

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

СОГЛАСОВАНО:
Директор школы
Никольская З.В.

4

Меню Сироты 1-4 класс

18 сентября 2025 г.

Горячее питание

Завтрак

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Салат из свеклы с горошком	60	0,99	2,47	4,38	44,1
Рыба тушеная с овощами	90	9,7	5	3,8	99
Макаронные изделия отварные	150	5,5	4,5	26,6	168,9
Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,5
Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	71,1
Фрукты свежие	100	0,60	0,60	13,60	62,2
Стоимость (руб.) 108-10	630				505,8

Обед

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Овощи по сезону	70	0,8	0,07	2,5	13,8
Рассольник ленинградский	250	2	5,1	12	102,2
Печень в сметанном соусе	110	15,5	10,8	4,6	177,6
Каша вязкая рисовая	200	3,5	5,6	35,5	206,4
Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	71,1
Хлеб ржаной	30	3,1	1,2	16	87,2
Сок фруктовый	200	1	0	20,2	84,8
Масло сливочное	5	0	4,1	0,02	37
Сыр твердый	25	5,8	7,3	0	88,9
Стоимость (руб.) 153-05	920				869

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	6,1	8,3	14,83	157,8
Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,5
Фрукты свежие	100	0,6	0,6	13,6	62,2
Стоимость (руб.) 50-00	349				280,5

Зав. производством:

Мед. работник:

Ответственный за питание:

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

СОГЛАСОВАНО
Директор школы
Александров В.В.

4

18 сентября 2025 г.

Меню 5-11 классы 2 смена

Полдник ГИД 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	157,8
Чай с сахаром	200	0,7	0,02	15	60,5
Фрукты свежие	100	0,60	0,60	13,60	62,2
Стоимость (руб.) 50-00	350				280,5

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	5,13	12	102,2
Печень в сметанном соусе	110	15,5	10,8	4,6	177,6
Каша вязкая рисовая	180	3,1	5,0	31,2	182,2
Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	71,1
Хлеб ржаной	20	2,1	0,8	10,6	58,0
Компот из сухофруктов	200	0,07	0,1	12	49,2
Стоимость (руб.) 108-10	850				651,6

Полдник 5-11 классы (льготная категория)

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Салат из свеклы с горошком	60	0,99	2,47	4,38	44,1
Рыба тушеная с овощами	100	10,84	5,5	4,23	109,8
Макаронные изделия отварные	180	6,6	5,4	32,0	203,0
Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,5
Хлеб пшеничный	35	2,8	0,3	17,1	82,3
Фрукты свежие	100	0,60	0,60	13,60	62,2
Стоимость (руб.) 110-05	675				561,9

Зап. производством:

Мед.работник:

Ответственный за питание:

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

СОГЛАСОВАНО:
Директор школы
Ильинская З.В.

4

18 сентября 2025 г.

Меню 1-4 классы 2 смена

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	14,4	60,5
Фрукты свежие	100	0,60	0,60	13,60	62,2
Стоимость (руб.) 50-00	350				280,5

Горячее питание

Обед 1-4 классы

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Овощи по сезону	50	0,5	0,05	1,7	9,3
Рассольник ленинградский	200	1,6	4,1	9,6	81,7
Печень в сметанном соусе	90	11,4	7,9	3,4	130,3
Каша вязкая рисовая	150	2,6	4,2	26,6	154,6
Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	71,1
Хлеб ржаной	20	2,1	0,8	10,6	58,0
Компот из сухофруктов	200	0,66	0,1	12	51,5
Стоимость (руб.) 108-10	740				556,5

Полдник 1-4 классы (льготная категория)

Наименование блюд	Выход, г.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Салат из свеклы с горошком	60	0,99	2,47	4,38	44,1
Рыба тушеная с овощами	90	9,7	5	3,8	99
Макаронные изделия отварные	150	5,5	4,5	26,6	168,9
Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,5
Хлеб пшеничный	50	4	0,5	25	120,5
Фрукты свежие	100	0,60	0,60	13,60	62,2
Стоимость (руб.) 110-05	650				555,2

Зав. производством:

Мед.работник:

Ответственный за питание:

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

СОГЛАСОВАНО:
Директор школы
В.В.Васильева

4

18 сентября 2025 г.

Меню

Завтрак 5-11классы

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Салат из свеклы с горошком	60	0,99	2,47	4,38	43,7
Рыба тушеная с овощами	100	10,84	5,5	4,23	109,8
Макаронные изделия отварные	180	6,6	5,4	32,0	203,0
Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,5
Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	71,1
Фрукты свежие	100	0,60	0,60	13,60	62,2
Стоимость (руб.) 108-10	670				550,7

Обед 5-11 классы (льготная категория)

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Овощи по сезону	50	0,56	0,05	1,75	9,7
Рассольник ленинградский	250	2	5,13	12	102,2
Печень в сметанном соусе	110	13,9	9,6	4,2	158,8
Каша вязкая рисовая	180	3,1	5,0	32,0	185,4
Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	71,1
Хлеб ржаной	20	2,1	0,8	10,6	58,0
Компот из сухофруктов	200	0,6	0,1	12	51,3
Стоимость (руб.) 110-05	840				636,5

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	350				283,5

Зав. производством:

Мед. работник:

Ответственный за питание:

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



4

Меню Сироты 5-11 классы

18 сентября 2025г.

Горячее питание

Завтрак

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Б	Ж	У	
Салат из свеклы с горошком	60	0,99	2,47	4,38	44,1
Рыба тушеная с овощами	100	10,84	5,5	4,23	109,78
Макаронные изделия отварные	180	6,6	5,4	31,9	202,6
Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,5
Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	71,1
Фрукты свежие	100	0,60	0,60	13,60	62,2
Стоимость (руб) 108-10	670				549,85

Обед

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Б	Ж	У	
Овощи по сезону	50	0,56	0,05	1,75	9,7
Рассольник ленинградский	250	2	5,13	12	102,2
Печень в сметанном соусе	105	13,3	9,2	4,0	152,0
Каша вязкая рисовая	180	3,2	5	32	185,8
Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,7	71,1
Хлеб ржаной	25	2,6	1	13,2	72,2
Сок фруктовый	200	1	0	20,2	84,8
Масло сливочное	5	0	4,1	0,02	37
Сыр твердый	25	5,8	7,3	0	88,9
Стоимость (руб) 153-05	870				803,7

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	157,8
Чай с сахаром	200	0,7	0,02	15	60,5
Фрукты свежие	100	0,60	0,60	13,60	62,2
Стоимость (руб) 50-00	250				280,5

Зав. производством: _____

Мед. работник: _____

Ответственный за питание: _____

Утверждено ИТОУ, ОКП
Иваново З.В.



МЕНЮ

«18» 09

2025 г.

ОБЕД

Выход

Цена

- | | | |
|--------------------------|-------|-------|
| 1. Рассольник | 250 | 19-00 |
| 2. Щечень туш. в соусе | 50/50 | 63-00 |
| 3. Каршма вилкая рисовая | 150 | 13-00 |
| 4. Чай | 200 | 5-00 |
| 5. Хлеб | | |
| 6. | | |

Итого 110-00

ПОЛДНИК

- | | | |
|-------------|-----|-------|
| 1. Батончик | | |
| 2. "Матор" | 1шт | 50-00 |
| 3. | | |
| 4. | | |

Итого 50-00

Зав. Производством

Веев

Медработник

[Signature]

Ответств. по питанию

[Signature]