

Согласовано
Директор Школы №



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		
	Понедельник 15.01.2024						
Завтрак	Сосиска отварная	2/50	10,5	17	0,2	197	ТТК № 100.1
	Каша гречневая вязкая	150	4,4	2,4	22,1	130	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
Итого за завтрак		500	18,9	19,8	63,1	507	
	Вторник 16.01.2024						
	Крокеты Детские	40	6,9	6,4	2,3	87	ТТК№52
	Соус основной красный	60	1,3	1,8	4,6	38	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
Итого за завтрак		500	14,6	14,7	77,1	482	
	Среда 17.01.2024						
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
Итого за завтрак		503	13,8	11,4	111,6	542	
	Четверг 18.01.2024						
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
Итого за завтрак		513	20,9	21,9	92,6	636	
	Пятница 19.01.2024						
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
	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
Итого за завтрак		508	20,3	15,2	103,8	592	

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

Согласовано: _____
 Директор Школы № 1



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



**Завтрак от 12 лет и
 старше-многодетные,
 родительская
 плата, ОВЗ**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
	Понедельник 15.01.2024						
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
Итого за завтрак		558	26	20	112,2	673	
	Вторник 16.01.2024						
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
	Итого за завтрак		553	18,9	17,6	119	676
	Среда 17.01.2024						
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
Итого за завтрак		563	22,5	13	100,5	697	
	Четверг 18.01.2024						
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
	Итого за завтрак		566	22,9	16,3	100,9	596
	Пятница 19.01.2024						
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
Итого за завтрак		563	21,6	23,3	97	656	

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



**Усиленный завтрак
(ВАРИАНТ) ***

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
	Понедельник 15.01.2024						
Завтрак	Сосиска отварная	2/50	10,5	17	0,2	197	ТТК № 100.1
	Макаронные изделия отварные	190	6,4	7,4	43,2	259	469/1994
	АК Компот из изюма	200	0,4	0	27,3	107	638/2004
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
	Батончик Чيو Рио	30	1,05	9	17,4	156	ТН
Итого за завтрак		553	20,8	33,8	105	791	
	Вторник 16.01.2024						
Завтрак	Сарделька по-таирски	50	9,6	6,25	4,2	182	ТТК№9
	Соус основной красный	50	1,15	1,5	3,84	32	528/3/1994
	Рис отварной	180	4,05	6,8	42,8	252	465/1994
	АК Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Кекс "Столичный"	100	6,2	21,6	33,3	412	82/425/1999
Итого за завтрак		605	23,1	36,4	112	997	
	Среда 17.01.2024						
Завтрак	Пельмени "Малышок"	200	15,5	8	29,7	245	664/1994
	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
	Фрукты: яблоко свежее	150	0,6	0	18,9	78	338/2005
Итого за завтрак		616	21,3	8,8	110	552	
	Четверг 18.01.2024						
Завтрак	Фрикадельки в соусе	55/50	13,1	14,4	12,7	234	481/1997
	Картофельное пюре	190	4,1	8,8	28,8	215	472/1994
	АК Чай с пивовником	200	0,4	0	18,8	81	ТТК № 46
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Крендель в шоколаде	65	5,6	18	21,6	294	ТТК №12
Итого за завтрак		585	25,1	41,4	94,8	885	
	Пятница 19.01.2024						
Завтрак	Шницель рубленый	50	13	14	4	189	450/2004
	Соус основной красный	50	1,15	1,5	3,84	32	528/3/1994
	Макаронные изделия отварные	190	6,4	7,4	43,2	259	469/1994
	АК Компот из изюма	200	0,4	0	27,3	107	638/2004
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
	Батончик Супер	40	0,8	6,4	5,84	176	ТН
Итого за завтрак		563	24,2	29,7	101	835	

* Стоимость 1 комплекса усиленного завтрака на одного учащегося для школьников категории от 12 лет и старше составляет 85 рублей.

