

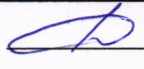


Меню на 25 мая 2026г.

Меню приготавливаемых блюд в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Возрастная категория 7-11, типонадлергенная диета 2 "А" класс, исключены: молоко и молочная продукция.

Возрастная категория 7-11, гипоаллергенная диета 2 "А" класс, исключены: молоко и молочная продукция.							
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества, г			ЭЦ, ккал	№ Рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
2 Неделя							
День 6 (Понедельник)							
Завтрак	Каша "Дружба" с растительным маслом без молока (крупа рисовая, крупа пшенная, сахар, масло растительное, соль йодированная)	200	2,18	5,72	20,40	141,80	ТК №229/2-П
	Чай с сахаром (чай черный высшего сорта, сахар)	200	0,20	0,05	8,05	33,44	ТК №457-П
	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	ТК №573-П
	Фрукт свежий	100	0,40	0,40	9,80	44,40	ТК №82-П
Итого за завтрак:		550	6,58	6,57	62,85	336,64	
Обед	Салат из моркови(морковь, масло растительное, соль йодированная)	90	1,04	0,32	5,37	28,47	ТК №21-Т
	Суп из овощей без сметаны (курица потрошенная 1 кат., картофель, капуста белокочанная свежая, морковь, лук репчатый, горошек зеленый консервированный, масло растительное, соль йодированная)	200	6,67	8,84	7,72	136,53	ТК №116-П
	Тефтели рыбные без молока(минтай или треска) вода,лук репчатый,хлеб пшеничный, мука пшеничная, масло растительное, соль йодированная)	90	7,16	6,23	10,95	128,51	ТК №164-П
	Картофель отварной без сливочного масла (картофель, соль йодированная)	150	2,88	5,31	22,34	148,68	ТК №152-П
	Компот из яблок и лимонов, (яблоки ,лимон, лимонная кислота)	200	0,31	0,14	14,08	62,90	ТК №495-П
	Хлеб ржаной	40	3,20	0,60	16,04	82,40	ТК №574-П
	Хлеб пшеничный	35	2,66	0,28	17,22	81,90	ТК №573-П
Итого за обед		805	23,92	21,72	93,71	669,39	
Итого за день 6:			30,50	28,29	156,57	1006,03	

Зав. Столовой  Доценко И.М.

Технолог общ питания  Деменкова А.А.

Меню на 25 мая 2026г.

