



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



Утверждено:
 Директор МБОУ СОШ № 16
 Варданян О.Е.
 2025г.

МЕНЮ

На 1 Апреля 2025г
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

№	Наименование блюда	Вес, гр	Белки	Жиры	Углеводы	К/кал	Цена
ОРГАНИЗОВАННОЕ ПИТАНИЕ							
предварительное накрытие для 5-11 классов СВО							
ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК							
301	Кнели из кур, бройлер - цыплят с рисом	1/100/5	16,0	24,24	8,24	315	69-95
433	Макароны изделия отварные с маслом	1/180/5	6,48	7,56	43,92	270,0	8-80
349	Компот из смеси сухофруктов	1/200	0,08	0,0	21,82	87,6	1-65
122	Хлеб пшеничный	1/30	2,37	0,3	14,5	71,0	1-13
124	Хлеб ржано-пшеничный	1/20	1,32	0,24	8,6	40,4	6-40
пром	Сок фруктовый	1/200	1,00	0,00	24,40	101,60	26-00
	итого	740	27,25	32,34	121,48	885,60	113-93
ГОРЯЧИЙ ОБЕД							
№	Наименование блюда	Вес, гр	Белки	Жиры	Углеводы	К/кал	Цена
101	Суп картофельный с крупой пшеничной	1/250	2,0	2,73	20,93	116,25	10-68
279	Тефтели 2-ой вариант	1/100	11,88	17,26	17,68	272,92	87-43
331	Соус сметанный с томатом	1/50	0,9	2,61	3,83	42,5	4-54
310	Картофель отварной	1/180	3,90	5,60	24,30	251	21-68
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	22,47	28,74	104,84	854,07	129-21

Технолог:

Варданян О.Е.

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

«16» апреля 2025г.



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



МЕНЮ

На 1 Апреля 2025г
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

№	Наименование блюда	Вес, гр	Белки	Жиры	Углеводы	К/кал	Цена
ОРГАНИЗОВАННОЕ ПИТАНИЕ							
предварительное накрытие для 5 -11 классов							
ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК							
301	Кнели из кур, бройлер - цыплят с рисом	1/100/5	16,0	24,24	8,24	315	69-95
433	Макароны изделия отварные с маслом	1/180/5	6,48	7,56	43,92	270,0	8-80
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	540	26,25	32,34	97,08	784,00	87-93
ГОРЯЧИЙ ОБЕД							
№	Наименование блюда	Вес, гр	Белки	Жиры	Углеводы	К/кал	Цена
101	Суп картофельный с крупой пшеничной	1/250	2,0	2,73	20,93	116,25	10-68
279	Тефтели 2-ой вариант	1/100	11,88	17,26	17,68	272,92	87-43
331	Соус сметанный с томатом	1/50	0,9	2,61	3,83	42,5	4-54
310	Картофель отварной	1/180	3,90	5,60	24,30	251	21-68
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	22,47	28,74	104,84	854,07	129-21

Технолог:

Варданян О.Е.



Согласовано:
генеральный директор ОАО «Исток»
Сербица А.М.
2025г.



Утверждено:
Директор МБОУ СОШ № 16
Багаева Л.Н.
2025г.

МЕНЮ

На 1 Апреля 2025г

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

№	Наименование блюда	Вес, гр	Белки	Жиры	Углеводы	К/кал	Цена
ОРГАНИЗОВАННОЕ ПИТАНИЕ							
предварительное накрытие для 5-11 классов ОВЗ							
ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК							
301	Кнели из кур, бройлер - цыплят с рисом	1/100/5	16,0	24,24	8,24	315	69-95
433	Макаронные изделия отварные с маслом	1/180/5	6,48	7,56	43,92	270,0	8-80
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	540	26,25	32,34	97,08	784,00	87-93
ГОРЯЧИЙ ОБЕД							
№	Наименование блюда	Вес, гр	Белки	Жиры	Углеводы	К/кал	Цена
101	Суп картофельный с крупой пшеничной	1/250	2,0	2,73	20,93	116,25	10-68
279	Тефтели 2-ой вариант	1/100	11,88	17,26	17,68	272,92	87-43
331	Соус сметанный с томатом	1/50	0,9	2,61	3,83	42,5	4-54
310	Картофель отварной	1/180	3,90	5,60	24,30	251	21-68
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	22,47	28,74	104,84	854,07	129-21

Технолог:

Варданян О.Е.



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



Утверждаю:
 Директор МБОУ СОШ № 16
 Барданян О.Е.
 2025г.

МЕНЮ

На 1 Апреля 2025г
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

№	Наименование блюда	Вес, гр	Белки	Жиры	Углеводы	К/кал	Цена
ОРГАНИЗОВАННОЕ ПИТАНИЕ							
предварительное накрытие для 1-4 классов ОВЗ							
ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК							
301	Кнели из кур, бройлер - цыплят с рисом	1/90/5	16,00	24,24	8,24	315,00	62-62
433	Макароны изделия отварные с маслом	1/150/5	5,40	6,30	36,6	225,0	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	500	23,57	28,66	88,94	707,50	80-28
ГОРЯЧИЙ ОБЕД							
№	Наименование блюда	Вес, гр	Белки	Жиры	Углеводы	К/кал	Цена
101	Суп картофельный с крупой пшеничной	1/200	1,60	2,18	16,74	93,00	8-40
279	Тефтели 2-ой вариант	1/90	10,69	15,53	15,91	245,63	78-81
331	Соус сметанный с томатом	1/30	0,54	1,57	2,29	25,5	2-72
310	Картофель отварной	1/150	3,00	4,90	21,50	142,00	18-60
392	Чай с сахаром	1/200/15	0,10	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	735	19,62	24,72	94,54	677,53	113-41

Технолог:

Барданян О.Е.



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



Утверждаю:
Директор МБОУ СОШ №16
Варданян О.Е.
2025г.

МЕНЮ

На 1 Апреля 2025г
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

№	Наименование блюда	Вес, гр	Белки	Жиры	Углеводы	К/кал	Цена
ОРГАНИЗОВАННОЕ ПИТАНИЕ предварительное накрытие для 1-4 классов							
ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК							
301	Кнели из кур, бройлер - цыплят с рисом	1/90/5	16,00	24,24	8,24	315,00	62-62
433	Макароны изделия отварные с маслом	1/150/5	5,40	6,30	36,6	225,0	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	500	23,57	28,66	88,94	707,50	80-28
ГОРЯЧИЙ ОБЕД							
№	Наименование блюда	Вес, гр	Белки	Жиры	Углеводы	К/кал	Цена
101	Суп картофельный с крупой пшеничной	1/200	1,60	2,18	16,74	93,00	8-40
279	Тефтели 2-ой вариант	1/90	10,69	15,53	15,91	245,63	78-81
331	Соус сметанный с томатом	1/30	0,54	1,57	2,29	25,5	2-72
310	Картофель отварной	1/150	3,00	4,90	21,50	142,00	18-60
392	Чай с сахаром	1/200/15	0,10	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	735	19,62	24,72	94,54	677,53	113-41

Технолог:

Варданян О.Е.