидор соленный	60	8,20	0,72	0,12	3,48	18
103	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	9,30	2,16	2,56	15,12	91,87
279/331	Тефтели из говядины 60/40	100	33,20	8,2	9,92	10,35	159,85
302	Гречка отварная	150	15,52	8,42	5,22	36,42	226,08
1091	Хлеб пшеничный	30	2,00	2,28	0,24	14,76	70,32
1091	Хлеб ржаной	30	2,00	1,98	0,36	10,02	51,24
349	Компот из сухофруктов	200	6,50	0,38	0	30,74	124,46
	Итого обед:	770	76,72	24,14	18,42	120,89	741,82
	Всего:	1315		56,43	34,34	204,67	1374,48

Утверждено:
Директор МБОУ Гимназии № 4

Павленко И.Н.

Индивидуальный предприниматель

Мизин Д.Т.

Меню для питания детей 1-4 классов

19 февраля 2025г

№ рецепта	Наименование блюда	Масса,г	Цена, руб	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал
				белки	жиры	углево- ды	
	Завтрак						
291	Плов с курицей 80/180	260	60,77	24,28	24,42	38,02	520,8
70	Огурец соленый	60	7,80	0,48	0,12	1,92	10,8
1091	Хлеб пшеничный	30	2,00	2,28	0,24	14,76	70,32
1091	Хлеб ржаной	30	2,00	1,98	0,36	10,02	51,24
378	Чай с сахаром 200/15	215	4,15	0,1	0	15	60
	Итого завтрак:	595	76,72	29,12	25,14	79,72	713,16
	Обед						
324	Свекла тушеная	60	5,30	1,01	0,73	6,3	35,81
82	Борщ с капустой и картофелем	200	9,17	1,59	3,67	9,9	79,96
268/331	Котлеты из говядины с соусом томатным 60/40	100	36,05	9,95	12,45	17,32	186,95
302	Пшеничная каша рассыпчатая	150	14,20	7,72	3,96	43,28	239,59
344	Компот из яблок	200	8,00	0,3	0	27,3	112,1
1091	Хлеб пшеничный	30	2,00	2,28	0,24	14,76	70,32
1091	Хлеб ржаной	30	2,00	1,98	0,36	10,02	51,24
	Итого обед:	770	76,72	24,83	21,41	128,88	775,97
	Всего:	1365		53,95	46,55	208,6	1489,13



Утверждено:
Директор МБОУ Гимназии № 4

Павленко И.Н.

Индивидуальный предприниматель



Мурзин Д.Т.

Меню для питания детей 1-4 классов

20 февраля 2025г

№ рецепта	Наименование блюда	Масса,г	Цена, руб	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал
				белки	жиры	углево- ды	
	Завтрак						
14	Масло сливочное «крестьянское» порциями	10	7,82	0,08	7,25	0,13	66,1
210	Омлет натуральный	159	44,28	15,55	16,94	2,78	240
338	Яблоки свежие сезонные 1шт	100	15,42	0,4	0	12,6	52
1091	Хлеб пшеничный	30	2,00	2,28	0,24	14,76	70,32
1091	Хлеб ржаной	30	2,00	1,98	0,36	10,02	51,24
377	Чай с лимоном 200/15/7	222	5,20	0,2	0	16	65
	Итого завтрак:	551	76,72	20,49	24,79	56,29	544,66
	Обед						
70	Огурец соленый	60	7,80	0,48	0,12	1,92	10,8
101	Суп картофельный с пшеном	200	8,25	1,78	3,28	12,4	93,2
229	Рыба, припущенная с овощами 60/50	110	35,82	232,63	21,70	10,70	11,03
312	Пюре картофельное	150	16,70	3,26	4,24	20,17	130,97
1091	Хлеб пшеничный	30	2,00	2,28	0,24	14,76	70,32
1091	Хлеб ржаной	30	2,00	1,98	0,36	10,02	51,24
378	Чай с сахаром 200/15	215	4,15	0,1	0	15	60
	Итого обед:	795	76,72	242,51	29,94	84,97	427,56
	Всего:	1346		263	54,73	141,26	972,22

Утверждено:
Директор МБОУ Гимназии № 4

Павленко И.Н.

