



Согласовано:
Генеральный директор ОАО «Исток»
Сербин А.М.
« _____ » 2025г.



Утверждаю:
Директор МБОУ СОШ № 16
Дарданова Л.У.
« _____ » 2025г.

МЕНЮ

На 11 Февраля 2025г
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

№	Наименование блюда	Вес, гр	Белки	Жиры	Углеводы	К/кал	Цена
ОРГАНИЗОВАННОЕ ПИТАНИЕ предварительное накрытие для 1-4 классов ОВЗ							
ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК							
181	Каша жидкая молочная из манной крупы	1/200/5	6,0	3,0	43,4	225,0	16-16
15	Сыр «Российский» 50% жирности	1/15	3,48	4,43	0,00	54,00	14-52
122	Хлеб пшеничный	1/30	2,37	0,3	14,5	71,0	1-65
379	Кофейный напиток с молоком	1/200	3,58	2,68	28,34	151,8	14-83
338	Фрукты (яблоко)	1шт/100	0,40	0,40	9,8	44,0	11-70
	ИТОГО	550	15,83	10,81	96,04	545,80	58-86
ГОРЯЧИЙ ОБЕД							
№	Наименование блюда	Вес, гр	Белки	Жиры	Углеводы	К/кал	Цена
101	Суп картофельный с крупой рисовой	1/200	1,60	2,18	16,74	93,00	8-50
298	Голубцы ленивые	1/90	3,60	5,10	20,33	141,50	32-00
331	Соус сметанный с томатом	1/30	0,54	1,57	2,29	25,5	2-72
302	Каша рассыпчатая гречневая	1/150	7,52	6,28	40,73	279,6	7-50
349	Компот из смеси сухофруктов	1/200	0,08	0,0	21,82	87,60	6-40
122	Хлеб пшеничный	1/30	2,37	0,3	14,5	71,0	1-65
124	Хлеб ржано- пшеничный	1/20	1,32	0,24	8,6	40,4	1-13
700	Овощи отварные (свекла)	1/60	0,72	1,91	1,97	24,31	4-35
	Итого	780	17,03	15,67	125,01	738,60	64-25

Технолог:

Варданян О.Е.



Согласовано:
Генеральный директор ОАО «Исток»

Сербич А.М.

2025г.



Утверждаю:

Директор МБОУ СОШ № 16

2025г.

МЕНЮ
На 11 Февраля 2025г
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

№	Наименование блюда	Вес, гр	Белки	Жиры	Углеводы	К/кал	Цена
ОРГАНИЗОВАННОЕ ПИТАНИЕ предварительное накрытие для 1-4 классов							
ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК							
181	Каша жидкая молочная из манной крупы	1/200/5	6,0	3,0	43,4	225,0	16-16
15	Сыр «Российский» 50% жирности	1/15	3,48	4,43	0,00	54,00	14-52
122	Хлеб пшеничный	1/30	2,37	0,3	14,5	71,0	1-65
379	Кофейный напиток с молоком	1/200	3,58	2,68	28,34	151,8	14-83
338	Фрукты (яблоко)	1шт/100	0,40	0,40	9,8	44,0	11-70
	ИТОГО	550	15,83	10,81	96,04	545,80	58-86
ГОРЯЧИЙ ОБЕД							
№	Наименование блюда	Вес, гр	Белки	Жиры	Углеводы	К/кал	Цена
101	Суп картофельный с крупой рисовой	1/200	1,60	2,18	16,74	93,00	8-50
298	Голубцы ленивые	1/90	3,60	5,10	20,33	141,50	32-00
331	Соус сметанный с томатом	1/30	0,54	1,57	2,29	25,5	2-72
302	Каша рассыпчатая гречневая	1/150	7,52	6,28	40,73	279,6	7-50
349	Компот из смеси сухофруктов	1/200	0,08	0,0	21,82	87,60	6-40
122	Хлеб пшеничный	1/30	2,37	0,3	14,5	71,0	1-65
124	Хлеб ржано- пшеничный	1/20	1,32	0,24	8,6	40,4	1-13
700	Овощи отварные (свекла)	1/60	0,72	1,91	1,97	24,31	4-35
	Итого	780	17,03	15,67	125,01	738,60	64-25

Технолог:

Варданян О.Е.



