



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



Утверждаю:  
 Директор МБОУ СОШ № 16  
 Барданова И.Э.  
 2025г.

**МЕНЮ**  
 На 14 Марта 2025г  
**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**

№	Наименование блюда	Вес, гр	Белки	Жиры	Углеводы	К/кал	Цена
<b>ОРГАНИЗОВАННОЕ ПИТАНИЕ</b>							
предварительное накрытие для 1-4 классов							
<b>ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК</b>							
321	Капуста тушеная	1/150	3,11	4,01	20,10	253,85	19-81
295	Котлета рубленая из бройлер -цыплят	1/90/5	13,68	20,34	13,32	291,6	48-49
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	1/25	1,65	0,24	8,35	43,5	1-42
	итого	500	20,89	24,89	78,09	747,55	78-07
<b>ГОРЯЧИЙ ОБЕД</b>							
№	Наименование блюда	Вес, гр	Белки	Жиры	Углеводы	К/кал	Цена
108/109	Суп картофельный с клецками	1/200	4,18	5,02	23,2	175,8	10-91
229	Рыба, тушенная в томате с овощами	1/90/50	12,74	6,72	6-72	238,6	48-27
312	Пюре картофельное	1/150	3,12	5,10	18,57	132,6	21-05
392	Чай с сахаром	1/200/15	0,1	0,0	15,0	60,0	2-10
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	755	23,83	17,38	86,59	718,40	85-11

Технолог:

Варданян О.Е.



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



Утверждаю:  
Директор МБОУ СОШ № 16  
Багданова И.И.  
2025г.

**МЕНЮ**  
На 14 Марта 2025г  
**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**

№	Наименование блюда	Вес, гр	Белки	Жиры	Углеводы	К/кал	Цена
<b>ОРГАНИЗОВАННОЕ ПИТАНИЕ</b> предварительное накрытие для 1-4 классов ОВЗ							
<b>ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК</b>							
321	Капуста тушеная	1/150	3,11	4,01	20,10	253,85	19-81
295	Котлета рубленая из бройлер -цыплят	1/90/5	13,68	20,34	13,32	291,6	48-49
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	1/25	1,65	0,24	8,35	43,5	1-42
	итого	500	20,89	24,89	78,09	747,55	78-07
<b>ГОРЯЧИЙ ОБЕД</b>							
№	Наименование блюда	Вес, гр	Белки	Жиры	Углеводы	К/кал	Цена
108/109	Суп картофельный с клецками	1/200	4,18	5,02	23,2	175,8	10-91
229	Рыба, тушенная в томате с овощами	1/90/50	12,74	6,72	6-72	238,6	48-27
312	Пюре картофельное	1/150	3,12	5,10	18,57	132,6	21-05
392	Чай с сахаром	1/200/15	0,1	0,0	15,0	60,0	2-10
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	755	23,83	17,38	86,59	718,40	85-11

Технолог:

Варданян О.Е.



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



Утверждаю:  
 Директор МБОУ СОШ № 16  
 Барданян И.И.  
 2025г.

## МЕНЮ

На 14 Марта 2025г

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**

№	Наименование блюда	Вес, гр	Белки	Жиры	Углеводы	К/кал	Цена
<b>ОРГАНИЗОВАННОЕ ПИТАНИЕ</b>							
<b>предварительное накрытие для 5-11 классов ОВЗ</b>							
<b>ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК</b>							
321	Капуста тушеная	1/180	3,73	4,81	24,12	154,62	23-69
295	Котлета рубленая из бройлер -цыплят	1/100/5	15,20	22,60	14,80	324,00	52-97
349	Компот из смеси сухофруктов	1/200	0,08	0,00	21,82	87,60	6-40
122	Хлеб пшеничный	1/30	2,37	0,30	14,50	71,00	1-65
124	Хлеб ржано- пшеничный	1/20	1,32	0,24	8,60	40,40	1-13
	Итого	535	22,70	27,95	83,84	677,62	85-84
<b>ГОРЯЧИЙ ОБЕД</b>							
№	Наименование блюда	Вес, гр	Белки	Жиры	Углеводы	К/кал	Цена
108/ 109	Суп картофельный с клецками	1/250	5,23	6,28	29,0	193,5	13-04
229	Рыба, тушеная в томате с овощами	1/100/50	14,16	7,47	7,47	154,0	53-17
312	Пюре картофельное	1/180	3,74	6,12	22,28	159,12	23-34
392	Чай с сахаром	1/200/15	0,1	0,0	15,0	60,0	2-10
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	845	26,92	20,41	96,85	678,02	94-43

Технолог:

Барданян О.Е.