Индивидуальный предприниматель

Мурзин Д.Т.

Меню для питания детей 1-4 классов

21 февраля 2025г

№ рецепта	Наименование блюда	Масса,г	Цена, руб	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал
				белки	жиры	углево- ды	
	Завтрак						
338	Фрукты свежие сезонные 1шт	100	21,20	0,8	0,2	7,5	35
204	Макаронные изделия отварные с сыром 150/20/5	175	35,02	9,96	12,97	32,8	287,96
328	Какао с молоком	200	16,50	3,76	3,2	26,74	150,8
1091	Хлеб пшеничный	30	2,00	2,28	0,24	14,76	70,32
1091	Хлеб ржаной	30	2,00	1,98	0,36	10,02	51,24
	Итого завтрак:	535	76,72	18,78	16,97	91,82	595,32
	Обед						
324	Свекла тушеная	60	5,30	1,01	0,73	6,3	35,81
102	Суп гороховый	200	8,20	4,12	4	14,49	110,23
291	Плов с курицей 90/150	240	55,07	26,37	29,08	45,72	547,24
378	Чай с сахаром 200/15	215	4,15	0,1	0	15	60
1091	Хлеб пшеничный	30	2,00	2,28	0,24	14,76	70,32
1091	Хлеб ржаной	30	2,00	1,98	0,36	10,02	51,24
	Итого обед:	775	76,72	35,86	34,41	106,29	874,84
	Всего:	1310		54,64	51,38	198,11	1470,16

Утверждено:
Директор МБОУ Гимназии № 4



Индивидуальный предприниматель



Меню для льготного питания детей 5-11 классов и для питания детей с ОВЗ

17 февраля 2025г

№ рецепта	Наименование блюда	Масса,г	Цена, руб	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал
				белки	жиры	углево- ды	
	Завтрак						
15	Сыр российский порционно	20	14,50	4,64	5,9	0	71,66
173	Каша вязкая молочная из пшена с сахаром маслом сливочным 200/10/10	220	24,30	8,6	12,4	56	370
1091	Хлеб пшеничный	30	1,60	2,28	0,24	14,76	70,32
1091	Хлеб ржаной	30	1,60	1,98	0,36	10,02	51,24
389	Сок фруктовый	200	19,00	1	0	24,4	101,6
	Итого завтрак:	500	61,00	18,5	18,9	105,18	664,82
	Обед						
70	Огурец соленый	100	3,00	0,8	0,2	3,2	18
102	Суп гороховый	250	9,02	5,15	5	18,13	137,79
294/331	Котлеты рубленые из курицы с соусом 80/40	120	31,36	13,2	15,16	13,25	241,59
309	Макаронные изделия отварные	180	5,42	6,34	4,66	39,29	224,64
1091	Хлеб пшеничный	30	1,60	2,28	0,24	14,76	70,32
1091	Хлеб ржаной	30	1,60	1,98	0,36	10,02	51,24
344	Компот из яблок	200	9,00	0,3	0	27,3	112,1
	Итого обед:	910	61,00	30,05	25,62	125,95	855,68
	Всего:	1410		48,55	44,52	231,13	1520,5

Утверждено:
Директор МБОУ Гимназии № 4



Павленко И.Н.

Индивидуальный предприниматель



Мурзин Д.Т.

Меню для льготного питания детей 5-11 классов и для питания детей с ОВЗ

18 февраля 2025г

№ рецепта	Наименование блюда	Масса,г	Цена, руб	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал
				белки	жиры	углеводы	
	Завтрак						
223	Запеканка из творога с соусом яблочным 200/20	220	30,70	34,9	18,3	38,27	490,8
1091	Хлеб пшеничный	30	1,60	2,28	0,24	14,76	70,32
1091	Хлеб ржаной	30	1,60	1,98	0,36	10,02	51,24
338	Яблоки свежие сезонные 1шт	100	19,30	0,4	0	12,6	52
378	Чай с молоком 150/50/15	215	7,80	1,4	1,6	17,7	91
	Итого завтрак:	595	61,00	40,96	20,5	93,35	755,36
	Обед						
70	Помидор соленый	100	3,00	1,2	0,2	5,8	30
103	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	6,10	2,7	3,2	18,9	114,84
279/332	Тефтели из говядины 80/40	120	32,88	10,75	12,63	13,05	204,01
302	Гречка отварная	180	11,02	9,84	6,26	47,7	271,3
1091	Хлеб пшеничный	30	1,60	2,28	0,24	14,76	70,32
1091	Хлеб ржаной	30	1,60	1,98	0,36	10,02	51,24
349	Компот из сухофруктов	200	4,80	0,38	0	30,74	124,46
	Итого обед:	910	61,00	29,13	22,89	140,97	866,17
	Всего:	1505		70,09	43,39	234,32	1621,53