МЕНЮ
На 11 Февраля 2025г
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

№	Наименование блюда	Вес, гр	Белки	Жиры	Углеводы	К/кал	Цена
ОРГАНИЗОВАННОЕ ПИТАНИЕ							
предварительное накрытие для 5-11 классов							
ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК							
181	Каша жидкая молочная из манной крупы	1/200/5	6,0	3,0	43,4	225,0	16-16
15	Сыр «Российский» 50% жирности	1/15	3,48	4,43	0,00	54,00	14-52
122	Хлеб пшеничный	1/30	2,37	0,3	14,5	71,0	1-65
379	Кофейный напиток с молоком	1/200	3,58	2,68	28,34	151,8	14-83
338	Фрукты (яблоко, апельсин, банан)	1шт/150	0,80	0,00	25,20	104,00	17-55
	ИТОГО	600	16,23	10,41	111,44	605,80	64-71
ГОРЯЧИЙ ОБЕД							
№	Наименование блюда	Вес, гр	Белки	Жиры	Углеводы	К/кал	Цена
101	Суп картофельный с крупой рисовой	1/250	2,0	2,73	20,93	116,25	10-81
298	Голубцы ленивые	1/100	4,0	5,67	22,59	157,22	37-96
331	Соус сметанный с томатом	1/50	0,9	2,61	3,83	42,5	4-54
302	Каша рассыпчатая гречневая	1/180	9,02	7,54	48,87	299,52	8-48
349	Компот из смеси сухофруктов	1/200	0,08	0,0	21,82	87,6	6-40
122	Хлеб пшеничный	1/30	2,37	0,3	14,5	71,0	1-65
124	Хлеб ржано- пшеничный	1/20	1,32	0,24	8,6	40,4	1-13
	итого	830	21,29	24,02	152,64	911,24	70-96

Технолог:

Варданиян О.Е.



Согласовано:
Генеральный директор ОАО «Исток»
Сербич А.М.
« » 2025г.



Утверждаю:
Директор МБОУ СОШ № 16
« » 2025г.

МЕНЮ
На 11 Февраля 2025г
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

№	Наименование блюда	Вес, гр	Белки	Жиры	Углеводы	К/кал	Цена
ОРГАНИЗОВАННОЕ ПИТАНИЕ предварительное накрытие для 5-11 классов СВО							
ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК							
181	Каша жидкая молочная из манной крупы	1/200/5	6,0	3,0	43,4	225,0	16-16
15	Сыр «Российский» 50% жирности	1/15	3,48	4,43	0,00	54,00	14-52
122	Хлеб пшеничный	1/30	2,37	0,3	14,5	71,0	1-65
379	Кофейный напиток с молоком	1/200	3,58	2,68	28,34	151,8	14-83
338	Фрукты (яблоко, апельсин, банан)	1шт/100	0,40	0,40	9,80	44,00	11-70
	ИТОГО	550	15-83	10,81	96,044	545,80	58-86
ГОРЯЧИЙ ОБЕД							
№	Наименование блюда	Вес, гр	Белки	Жиры	Углеводы	К/кал	Цена
101	Суп картофельный с крупой рисовой	1/250	2,0	2,73	20,93	116,25	10-81
298	Голубцы ленивые	1/100	4,0	5,67	22,59	157,22	37-96
331	Соус сметанный с томатом	1/50	0,9	2,61	3,83	42,5	4-54
302	Каша рассыпчатая гречневая	1/180	9,02	7,54	48,87	299,52	8-48
349	Компот из смеси сухофруктов	1/200	0,08	0,0	21,82	87,6	6-40
122	Хлеб пшеничный	1/30	2,37	0,3	14,5	71,0	1-65
124	Хлеб ржано- пшеничный	1/20	1,32	0,24	8,6	40,4	1-13
	итого	830	21,29	24,02	152,64	911,24	70-96

Технолог:

Варданян О.Е.



Согласовано:
Генеральный директор ОАО «Исток»
Сербич А.М.
« » 2025г.



Утверждаю:
Директор МБОУ СОШ № 16
Вострикова И.И.
« » 2025г.

МЕНЮ

На 11 Февраля 2025г

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

№	Наименование блюда	Вес, гр	Белки	Жиры	Углеводы	К/кал	Цена
ОРГАНИЗОВАННОЕ ПИТАНИЕ предварительное накрытие для 5-11 классов ОВЗ							
ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК							
181	Каша жидкая молочная из манной крупы	1/200/5	6,0	3,0	43,4	225,0	16-16
15	Сыр «Российский» 50% жирности	1/15	3,48	4,43	0,00	54,00	14-52
122	Хлеб пшеничный	1/30	2,37	0,3	14,5	71,0	1-65
379	Кофейный напиток с молоком	1/200	3,58	2,68	28,34	151,8	14-83
338	Фрукты (яблоко, апельсин, банан)	1шт/150	0,80	0,00	25,20	104,00	17-55
	ИТОГО	600	16,23	10,41	111,44	605,80	64-71
ГОРЯЧИЙ ОБЕД							
№	Наименование блюда	Вес, гр	Белки	Жиры	Углеводы	К/кал	Цена
101	Суп картофельный с крупой рисовой	1/250	2,0	2,73	20,93	116,25	10-81
298	Голубцы ленивые	1/100	4,0	5,67	22,59	157,22	37-96
331	Соус сметанный с томатом	1/50	0,9	2,61	3,83	42,5	4-54
302	Каша рассыпчатая гречневая	1/180	9,02	7,54	48,87	299,52	8-48
349	Компот из смеси сухофруктов	1/200	0,08	0,0	21,82	87,6	6-40
122	Хлеб пшеничный	1/30	2,37	0,3	14,5	71,0	1-65
124	Хлеб ржано- пшеничный	1/20	1,32	0,24	8,6	40,4	1-13
	итого	830	21,29	24,02	152,64	911,24	70-96

Технолог:

Варданян О.Е.