Меню приготавливаемых блюд, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Возрастная категория 12 лет и старше, гипоаллергенная диета 5 "Б" класс, исключены: молоко и молочная продукция, говядина							
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества, г			ЭЦ, ккал	№ Рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
2 Неделя							
День 6 (Понедельник)							
Завтрак	Каша "Дружба" с растительным маслом без молока (крупа рисовая, крупа пшеничная, сахар, масло растительное, соль йодированная)	250	2,73	7,15	25,50	177,25	ТК №229/2-П
	Чай с сахаром (чай черный высшего сорта, сахар)	200	0,20	0,05	8,05	33,44	ТК №457-П
	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	ТК №573-П
	Фрукт свежий	100	0,40	0,40	9,80	44,40	ТК №82-П
Итого за завтрак:		600	7,13	8,00	67,95	372,09	
Обед	Салат из свежих помидоров и огурцов (помидоры свежие, огурцы свежие, лук репчатый, масло растительное, соль	100	0,94	6,15	3,47	74,23	ТК №19-Т
	Суп из овощей без сметаны (курица потрошенная 1 кат, картофель, капуста белокочанная свежая, морковь, лук репчатый, горошек зеленый консервированный, масло растительное, соль йодированная)	250	7,02	9,77	9,74	154,36	ТК №116-П
	Тефтели рыбные без молока (минтай (или треска), вода, лук репчатый, хлеб пшеничный, мука пшеничная, масло растительное, соль йодированная)	100	7,96	6,92	12,17	142,79	ТК №164-Т
	Картофель отварной без сливочного масла (картофель, соль йодированная)	180	3,46	6,37	26,80	178,42	ТК №152-П
	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимонная кислота)	200	0,38	0,00	17,10	69,89	ТК №495-П
	Хлеб ржаной	60	4,80	0,90	24,06	123,60	ТК №574-П
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,60	ТК №573-П
Итого за обед		930	27,60	30,44	113,02	836,89	
Итого за день 6:			34,72	38,44	180,97	1208,98	
Возрастная категория 12 лет и старше, гипоаллергенная диета 5 "В" класс, исключены: сахар, копченые изделия, колбасные							
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества, г			ЭЦ, ккал	№ Рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
2 Неделя							
День 6 (Понедельник)							
Завтрак	Каша "Дружба" без сахара (крупа рисовая, крупа пшеничная, молоко, масло сливочное, соль йодированная)	250	6,03	9,62	25,58	212,92	ТК №229/1-П
	Сыр полутвердый (порциями)	30	6,96	8,85	0,00	109,20	ТК №75-П
	Кофейный напиток с молоком без сахара (кофейный напиток, молоко)	200	1,78	1,53	2,31	30,12	ТК №465/1-П
	Хлеб пшеничный	35	2,66	0,28	17,22	81,90	ТК №573-П
	Фрукт свежий	150	0,60	0,60	14,70	66,60	ТК №82-П
Итого за завтрак:		665	18,03	20,88	59,81	500,74	
Возрастная категория 12 лет и старше, гипоаллергенная диета 6 "В" класс, исключены: рыба, молоко и молочные продукты							
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества, г			ЭЦ, ккал	№ Рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
2 Неделя							
День 6 (Понедельник)							
Завтрак	Каша "Дружба" с растительным маслом без молока (крупа рисовая, крупа пшеничная, сахар, масло растительное, соль йодированная)	250	2,73	7,15	25,50	177,25	ТК №229/2-П
	Чай с сахаром (чай черный высшего сорта, сахар)	200	0,20	0,05	8,05	33,44	ТК №457-П
	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	ТК №573-П
	Фрукт свежий	100	0,40	0,40	9,80	44,40	ТК №82-П
Итого за завтрак:		600	7,13	8,00	67,95	372,09	
Возрастная категория 12 лет и старше, гипоаллергенная диета 9 "В" класс, исключены: куриное яйцо, орехи, рыба, сырая							
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества, г			ЭЦ, ккал	№ Рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
2 Неделя							
День 6 (Понедельник)							
Завтрак	Каша "Дружба" молочная с маслом сливочным (крупа рисовая, крупа пшеничная, сахар, молоко, масло сливочное, соль йодированная)	220	5,28	9,22	26,20	208,83	ТК №229-П
	Сыр полутвердый (порциями)	30	6,96	8,85	0,00	109,20	ТК №75-П
	Напиток кофейный с молоком (кофейный напиток, сахар, молоко)	200	1,78	1,53	10,29	62,04	ТК №465-П
	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	ТК №573-П
	Фрукт свежий (кроме яблок и груш)	100	0,40	0,40	9,80	44,40	ТК №82-П
Итого за завтрак:		600	18,23	20,40	70,89	541,46	
Возрастная категория 12 лет и старше, гипоаллергенная диета 11 "А" класс, исключены: курица, яйцо, морепродукты, рыба							
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества, г			ЭЦ, ккал	№ Рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
2 Неделя							
День 6 (Понедельник)							
Завтрак	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным (крупа пшеничная, сахар, молоко, масло сливочное, соль йодированная)	200	6,78	9,57	30,71	236,11	ТК №235-П
	Сыр полутвердый (порциями)	40	9,28	11,80	0,00	145,60	ТК №75-П
	Напиток кофейный с молоком (кофейный напиток, сахар, молоко)	200	1,78	1,53	10,29	62,04	ТК №465-П
	Хлеб пшеничный	35	2,66	0,28	17,22	81,90	ТК №573-П
	Фрукт свежий (кроме цитрусовых)	100	0,40	0,40	9,80	44,40	ТК №82-П
Итого за завтрак:		575	20,90	23,58	68,02	570,05	

Зав. Столовой _____ Доценко И.М.

Технолог общ питания _____ Деменкова А.А.



Меню на 25 мая 2026 г.