Утверждено:
Директор МБОУ Гимназии № 4



Павленко И.Н.

Индивидуальный предприниматель



Мурзин Д.Т.

Меню для льготного питания детей 5-11 классов и для питания детей с ОВЗ

19 февраля 2025г

№ рецепта	Наименование блюда	Масса,г	Цена, руб	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал
				белки	жиры	углево- ды	
	Завтрак						
291	Плов с курицей 80/180	260	49,80	24,28	24,42	38,02	520,8
70	Огурец соленый	100	5,00	0,8	0,2	3,2	18
1091	Хлеб пшеничный	30	1,60	2,28	0,24	14,76	70,32
1091	Хлеб ржаной	30	1,60	1,98	0,36	10,02	51,24
378	Чай с сахаром	222	3,00	0,1	0	15	60
	Итого завтрак:	642,00	61,00	29,44	25,22	81,00	720,36
	Обед						
324	Свекла тушеная	100	3,00	1,68	1,22	10,5	59,68
82	Борщ с капустой и картофелем	250	6,02	1,99	4,59	12,38	99,95
268/331	Котлеты из говядины 80/40	120	31,57	13,08	16	22,35	240,15
302	Пшеничная каша рассыпчатая	180	8,20	9,26	4,75	51,94	287,51
344	Компот из яблок	200	9,01	0,3	0	27,3	112,1
1091	Хлеб пшеничный	30	1,60	2,28	0,24	14,76	70,32
1091	Хлеб ржаной	30	1,60	1,98	0,36	10,02	51,24
	Итого обед:	910	61,00	30,57	27,16	149,25	920,95
	Всего:	1552,00		60,01	52,38	230,25	1641,31

Утверждено:

Директор МБОУ Гимназии № 4

Павленко И.Н.

Индивидуальный предприниматель

Мурзин Д.Т.

Меню для льготного питания детей 5-11 классов и для питания детей с ОВЗ

20 февраля 2025г

№ рецепта	Наименование блюда	Масса,г	Цена, руб	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал
				белки	жиры	углеводы	
	Завтрак						
14	Масло сливочное «крестьянское» порциями	10	4,56	0,08	7,25	0,13	66,1
210	Омлет натуральный 159	159	32,24	15,55	16,94	2,78	240
338	Яблоки свежие сезонные калиброванное 1шт	100	17,00	0,4	0	12,6	52
1091	Хлеб пшеничный	30	1,60	2,28	0,24	14,76	70,32
1091	Хлеб ржаной	30	1,60	1,98	0,36	10,02	51,24
377	Чай с лимоном 200/15/7	222	4,00	0,2	0	16	65
	Итого завтрак:	551	61,00	20,49	24,79	56,29	544,66
	Обед						
70	Огурец соленый	100	6,15	0,8	0,2	3,2	18
101	Суп картофельный с пшеном	250	6,02	2,23	4,1	15,5	116,5
229/331	Рыба, припущенная с овощами 50/50	100	32,43	18,12	8,94	9,19	193,86
312	Пюре картофельное	180	10,20	3,91	5,1	24,2	157,16
1091	Хлеб пшеничный	30	1,60	2,28	0,24	14,76	70,32
1091	Хлеб ржаной	30	1,60	1,98	0,36	10,02	51,24
378	Чай с сахаром 200/15	215	3,00	0,1	0	15	60
	Итого обед:	905	61,00	29,42	18,94	91,87	667,08
	Всего:	1456		49,91	43,73	148,16	1211,74

Утверждено:

Директор МБОУ Гимназии № 4

Индивидуальный предприниматель

Павленко И.Н.

