

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МУП «Горпищесторг»
В.Э.Гапошкин

СОГЛАСОВАНО:
Директор школы

6

Меню 1-4 классы 2 смена

22 сентября 2025 г.

Полдник ГПД 1-4 классы (льготная категория)

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Бутерброд с маслом и сыром	30/5/14	6,10	8,30	14,8	158,3
Чай с сахаром	200	0,7	0,02	15	63
Фрукты свежие	100	0,60	0,60	13,60	62,2
Стоимость (руб.) 50-00	349				283,5

Горячее питание

Обед 1-4 классы

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Овощи по-сезону	60	0,56	0,05	1,75	9,7
Рассольник ленинградский	200	1,6	4,1	9,6	81,7
Птица тушенная в соусе	90	14,3	12	3,3	180,8
Каша вязкая "Артек"	150	4,00	4,30	24,60	153,1
Сок фруктовый	200	1	0	20,2	84,8
Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	71,1
Хлеб ржаной	20	2,1	0,8	10,6	58,0
Стоимость (руб.) 108-10	750				639,2

Полдник 1-4 классы (льготная категория)

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Овощи по сезону	65	0,7	0,06	2,3	12,5
Рыба тушенная с овощами	105	10,1	5,2	4	103,2
Каша вязкая рисовая	175	3,0	4,9	31	180,1
Хлеб пшеничный	60	4,8	0,6	29,3	141,8
Кондитерские изделия	15	1,48	4,31	14,17	101,4
Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,20	61,5
Стоимость (руб.) 110-05	620				600,1

Зав. производством:

Мед. работник:

Ответственный за питание:

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МУП «Горпищеторг»
В.Э.Гапошкин

СОГЛАСОВАНО: *Искракова Е.В.*
Директор школы №29

6

22 сентября 2025 г.
Горячее питание

Меню

Сироты 1-4 классы

Завтрак 1-4 классы

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Овощи по сезону	60	0,65	0,05	1,8	10,2
Рыба тушеная с овощами	100	9,6	5,0	3,7	98,2
Каша вязкая рисовая	170	2,9	4,7	30,1	174,3
Хлеб пшеничный	40	2,4	0,3	14,7	71,1
Кондитерские изделия	15	1,48	4,31	14,17	101,4
Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,20	61,5
Стоимость (руб.) 108-10	585				516,7

Горячее питание

Обед

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Овощи по-сезону	60	0,6	0,06	2,1	11,3
Рассольник ленинградский	200	1,6	4,1	9,6	81,7
Птица тушённая в соусе	160	25,3	21,2	5,9	315,8
Каша вязкая "Артек"	150	4,00	4,30	24,60	153,1
Сок фруктовый	200	1	0	20,2	84,8
Хлеб пшеничный	35	2,8	0,3	17,1	82,3
Хлеб ржаной	20	2,1	0,8	10,6	58,0
Фрукты свежие	100	0,60	0,60	13,60	62,2
Кондитерские изделия	15	1,48	4,31	14,17	101,4
Стоимость (руб.) 153-05	940				950,6

Полдник ГПД 1-4 классы (льготная категория)

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Бутерброд с маслом и сыром	30/5/14	6,10	8,30	14,83	158,3
Чай с сахаром	200	0,7	0,02	15	63
Фрукты свежие	100	0,60	0,60	13,60	62,2
Стоимость (руб.) 50-00	349				283,5

Зав. производством: *Савельев*

Мед. работник: *Искракова*

Ответственный за питание: *Искракова*



6

Меню Сироты 5-11 классы

22 сентября 2025 г.

Горячее питание

Завтрак

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Овощи по сезону	60	0,6	0,06	2,1	11,3
Рыба тушеная с овощами	100	9,6	5	3,8	98,6
Каша вязкая рисовая	170	2,97	4,8	30,1	175,48
Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	19,6	94,8
Кондитерские изделия	15	1,48	4,31	14,17	101,4
Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,20	61,5
Стоимость (руб.) 108-10	585				543,08

Обед

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Овощи по-сезону	60	0,6	0,06	2,1	11,3
Рассольник ленинградский	250	2	5,1	12	101,9
Птица тушеная в соусе	150	23,7	19,9	5,5	295,9
Каша вязкая "Артек"	180	4,8	5,16	29,52	184,2
Сок фруктовый	200	1	0	20,2	84,8
Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	71,1
Хлеб ржаной	20	2,1	0,8	10,6	58,0
Фрукты свежие	100	0,60	0,60	13,60	62,2
Кондитерские изделия	15	1,48	4,31	14,17	101,4
Стоимость (руб) 153-05	1005				970,8

Полдник ГПД 1-4 классы (льготная категория)

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Б	Ж	У	
Бутерброд с маслом и сыром	30/5/14	6,10	8,30	14,83	158,3
Чай с сахаром	200	0,7	0,02	15	63,00
Фрукты свежие	100	0,60	0,60	13,60	62,2
Стоимость (руб) 50-00	349				283,5

Зав. производством:

Мед. работник:

Ответственный за питание

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МУП «Горпищесторг»
В.Э.Гапошкин

СОГЛАСОВАНО:
Директор школы

6

22 сентября 2025 г.