Меню приготавливаемых блюд, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества, г			ЭЦ, ккал	№ Рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
2 Неделя							
Возрастная категория: 7-11 лет для льготной категории							
День 6 (Понедельник)							
Завтрак	Каша "Дружба" молочная с маслом сливочным (крупа рисовая, крупа пшенная, сахар, молоко 3,2%, масло сливочное 72,5%, соль йодированная)	200	4,79	8,95	23,72	194,48	ТК № 229-П
	Сыр полутвердый (порциями)	30	6,96	8,85	0,00	109,20	ТК № 75-П
	Напиток кофейный с молоком (кофейный напиток, сахар, молоко 3,2%)	180	1,58	1,35	9,25	55,43	ТК № 465-П
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,20	ТК № 573-П
	Фрукт свежий	100	0,40	0,40	9,80	44,40	ТК № 82-П
Итого за завтрак:		540	16,00	19,79	57,53	473,71	
Обед	Салат из отварной моркови с яйцом и сыром (морковь, сыр полутвердый, яйцо куриное 1 кат., масло растительное, соль йодированная)	90	3,82	7,57	4,64	101,93	ТК № 25/2-Л
	Суп из овощей (говядина, картофель, капуста белокочанная свежая, морковь, лук репчатый, горошек зеленый консервированный, масло растительное, соль йодированная, сметана)	200	4,32	6,94	7,60	110,04	ТК № 116-П
	Тефтели рыбные (минтай (или треска), молоко, лук репчатый, хлеб пшеничный, мука пшеничная, масло растительное, соль йодированная)	90	7,16	6,23	10,95	128,51	ТК № 164-Т
	Соус красный основной (морковь, лук репчатый, томатная паста, масло сливочное, мука пшеничная, сахар, соль йодированная)	40	1,18	0,88	6,80	39,86	ТК № 422-П
	Пюре картофельное (картофель, молоко, масло сливочное, соль йодированная)	150	3,07	5,73	20,10	144,29	ТК № 377-П
	Компот из яблок с лимоном (яблоки свежие, лимон свежий, сахар)	200	0,31	0,14	14,08	58,83	ТК № 487-П
	Хлеб ржаной	40	3,20	0,60	16,04	82,40	ТК № 574-П
	Хлеб пшеничный	35	2,66	0,28	17,22	81,90	ТК № 573-П
	Итого за обед:	845	25,71	28,37	97,43	747,75	
Итого за день 6:			41,71	48,15	154,96	1221,47	
Возрастная категория: 7-11 лет							
День 6 (Понедельник)							
Завтрак	Каша "Дружба" молочная с маслом сливочным (крупа рисовая, крупа пшенная, сахар, молоко 3,2%, масло сливочное 72,5%, соль йодированная)	200	4,79	8,95	23,72	194,48	ТК № 229-П
	Сыр полутвердый (порциями)	30	6,96	8,85	0,00	109,20	ТК № 75-П
	Напиток кофейный с молоком (кофейный напиток, сахар, молоко 3,2%)	180	1,58	1,35	9,25	55,43	ТК № 465-П
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,20	ТК № 573-П
	Фрукт свежий	100	0,40	0,40	9,80	44,40	ТК № 82-П
Итого за завтрак:		540	16,00	19,79	57,53	473,71	
Итого за день 7:			16,00	19,79	57,53	473,71	

Зав. Столовой _____ Доценко И.М.

Технолог общ питания _____ Деменкова А.А.



Меню на 22 мая 2026 г.

Меню приготавливаемых блюд, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества, г			ЭЦ, ккал	№ Рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
1 Неделя							
Возрастная категория: 12 лет и старше для льготной категории							
День 5 (Пятница)							
Завтрак	Каша молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" (хлопья овсяные "Геркулес", молоко, сахар, масло сливочное, соль йодированная)	200	6,52	10,41	24,31	217,03	ТК №234-П
	Булочка российская (мука пшеничная, сахар, масло сливочное 72,5%, молоко 3,2%, масло растительное, яйцо куриное 1 кат., дрожжи хлебопекарные, ванилин, соль йодированная)	60	3,28	3,36	22,80	134,40	ТК №544-Т
	Какао с молоком (какао, сахар, молоко 3,2%)	200	2,09	1,55	10,48	64,68	ТК №462-П
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,20	ТК №573-П
	Кисломолочный напиток (йогурт питьевой 2,5%)	180	6,12	4,50	9,90	104,58	ТК №470-П
	Итого за завтрак:	670	20,29	20,06	82,24	590,89	
Обед	Салат из свеклы отварной (свекла, соль йодированная, масло растительное)	100	1,40	6,10	7,60	91,00	ТК №26-П
	Суп картофельный с бобовыми (курица потрошёная, картофель, морковь, лук репчатый, горох лущеный, масло сливочное, соль йодированная)	250	10,74	7,75	18,79	187,23	ТК №113-П
	Биточки из курицы (курица, молоко, хлеб пшеничный, масло растительное, соль йодированная)	100	14,97	13,11	8,93	213,60	ТК №372-П
	Гарнир сложный, пюре картофельное и капуста тушеная (картофель, молоко, капуста белокочанная, морковь, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, томатная паста, мука пшеничная, сахар, соль йодированная)	180	3,84	6,81	19,01	152,72	ТК №553-Л
	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимонная кислота)	200	0,38	0,00	17,10	69,89	ТК №495-П
	Хлеб ржаной	50	4,00	0,75	20,05	103,00	ТК №574-П
	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	ТК №573-П
	Итого за обед	930	39,13	34,92	116,08	934,44	
Итого за день 5:			59,42	54,98	198,32	1525,33	
День 5 (Пятница)							
Завтрак	Каша молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" (хлопья овсяные "Геркулес", молоко, сахар, масло сливочное, соль йодированная)	200	6,52	10,41	24,31	217,03	ТК №234-П
	Чай с сахаром (чай черный высшего сорта, сахар)	200	0,20	0,05	8,05	33,44	ТК №457-П
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,80	ТК №573-П
	Фрукт свежий	150	0,60	0,60	14,70	66,60	ТК №82-П
Итого за завтрак:		570	8,84	11,22	56,90	363,87	

Зав. Столовой _____ Доценко И.М.

Технолог общ питания _____ Деменкова А.А.