

Согласовано:
ИП Ходаков Д.М.
« 26 » 2025г.

Утверждаю:
Директор МБОУ СОШ № 26
« 26 » 04 2025г.

МЕНЮ
На 15 апреля 2025
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Наименование блюд	Выход 7-11 лет	Цена	Белки	Жиры	Углево ды	Ккал	№ рецептуры
ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК							
Кнели из кур, бройлер-цыплят с рисом	90/5	55-18	14,40	21,82	7,42	283,50	Могильный М.П.2005 №301
Макаронные изделия отварные с маслом	150/5	8-89	5,40	6,30	36,60	225,00	Могильный М.П.2005 №203
Компот из смеси сухофруктов	200	4-46	0,08	0,00	21,82	87,60	Могильный М.П.2005 №349
Хлеб пшеничный	30	1-95	2,37	0,30	14,50	71,00	Пром.производства
Хлеб ржано-пшеничный	20	1-30	1,32	0,24	8,60	40,40	Пром.производства
Итого	500	71-78	23,57	28,66	88,94	707,50	
ГОРЯЧИЙ ОБЕД							
Суп картофельный с крупой пшеничной	200	11-81	1,60	2,18	16,74	93,00	Могильный М.П.2005 №101
Тефтели 2-ой вариант	90	78-62	10,69	15,53	15,91	245,63	Могильный М.П.2005 №279
Соус сметанный с томатом	30	3-91	0,54	1,57	2,29	25,50	Могильный М.П.2005 №331
Картофель отварной	150	29-65	3,00	4,90	21,50	142,00	Могильный М.П.2005 №310
Чай с сахаром	200/15	2-06	0,10	0,00	15,00	60,00	Могильный М.П.2005 №376
Хлеб пшеничный	30	1-95	2,37	0,30	14,50	71,00	Пром.производства
Хлеб ржано-пшеничный	20	1-30	1,32	0,24	8,60	40,40	Пром.производства
Итого	735	129-30	19,62	24,72	94,54	677,53	

Технолог:

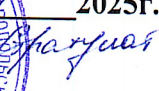
Калькулятор:

Ходаков Дмитрий Михайлович

Согласовано:  ИП Холаков Д.М.

«16» 2025г.

Утверждаю:

Директор МБОУ СОШ № 26
«16» 2025г. 

МЕНЮ

На 16 апреля 2025

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Наименование блюд	Выход 7-11 лет	Цена	Белки	Жиры	Углево ды	Ккал	№ рецептуры
ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК							
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/15	89-65	31,50	12,60	49,50	435,00	Могильный М.П.2005 №223
Какао с молоком	200	18-75	3,76	3,20	26,74	150,80	Могильный М.П.2005 №382
Фрукты яблоки	1 /150	23-40	0,80	0,00	25,20	104,00	Могильный М.П.2005 №338
	515	131-80	36,06	15,80	101,44	689,80	
ГОРЯЧИЙ ОБЕД							
Борщ с капустой и картофелем	200	13-14	1,46	3,92	12,16	89,80	Могильный М.П.2005 №82
Котлета рубленая из бройлер-цыплят	90/5	42-29	13,68	20,34	13,32	291,6	Могильный М.П.2005 №295
Пюре из бобовых с маслом	150/5	11-06	13,20	7,50	43,05	292,50	Могильный М.П.2005 №199
Компот из лимонов	200	6-27	0,08	0,09	27,08	108,60	Здобнов А.И. - № 864
Хлеб пшеничный	30	1-95	2,37	0,30	14,50	71,00	Пром.производства
Хлеб ржано-пшеничный	20	1-30	1,32	0,24	8,60	40,40	Пром.производства
	705	76-01	32,11	32,39	118,71	893,90	

Технолог:

Калькулятор:

 Холаков Дмитрий Михайлович

Согласовано:
ИП Ходаков Д.М.
« 17 » 2025г.



Утверждаю:
Директор МБОУ СОШ №26
« 17 » 2025г.

МЕНЮ
На 17 апреля 2025
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Наименование блюд	Выход 7-11 лет	Цена	Белки	Жиры	Углево ды	Ккал	№ рецептуры
ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК							
Рыба, тушеная в томате с овощами	90/50	71-98	12,74	6,72	6,72	138,60	Могильный М.П.2005 №229
Пюре картофельное	150	28-74	3,12	5,10	18,57	132,60	Могильный М.П.2005 №312
Компот из свежих плодов	200	6-25	0,16	0,00	29,00	133,60	Могильный М.П.2005 №342
Хлеб пшеничный	30	1-95	2,37	0,30	14,50	71,00	Пром.производства
Хлеб ржано-пшеничный	20	1-30	1,32	0,24	8,60	40,40	Пром.производства
	540	110-22	19,71	12,36	77,39	516,20	
ГОРЯЧИЙ ОБЕД							
Овощи отварные (морковь)	60	5-25	0,43	1,14	1,18	14,58	Здобнова А.И. 2005 № 700
Суп картофельный с макаронными изделиями	200	11-97	2,12	2,22	19,38	106,00	Могильный М.П.2005 №103
Птица, тушеная в соусе сметанном 15% жирности	90/30	51-12	18,90	23,94	5,32	312,20	Могильный М.П.2005 №290/330
Каша рассыпчатая пшеничная	150	9-54	6,58	5,06	41,29	237,00	Могильный М.П.2005 №302
Чай с лимоном	200/15/7	3-79	2,00	0,00	16,00	65,00	Могильный М.П.2005 №377
Хлеб пшеничный	30	1-95	2,37	0,30	14,50	71,00	Пром.производства
Хлеб ржано-пшеничный	20	1-30	1,32	0,24	8,60	40,40	Пром.производства
	802	84-92	33,29	31,76	105,09	831,60	

Технолог:

Ходаков Дмитрий Михайлович

Калькулятор:

Согласовано:
ИП Ходаков Д.М. Ходаков Дмитрий Михайлович
« 2025г.



Утверждаю:
Директор МБОУ СОШ № 26
« 2025г.



МЕНЮ
На 18 апреля 2025
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Наименование блюд	Выход 7-11 лет	Цена	Белки	Жиры	Углево ды	Ккал	№ рецептуры
ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК							
Каша жидкая молочная из гречневой крупы	200/5	24-78	5,40	11,20	35,30	278,00	Могильный М.П.2005 №183
Хлеб пшеничный	30	1-95	2,37	0,30	14,50	71,00	Пром.производства
Чай с сахаром	200/15	2-06	0,10	0,00	15,00	60,00	Могильный М.П.2005 №376
Йогурт 2,5 % жирности	1/125	33-75	4,90	6,20	21,20	240,00	Пром.производства
	575	62-54	12,77	17,70	86,00	649,00	
ГОРЯЧИЙ ОБЕД							
Суп картофельный с фасолью	200	13-65	4,14	4,28	18,88	130,60	Могильный М.П.2005 №102
Кнели из кур, бройлер-цыплят с рисом	90/5	54-69	14,40	21,82	7,42	283,50	Могильный М.П.2005 №301
Макаронные изделия отварные с маслом	150/5	8-89	5,40	6,30	36,60	225,00	Могильный М.П.2005 №203
Кисель из яблок	200	6-38	0,12	0,00	30,12	121,00	Могильный М.П.2005 №352
Хлеб пшеничный	30	1-95	2,37	0,30	14,50	71,00	Пром.производства
Хлеб ржано-пшеничный	20	1-30	1,32	0,24	8,60	40,40	Пром.производства
	695	86-86	27,75	32,94	116,12	871,50	

Технолог:

Калькулятор:


Ходаков Дмитрий Михайлович