



МЕНЮ
На 25 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							
321	Капуста тушеная	1/180	3,73	4,81	24,12	154,62	25-22
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	87-37
ГОРЯЧИЙ ОБЕД							
№	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	51-50
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	92-76

Технолог:

Варданын О.Е.



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



Утверждаю:
Директор МБОУ СОШ № 16
Павленко И.Н.
«___» _____ 2025г.

МЕНЮ
На 25 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							
321	Капуста тушеная	1/150	3,11	4,01	20,10	253,85	22-13
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	80-39
ГОРЯЧИЙ ОБЕД							
№	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	48-57
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
пром	Трубочки вафельные «Яшкино»	1/190	1/190	5	24	66	500
	итого	755	23,83	17,38	86,59	718,40	184-53

Технолог:

Варданян О.Е.

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



МЕНЮ
На 25 Апреля 2025г
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

№	Наименование блюда	Вес, гр	Белки	Жиры	Углеводы	К/кал	Цена
ОРГАНИЗОВАННОЕ ПИТАНИЕ							
предварительное накрытие для 1-4 классов							
ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК							
321	Капуста тушеная	1/150	3,11	4,01	20,10	253,85	22-13
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	80-39
ГОРЯЧИЙ ОБЕД							
№	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	48-57
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	85-41

Технолог:

Варданян О.Е.

Согласовано:
Генеральный директор ОАО «Исток»
Сербич А.М.
«25» 2025г.

Утверждаю:
Директор МБОУ СОШ № 16
«25» 2025г.

МЕНЮ
На 25 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							
321	Капуста тушеная	1/180	3,73	4,81	24,12	154,62	25-22
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	113-37
ГОРЯЧИЙ ОБЕД							
№	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	51-50
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	92-76

Технолог:



Варданян О.Е.



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



Утверждаю:
Директор МБОУ СОШ № 16
ст. Георгиевской
« 2025г.

МЕНЮ
На 25 Апреля 2025г
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

№	Наименование блюда	Вес, гр	Белки	Жиры	Углеводы	К/кал	Цена
ОРГАНИЗОВАННОЕ ПИТАНИЕ предварительное накрытие для 5-11 классов							
ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК							
321	Капуста тушеная	1/180	3,73	4,81	24,12	154,62	25-22
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	87-37
ГОРЯЧИЙ ОБЕД							
№	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	51-50
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	92-76

Технолог:

Варданян О.Е.