Мурзин Д.Т.

Меню для льготного питания детей 5-11 классов и для питания детей с ОВЗ

21 февраля 2025г

№ рецепта	Наименование блюда	Масса,г	Цена, руб	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал
				белки	жиры	углево- ды	
	Завтрак						
338	Фрукты свежие сезонные (Мандарин) 1шт	100	18,00	0,8	0,2	7,5	35
204	Макаронные изделия отварные с сыром 180/20/5	205	23,79	11,02	13,75	39,35	325,4
328	Какао с молоком	200	16,01	3,76	3,2	26,74	150,8
1091	Хлеб пшеничный	30	1,60	2,28	0,24	14,76	70,32
1091	Хлеб ржаной	30	1,60	1,98	0,36	10,02	51,24
	Итого завтрак:	565	61,00	19,84	17,75	98,37	632,76
	Обед						
324	Свекла тушеная	100	2,91	1,68	1,22	10,5	59,68
102	Суп гороховый	250	5,11	5,15	5	18,13	137,79
291	Плов с курицей 100/180	280	46,78	29,2	33,8	47,8	612
378	Чай с сахаром 200/15	215	3,00	0,1	0	15	60
1091	Хлеб пшеничный	30	1,60	2,28	0,24	14,76	70,32
1091	Хлеб ржаной	30	1,60	1,98	0,36	10,02	51,24
	Итого обед:	905	61,00	40,39	40,62	116,21	991,03
	Всего:	1470		60,23	58,37	214,58	1623,79

Утверждено:
Директор МБОУ Гимназии № 4

Павленко И.Н.

Индивидуальный предприниматель

Мурзин Д.Т.

Меню для питания детей участников СВО

17 февраля 2025г

№ рецепта	Наименование блюда	Масса,г	Цена, руб	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал
				белки	жиры	углево- ды	
	Завтрак						
15	Сыр российский порционнo	30	24,79	6,96	8,85	0	107,49
14	Масло сливочное «крестьянское» порциями	10	8,82	0,08	7,25	0,13	66,1
173	Каша вязкая молочная из пшени с маслом сливочным 200/10	210	27,80	9,6	16,8	46,3	341,6
1091	Хлеб пшеничный	30	1,80	2,28	0,24	14,76	70,32
1091	Хлеб ржаной	30	1,80	1,98	0,36	10,02	51,24
389	Сок фруктовый	200	23,65	1	0	24,4	101,6
	Итого завтрак:	510	88,66	21,9	33,5	95,61	738,35
	Обед						
338	Фрукты свежие сезонные (Апельсин) 1шт	100	15,01	0,8	0,2	7,5	35
70	Огурец соленый	60	3,44	0,48	0,12	1,92	10,8
102	Суп гороховый	200	9,19	4,12	4	14,5	110,23
294/331	Котлеты рубленые из курицы с соусом сметанным 60/40	100	36,67	10,04	11,82	10,5	188,03
309	Макаронные изделия отварные	150	8,05	5,28	3,88	32,74	187,2
1091	Хлеб пшеничный	30	1,80	2,28	0,24	14,76	70,32
1091	Хлеб ржаной	30	1,80	1,98	0,36	10,02	51,24
344	Компот из яблок	200	12,70	0,3	0	27,3	112,1
	Итого обед:	870	88,66	25,28	20,62	119,24	764,92
	Всего:	1380		47,18	54,12	214,85	1503,27

Утверждено:
Директор МБОУ Гимназии № 4

Павленко И.Н.

Индивидуальный предприниматель

Мурзин Д.Т.