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



Утверждаю:  
Директор МБОУ СОШ № 16  
Зайченко И.Н.  
2025г.

## МЕНЮ

На 14 Марта 2025г

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**

№	Наименование блюда	Вес, гр	Белки	Жиры	Углеводы	К/кал	Цена
<b>ОРГАНИЗОВАННОЕ ПИТАНИЕ</b> предварительное накрытие для 5-11 классов СВО							
<b>ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК</b>							
321	Капуста тушеная	1/180	3,73	4,81	24,12	154,62	23-69
295	Котлета рубленая из бройлер -цыплят	1/100/5	15,20	22,60	14,80	324,00	52-97
349	Компот из смеси сухофруктов	1/200	0,08	0,00	21,82	87,60	6-40
122	Хлеб пшеничный	1/30	2,37	0,30	14,50	71,00	1-65
124	Хлеб ржано- пшеничный	1/20	1,32	0,24	8,60	40,40	1-13
пром	Сок фруктовый	1/200	1,00	0,00	24,40	101,60	26-00
	итого	735	28,22	35,28	157,92	1062,00	111-84
<b>ГОРЯЧИЙ ОБЕД</b>							
№	Наименование блюда	Вес, гр	Белки	Жиры	Углеводы	К/кал	Цена
108/ 109	Суп картофельный с клецками	1/250	5,23	6,28	29,0	193,5	13-04
229	Рыба, тушенная в томате с овощами	1/100/50	14,16	7,47	7,47	154,0	53-17
312	Пюре картофельное	1/180	3,74	6,12	22,28	159,12	23-34
392	Чай с сахаром	1/200/15	0,1	0,0	15,0	60,0	2-10
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	845	26,92	20,41	96,85	678,02	94-43

Технолог:

Варданын О.Е.



Согласовано  
Генеральный директор ОАО «Исток»  
Сербия А.М.  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2025г.



Утверждаю:  
Директор МБОУ СОШ № 16  
Багдасарова Л. Г.  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2025г.

**МЕНЮ**  
На 14 Марта 2025г  
**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**

№	Наименование блюда	Вес, гр	Белки	Жиры	Углеводы	К/кал	Цена
<b>ОРГАНИЗОВАННОЕ ПИТАНИЕ</b> предварительное накрытие для 5-11 классов							
<b>ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК</b>							
321	Капуста тушеная	1/180	3,73	4,81	24,12	154,62	23-69
295	Котлета рубленая из бройлер -цыплят	1/100/5	15,20	22,60	14,80	324,00	52-97
349	Компот из смеси сухофруктов	1/200	0,08	0,00	21,82	87,60	6-40
122	Хлеб пшеничный	1/30	2,37	0,30	14,50	71,00	1-65
124	Хлеб ржано- пшеничный	1/20	1,32	0,24	8,60	40,40	1-13
	ИТОГО	535	22,70	27,95	83,84	677,62	85-84
<b>ГОРЯЧИЙ ОБЕД</b>							
№	Наименование блюда	Вес, гр	Белки	Жиры	Углеводы	К/кал	Цена
108/ 109	Суп картофельный с клецками	1/250	5,23	6,28	29,0	193,5	13-04
229	Рыба, тушенная в томате с овощами	1/100/50	14,16	7,47	7,47	154,0	53-17
312	Пюре картофельное	1/180	3,74	6,12	22,28	159,12	23-34
392	Чай с сахаром	1/200/15	0,1	0,0	15,0	60,0	2-10
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	845	26,92	20,41	96,85	678,02	94-43

Технолог:

Варданян О.Е.