Согласовано:
Директор Школы №



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

**Обед от 7 до 12 лет за
родительскую плату**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Понедельник 15.01.2024							
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
	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
Итого		738	39,1	19,7	138	860	
Вторник 16.01.2024							
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
Итого		708	23,1	18,6	95,4	712	
Среда 17.01.2024							
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
	Итого		720	28,9	19,9	91,8	725
Четверг 18.01.2024							
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
	Итого		735	39,1	16,7	116	743
Пятница 19.01.2024							
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
	Итого		720	43,3	22,5	124	846

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

Согласовано:
Директор Школы №



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



Обед от 12 лет и старше за родительскую плату

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Понедельник 15.01.2024							
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
Итого		808	43,95	21,7	148,9	942	
Вторник 16.01.2024							
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
Итого		808	25,05	21,9	106,9	816	
Среда 17.01.2024							
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
Итого		808	32,8	21,8	102,7	817	
Четверг 18.01.2024							
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
Итого		815	35,2	26,9	133,1	938	
Пятница 19.01.2024							
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
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб пшеничный	2/25	3,8	0,4	25,8	122	ТТК № 57
Итого		800	49,55	25,6	135,8	944	

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

Согласовано:

Директор Школы №



Директор МАУ



Утверждаю:

Директор детского здорового питания"

Р.Т.Хакимов

Полдник *

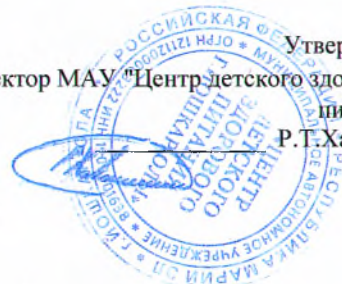
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
	Понедельник 15.01.2024						
Полдник	Минирулеты Яшкино	35	2	4,1	21,9	130	ТН
	Напиток фруктосодержащий в ассортименте	200	6	6,4	9,4	120	ТН
	Чай с лимоном	200/7	0,3	0	15,2	60	629/1994
Итого за полдник		442	8,3	10,5	46,5	310	
	Вторник 16.09.2024						
Полдник	Кекс "Столичный"	100	6,2	21,6	33,3	412	82/425/1999
	Компот Южный	200	0,3	0	28	120	ТТК №1
Итого за полдник		300	6,5	21,6	61,3	532	
	Среда 17.09.2024						
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
Итого за полдник		300	16,2	16,3	56	459	
	Четверг 18.09.2024						
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
Итого за полдник		300	5,55	3,4	55,1	273	
	Пятница 19.09.2024						
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
Итого за полдник		300	4,9	1,6	63	289	

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

Согласовано
Директор Школы №



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



**Полдник от 12 лет и
старше - ОВЗ**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
	Понедельник 15.01.2024						
Полдник	Суп картофельный с макарон.изделиями	250	16	3,6	22,3	214	140/2004
	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
Итого за полдник		257	18,2	3,8	50,4	335	
	Вторник 16.01.2024						
Полдник	Рассольник ленинградский на костном	250	5,1	5,2	20	250	132/2004;
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
Итого за полдник		475	7,2	5,4	47,9	369	
	Среда 17.01.2024						
Полдник	Борщ с капустой,картофелем ина костном бульоне	250	13,1	6,8	13,4	231	110/2004
	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
Итого за полдник		482	15,3	7	41,5	352	
	Четверг 18.01.2024						
Полдник	Суп картофельный с бобовыми на костном бульоне	250	13,3	8,05	28,5	288	139/2004
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
Итого за полдник		475	15,4	8,25	56,4	407	
	Пятница 19.01.2024						
Полдник	Суп картофельный с макарон.изделиями	250	16	3,6	22,3	200	140/2004
	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
Итого за полдник		482	18,2	3,8	50,4	321	

* Стоимость 1 комплекса полдника на одного учащегося школы составляет 12 рублей