Меню для питания детей участников СВО

18 февраля 2025г

№ рецепта	Наименование блюда	Масса,г	Цена, руб	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал
				белки	жиры	углеводы	
	Завтрак						
	Кондитерское изделие 1 шт	30	15,01	3	17,5	26,5	275
223	Запеканка из творога с соусом яблочным 150/20	170	42,75	26,23	13,72	28,7	368,1
1091	Хлеб пшеничный	30	1,80	2,28	0,24	14,76	70,32
1091	Хлеб ржаной	30	1,80	1,98	0,36	10,02	51,24
338	Яблоки свежие сезонные 1шт	100	17,50	0,4	0	12,6	52
378	Чай с молоком 150/50/15	215	9,80	1,4	1,6	17,7	91
	Итого завтрак:	575	88,66	35,29	33,42	110,28	907,66
	Обед						
338	Яблоки свежие сезонные 1шт	100	15,01	0,4	0	12,6	52
70	Помидор соленый	60	3,65	0,72	0,12	3,48	18
103	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	8,25	2,16	2,56	15,12	91,87
279/331	Тефтели из говядины 60/40	100	31,67	8,2	9,92	10,35	159,85
302	Гречка отварная	150	20,80	8,42	5,22	36,42	226,08
1091	Хлеб пшеничный	30	1,80	2,28	0,24	14,76	70,32
1091	Хлеб ржаной	30	1,80	1,98	0,36	10,02	51,24
349	Компот из сухофруктов	670	5,68	0,38	0	30,74	124,46
	Итого обед:	1340	88,66	24,54	18,42	133,49	793,82
	Всего:	1915		59,83	51,84	243,77	1701,48

Утверждено:
Директор МБОУ Гимназии № 4

Павленко И.Н.

Индивидуальный предприниматель



Мурзин Д.Т.

Меню для питания детей участников СВО

19 февраля 2025г

№ рецепта	Наименование блюда	Масса,г	Цена, руб	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал
				белки	жиры	углево- ды	
	Завтрак						
291	Плов с курицей 80/180	260	60,16	24,28	24,42	38,02	520,8
70	Огурец соленый	60	5,74	0,48	0,12	1,92	10,8
1091	Хлеб пшеничный	30	1,80	2,28	0,24	14,76	70,32
1091	Хлеб ржаной	30	1,80	1,98	0,36	10,02	51,24
389	Сок фруктовый	150	19,16	1	0	24,4	101,6
	Итого завтрак:	530	88,66	30,02	25,14	89,12	754,76
	Обед						
338	Фрукты свежие сезонные (Апельсин) 1шт	100	15,01	0,8	0,2	7,5	35
324	Свекла тушеная	60	3,34	1,01	0,73	6,3	35,81
82	Борщ с капустой и картофелем	200	6,90	1,59	3,67	9,9	79,96
268/331	Котлеты из говядины с соусом томатным 60/40	100	35,13	9,95	12,45	17,32	186,95
302	Пшеничная каша рассыпчатая	150	15,03	7,72	3,96	43,28	239,59
342	Компот из яблок	200	9,65	0,3	0	27,3	112,1
1091	Хлеб пшеничный	30	1,80	2,28	0,24	14,76	70,32
1091	Хлеб ржаной	30	1,80	1,98	0,36	10,02	51,24
	Итого обед:	870	88,66	25,63	21,61	136,38	810,97
	Всего:	1400		55,65	46,75	225,5	1565,73

Утверждено:

Директор МБОУ Гимназии № 4

Павленко И.Н.

Индивидуальный предприниматель

Мурзин Д.Т.

Меню для питания детей участников СВО

20 февраля 2025г

№ рецепта	Наименование блюда	Масса,г	Цена, руб	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал
				белки	жиры	углеводы	
	Завтрак						
15	Сыр российский порционно	20	15,01	4,64	5,9	0	71,66
14	Масло сливочное «крестьянское» порциями	10	7,82	0,08	7,25	0,13	66,1
210	Омлет натуральный	159	40,57	15,55	16,94	2,78	240
338	Яблоки свежие сезонные 1шт	100	16,50	0,4	0	12,6	52
1091	Хлеб пшеничный	30	1,80	2,28	0,24	14,76	70,32
1091	Хлеб ржаной	30	1,80	1,98	0,36	10,02	51,24
377	Чай с лимоном 200/15/7	222	5,16	0,2	0	16	65
	Итого завтрак:	571	88,66	25,13	30,69	56,29	616,32
	Обед						
	Кондитерское изделие 1 шт	30	15,01	3	17,5	26,5	275
70	Огурец соленый	60	7,16	0,48	0,12	1,92	10,8
101	Суп картофельный с пшеном	200	8,25	1,78	3,28	12,4	93,2
229/331	Рыба, припущенная с овощами 50/50	100	31,73	18,12	8,94	9,19	193,86
312	Пюре картофельное	150	18,76	3,26	4,24	20,17	130,97
1091	Хлеб пшеничный	30	1,80	2,28	0,24	14,76	70,32
1091	Хлеб ржаной	30	1,80	1,98	0,36	10,02	51,24
378	Чай с сахаром 200/15	215	4,15	0,1	0	15	60
	Итого обед:	815	88,66	31	34,68	109,96	885,39
	Всего:	1386		56,13	65,37	166,25	1501,71