Меню

Завтрак 5-11классы

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Овощи по сезону	65	0,7	0,06	2,3	12,5
Рыба тушеная с овощами	100	9,75	4,95	3,8	98,8
Каша вязкая рисовая	180	3,15	5,04	31,92	185,6
Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	71,1
Кондитерские изделия	15	1,48	4,31	14,17	101,4
Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,20	61,5
Стоимость (руб.) 108-10	590				530,3

Обед 5-11 классы (льготная категория)

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Овощи по-сезону	60	0,6	0,02	2,1	11,0
Рассольник ленинградский	250	2	5,1	12	102,1
Птица тушеная в соусе	105	17,4	14,0	3,8	210,8
Каша вязкая "Артек"	180	4,8	5,16	29,52	183,7
Сок фруктовый	200	1	0	20,2	62,2
Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	71,1
Хлеб ржаной	20	2,1	0,8	10,6	58,0
Стоимость (руб.) 110-05	845				721,5

Полдник ГПД 5-11 (льготная категория)

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Бутерброд с маслом и сыром	30/5/14	6,10	8,30	14,83	158,3
Чай с сахаром	200	0,7	0,02	15	63
Фрукты свежие	100	0,60	0,60	13,60	62,2
Стоимость (руб.) 50-00					283,48

Зав. производством:

Мед. работник:

Ответственный за питание:

Утверждено 11.09.2017
Исмаилов З.В.

МЕНЮ

«11» сентября

2017 г.

ОБЕД

Выход

Цена

1. Суп с овощами	100	14-00
2. Рассольник	250	19-00
3. Чаше супа в соусе	50/50	54-00
4. Картофель фри	150	12-00
5. Чай с лимоном	200	5-00
6. Хлеб	80	5-00

Итого 110-00

ПОЛДНИК

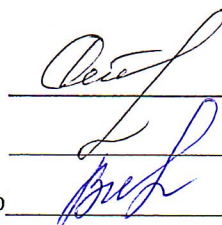
1. Сок 0,2	1шт	31-00
2. Вода 3. М.	1шт	18-00
3. Творог 500г	10г	1-00
4.		

Итого 50-00

Зав. Производством

Медработник

Ответств. по питанию



УТВЕРЖДАЮ:
Директор МУП «Горпищеторг»
В.Э.Гапошкин



6

Меню 5-11 классы 2 смена

22 сентября 2025 г.

Полдник ГПД 5-11 классы (льготная категория)

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Бутерброд с маслом и сыром	30/5/14	6,10	8,30	14,83	158,3
Чай с сахаром	200	0,7	0,02	15	63
Фрукты свежие	100	0,60	0,60	13,60	62,2
Стоимость (руб.) 50-00	349				283,5

Обед 5-11 классы (льготная категория)

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Овощи по-сезону	60	0,6	0,06	2,1	11,3
Рассольник ленинградский	250	2,0	5,13	12	102,17
Птица тушеная в соусе	100	15,8	13,3	3,7	197,7
Каша вязкая "Артек"	180	4,8	5,1	29,52	183,1
Сок фруктовый	200	1,0	0	20,2	84,8
Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	71,1
Хлеб ржаной	20	2,1	0,8	10,6	58,0
Стоимость (руб.) 108-10	840				708,2

Полдник 5-11 классы (льготная категория)

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Овощи по сезону	60	0,6	0,05	2,1	11,2
Рыба тушеная с овощами	110	10,7	5,4	4,1	107,8
Каша вязкая рисовая	180	3,15	5,04	31,92	185,6
Хлеб пшеничный	60	4,8	0,6	29,4	142,2
Кондитерские изделия	15	1,48	4,31	14,17	101,4
Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,20	61,5
Стоимость (руб.) 110-05	625				609,7

Зав. производством: *В.В.Васильева*

Мед. работник: _____

Ответственный за питание: *В.В.Васильева*