Утверждено:
Директор МБОУ Гимназии № 4

Индивидуальный предприниматель

Павленко И.Н.

Мурзин Д.Т.

Меню для питания детей участников СВО

21 февраля 2025г

№ рецепта	Наименование блюда	Масса,г	Цена, руб	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал
				белки	жиры	углево- ды	
	Завтрак						
	Кондитерское изделие 1 шт	30	15,01	3	17,5	26,5	275
338	Фрукты свежие сезонные (Апельсин) 1шт	100	18,51	0,8	0,2	7,5	35
204	Макаронные изделия отварные с сыром 150/20/5	175	32,95	9,96	12,97	32,8	287,96
328	Какао с молоком	200	18,59	3,76	3,2	26,74	150,8
1091	Хлеб пшеничный	30	1,80	2,28	0,24	14,76	70,32
1091	Хлеб ржаной	30	1,80	1,98	0,36	10,02	51,24
	Итого завтрак:	565	88,66	21,78	34,47	118,32	870,32
	Обед						
338	Яблоки свежие сезонные 1шт	100	15,01	0,8	0,2	7,5	35
324	Свекла тушеная	60	3,44	1,01	0,73	6,3	35,81
102	Суп гороховый	200	9,07	4,12	4	14,49	110,23
291	Плов с курицей 90/150	240	53,39	26,37	29,08	45,72	547,24
378	Чай с сахаром 200/15	215	4,15	0,1	0	15	60
1091	Хлеб пшеничный	30	1,80	2,28	0,24	14,76	70,32
1091	Хлеб ржаной	30	1,80	1,98	0,36	10,02	51,24
	Итого обед:	875	88,66	36,66	34,61	113,79	909,84
	Всего:	1440		58,44	69,08	232,11	1780,16

Утверждено:
Директор МБОУ Гимназии № 4

Павленко И.Н.

Индивидуальный предприниматель

Мурзин Д.Т.

Меню для питания детей за счет средств родителей

17 февраля 2025г

№ рецепта	Наименование блюда	Масса,г	Цена, руб	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал
				белки	жиры	углево-ды	
	Обед						
70	Огурец соленый	60	7,00	0,48	0,12	1,92	10,8
102	Суп гороховый	200	10,20	4,12	4	14,5	110,23
294/331	Котлеты рубленые из курицы с соусом сметанным 60/40	100	37,00	10,2	11,52	11,52	190,8
309	Макаронные изделия отварные	150	12,00	5,82	3,88	32,74	187,2
1091	Хлеб пшеничный	30	1,60	2,28	0,24	14,76	70,32
1091	Хлеб ржаной	30	1,60	1,98	0,36	10,02	51,24
344	Компот из яблок	200	10,60	0,3	0	27,3	112,1
	Итого обед:	770	80,00	25,18	20,12	112,76	732,69

Утверждено:
Директор МБОУ Гимназии № 4

Павленко И.Н.

Индивидуальный предприниматель

Мурзин Д.Т.

Меню для питания детей за счет средств родителей

18 февраля 2025г

	Обед						
70	Помидор соленый	60	7,00	0,72	0,12	3,48	18
101	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	7,60	1,47	3,18	11,33	79,58
279/332	Тефтели из говядины 60/50	110	37,70	8,1	14,1	12,3	209
302	Гречка отварная	150	16,00	8,42	5,22	36,42	226,08
1091	Хлеб пшеничный	30	1,60	2,28	0,24	14,76	70,32
1091	Хлеб ржаной	30	1,60	1,98	0,36	10,02	51,24
349	Компот из сухофруктов	200	8,50	0,38	0	30,74	124,46
	Итого обед:	780	80,00	23,35	23,22	119,05	778,68

Утверждено:
Директор МБОУ Гимназии № 4

Павленко И.Н.

Индивидуальный предприниматель

Мурзин Д.Т.

Меню для питания детей за счет средств родителей

19 февраля 2025г

№ рецепта	Наименование блюда	Масса,г	Цена, руб	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал
				белки	жиры	углеводы	
	Обед						
324	Свекла тушеная	60	5,00	1	0,83	7,65	42,12
82	Борщ с капустой и картофелем	200	10,60	1,59	3,67	9,9	79,96
268/331	Котлеты из говядины с соусом томатным 60/40	100	36,18	7,8	7,4	11,1	152
302	Пшеничная каша рассыпчатая	150	15,70	7,72	3,96	43,28	239,59
342	Компот из яблок	200	9,32	0,16	0	29	116,6
1091	Хлеб пшеничный	30	1,60	2,28	0,24	14,76	70,32
1091	Хлеб ржаной	30	1,60	1,98	0,36	10,02	51,24
	Итого обед:	770	80,00	22,53	16,46	125,71	751,83

Утверждено:
Директор МБОУ Гимназии № 4

Павленко И.Н.

Индивидуальный предприниматель

Мурзин Д.Т.

Меню для питания детей за счет средств родителей

20 февраля 2025г

№ рецепта	Наименование блюда	Масса,г	Цена, руб	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал
				белки	жиры	углеводы	
	Обед						
70	Огурец соленый	60	10,90	0,48	0,12	1,92	10,8
101	Суп картофельный с пшеном	200	8,60	1,78	3,28	12,4	93,2
229/331	Рыба, припущенная с овощами 50/50	100	37,10	18,12	8,94	9,19	193,86
312	Пюре картофельное	150	17,20	3,56	4,24	20,17	130,97
1091	Хлеб пшеничный	30	1,60	2,28	0,24	14,76	70,32
1091	Хлеб ржаной	30	1,60	1,98	0,36	10,02	51,24
378	Чай с сахаром 200/15	215	3,00	0,1	0	15	60
	Итого обед:	785	80,00	28,3	17,18	83,46	610,39

Утверждено:

Директор МБОУ Гимназии № 4

Павленко И.Н.

Индивидуальный предприниматель

Мурзин Д.Т.

Меню для питания детей за счет средств родителей

21 февраля 2025г

№ рецепта	Наименование блюда	Масса,г	Цена, руб	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал
				белки	жиры	углеводы	
	Обед						
324	Свекла тушеная	60	5,00	1	0,83	7,65	42,12
102	Суп гороховый	200	10,20	4,12	4	14,49	110,23
291	Плов с курицей 90/150	240	58,60	26,37	29,08	45,72	547,24
378	Чай с сахаром 200/15	215	3,00	0,1	0	15	60
1091	Хлеб пшеничный	30	1,60	2,28	0,24	14,76	70,32
1091	Хлеб ржаной	30	1,60	1,98	0,36	10,02	51,24
	Итого обед:	775	80,00	35,85	34,51	107,64	881,15

Утверждено:

Директор МБОУ Гимназии № 4

Павленко И.Н.

Индивидуальный предприниматель

Мурзин Д.Т.

Меню для питания детей за счет средств родителей

24 февраля 2025г

№ рецепта	Наименование блюда	Масса,г	Цена, руб	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал
				белки	жиры	углеводы	
	Завтрак						
	Обед						
70	Помидор соленый	60	7,00	0,72	0,12	3,48	18
82	Борщ с капустой и картофелем	200	11,92	1,59	3,67	9,9	79,96
294/331	Котлеты рубленые из курицы с соусом сметанным 60/40	100	39,38	10,2	11,52	11,52	190,8
309	Макаронные изделия отварные	150	12,00	5,82	3,88	32,74	187,2
349	Компот из сухофруктов	200	6,50	0,08	0	21,82	87,6
1091	Хлеб пшеничный	30	1,60	2,28	0,24	14,76	70,32
1091	Хлеб ржаной	30	1,60	1,98	0,36	10,02	51,24
	Итого обед	770	80,00	22,67	19,79	104,24	685,12

Утверждено:
Директор МБОУ Гимназии № 4

Павленко И.Н.

Индивидуальный предприниматель

Мурзин Д.Т.

Меню для питания детей за счет средств родителей

25 февраля 2025г

№ рецепта	Наименование блюда	Масса,г	Цена, руб	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал
				белки	жиры	углеводы	
	Обед						
70	Огурец соленый	60	7,00	0,48	0,12	1,92	10,8
101	Суп картофельный с пшеном	200	7,60	1,78	3,28	12,4	97,3
234/331	Котлеты из минтая с соусом томатным 60/40	100	34,40	9,48	8,28	9,24	225
312	Пюре картофельное	150	17,20	3,56	4,24	20,17	130,97
1091	Хлеб пшеничный	30	1,60	1,98	0,36	10,02	51,24
1091	Хлеб ржаной	30	1,60	0,09	0,02	15,03	60,7
342	Компот из яблок	200	10,60	0,16	0	29	116,6
	Итого обед:	770	80,00	17,53	16,3	97,78	692,61

Утверждено:
Директор МБОУ Гимназии № 4

Павленко И.Н.

Индивидуальный предприниматель

Мурзин Д.Т.

Меню для питания детей за счет средств родителей

26 февраля 2025г

№ рецепта	Наименование блюда	Масса,г	Цена, руб	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал
				белки	жиры	углеводы	
	Обед						
324	Свекла тушеная	60	5,00	1	0,83	7,65	42,12
102	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	8,20	2,16	2,56	15,12	91,87
268/331	Котлеты из говядины с соусом томатным 60/40	100	42,80	7,8	7,4	11,1	152
305	Рис припущенный	150	17,80	3,66	3,637	35,72	190
1091	Хлеб пшеничный	30	1,60	2,28	0,24	14,76	70,32
1091	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,60	1,98	0,36	10,02	51,24
377	Чай с сахаром 200/15	215	3,00	0,09	0,02	15,03	60,7
	Итого обед	785	80,00	18,97	15,047	109,4	658,25

Утверждено:
Директор МБОУ Гимназии № 4

Павленко И.Н.

Индивидуальный предприниматель

Мурзин Д.Т.

Меню для питания детей за счет средств родителей

27 февраля 2025г

№ рецепта	Наименование блюда	Масса,г	Цена, руб	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал
				белки	жиры	углеводы	
	Обед						
70	Огурец соленый	60	7,00	0,48	0,12	1,92	10,8
112	Суп гороховый	200	10,20	4,12	4	14,49	110,23
290	Курица, тушенная в соусе 50/50	100	38,70	13,5	17,1	3,8	223
309	Макаронные изделия отварные	150	12,00	5,82	3,88	32,74	187,2
342	Компот из яблок	200	8,90	0,16	0	29	116,6
1091	Хлеб пшеничный	30	1,60	2,28	0,24	14,76	70,32
1091	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,60	1,98	0,36	10,02	51,24
	Итого обед:	770	80,00	28,34	25,7	106,73	769,39

Утверждено:
Директор МБОУ Гимназии № 4

Павленко И.Н.

Индивидуальный предприниматель

Мурзин Д.Т.

Меню для питания детей за счет средств родителей

28 февраля 2025г

№ рецепта	Наименование блюда	Масса,г	Цена, руб	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал
				белки	жиры	углеводы	
	Обед						
70	Помидор соленый	60	7,00	0,72	0,12	3,48	18
88	Щи из свежей капусты	200	9,17	1,45	3,39	6,82	66,08
279/332	Тефтели из говядины 60/50	110	38,60	8,1	14,1	12,3	209
302	Пшеничная каша рассыпчатая	150	16,01	7,72	3,96	43,28	239,59
349	Компот из сухофруктов	200	6,02	0,08	0	21,82	87,6
1091	Хлеб пшеничный	30	1,60	2,28	0,24	14,76	70,32
1091	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,60	1,98	0,36	10,02	51,24
	Итого обед	780	80,00	22,33	22,17	112,48	741,83