



Утверждаю:  
Индивидуальный предприниматель  
ИП Бартош Н.И.



Утверждаю:  
Директор МОУ СОШ №

**МЕНЮ**  
для питания учащихся ОВЗ  
18 - 22 марта 2024 года.

Дата		Наименование блюд	К/калории	Выход	Цена
21/03	завтрак	Салат из свеклы с маслом растительным	89	20	4,00
		Котлета куриная с соусом красным основным	132	70/50	52,00
		Макароны отварные	202	150	21,00
		Компот из сухофруктов	96	200	17,00
		Хлеб пшеничный	60	40	6,00
			<b>579</b>		<b>100,00</b>
	обед	Борщ со свежей капусты	135	200	18,00
		Тефтели мясные тушёные с соусом красным основным	170	50/50	43,00
		Пюре картофельное	169	100	14,00
		Чай с сахаром	60	200	10,00
Хлеб пшеничный		60	40	4,00	
		<b>594</b>		<b>89,00</b>	
		<b>Итого: 189,00</b>	<b>1173</b>		<b>189,00</b>
22/03	завтрак	Каша пшённая молочная (ультрапастеризованное 3,2%) с маслом сливочным "Крестьянское" (72,5%)	224	210/10	41,00
		Бутерброд горячий с маслом сливочным "Крестьянское" (72,5%), с сыром твёрдым "Российский" (45%)	147	15/25/40	42,00
		Чай с сахаром, с молоком ультрапастеризованным (3,2%)	81	200	17,00
			<b>452</b>		<b>100,00</b>
	обед	Рассольник "По-Ленинградски" со сметаной 18%	97	200	18,00
		Биточек куриный с соусом красным основным	132	60/50	44,00
		Макароны отварные	202	100	13,00
		Чай с сахаром	60	200	10,00
		Хлеб пшеничный	60	40	4,00
			<b>551</b>		<b>89,00</b>
		<b>Итого: 189,00</b>	<b>1003</b>		<b>189,00</b>
		<b>Всего:</b>	<b>2176</b>		<b>378,00</b>

Директор:

Калькулятор:

Зав. производством:

Медработник:



Утверждаю:  
Индивидуальный предприниматель  
ИП Бартош П.И.



Утверждаю:  
Директор МОУ СОШ №

**МЕНЮ**

для питания учащихся ОВЗ  
18 - 22 марта 2024 года.

Дата		Наименование блюд	К/калории	Выход	Цена
18/03	завтрак	Каша "Дружба" молочная ( пшено, греча) (ультрапастеризованное 3,2%) с маслом сливочным "Крестьянское" (72,5%)	224	220/10	41,00
		Булка "Плюшка" с сахаром, с маком	233	70	31,00
		Какао "Золотой ярлык" с молоком ультрапастеризованным (3,2%)	79	200	28,00
			<b>536</b>		<b>100,00</b>
	обед	Свекольник	78	200	18,00
		Фрикадельки тушёные с соусом красным основным	180	2/30/50	45,00
		Макароны отварные	202	100	13,00
		Чай с сахаром	60	200	10,00
		Хлеб пшеничный	60	40	3,00
			<b>580</b>		<b>89,00</b>
<b>Итого: 189,00</b>			<b>1116</b>		<b>189,00</b>
19/03	завтрак	Тeftели "Ёжики" с соусом красным основным	180	60/50	56,00
		Макароны отварные	202	150	21,00
		Компот из сухофруктов	96	200	17,00
		Хлеб пшеничный	60	40	6,00
			<b>538</b>		<b>100,00</b>
	обед	Щи со свежей капусты	135	200	18,00
		Котлета куриная с соусом красным основным	132	60/50	45,00
		Каша гречневая рассыпчатая	169	100	13,00
		Чай с сахаром	60	200	10,00
		Хлеб пшеничный	60	40	3,00
		<b>556</b>		<b>89,00</b>	
<b>Итого: 189,00</b>			<b>1094</b>		<b>189,00</b>
20/03	завтрак	Голубцы "Ленивые" с соусом красным основным	125	108/25	56,00
		Пюре картофельное	169	150	24,00
		Компот из яблочек свежих	110	200	18,00
		Хлеб пшеничный	60	30	2,00
			<b>464</b>		<b>100,00</b>
	обед	Суп гороховый с гренками	86	200/10	17,00
		Шницель "Московский" с соусом красным основным	180	50/50	43,00
		Каша рисовая рассыпчатая	163	100	14,00
		Чай с сахаром	60	200	10,00
		Хлеб пшеничный	60	40	5,00
		<b>549</b>		<b>89,00</b>	
<b>Итого: 189,00</b>			<b>1013</b>		<b>189,00</b>
		<b>Всего:</b>	<b>3223</b>		<b>567,00</b>

Директор:

Калькулятор:

Зав.производством:

Медработник:



Утверждаю:  
Индивидуальный предприниматель  
ИП/Бартош Н.И.



Утверждаю:  
Директор МОУ СОШ №

**Меню для питания учащихся из семей мобилизованных  
на 18 - 22 марта 2024 года.**

Дата	Наименование блюд	№ рецептуры	Выход (г.)	Цена (р.)	Белки/Жиры/Углеводы	К/калории
18/03	Свекольник	131	200	18,00	8,7 / 17,8 / 48,1	78
	Фрикадельки тушёные с соусом красным основным	392	2/30/50	45,00	11,0 / 11,7 / 7,8	180
	Макароны отварные	291	100	13,00	5,6 / 7,2 / 27,5	202
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	40	3,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	<b>Суммарный объем блюд</b>		<b>650</b>	<b>89,00</b>	<b>28,8 / 37,7 / 115,4</b>	<b>580</b>
19/03	Щи со свежей капусты	142	200	18,00	1,4 / 4,0 / 6,2	135
	Котлета куриная с соусом красным основным	412	60/50	45,00	10,5 / 7,5 / 6,5	132
	Каша гречневая рассыпчатая	237	100	13,00	9,5 / 8,7 / 30,7	169
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	40	3,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	<b>Суммарный объем блюд</b>		<b>650</b>	<b>89,00</b>	<b>24,9 / 21,2 / 75,4</b>	<b>556</b>
20/03	Суп гороховый с гренками	144	200/10	17,00	1,8 / 3,4 / 12,1	86
	Шницель "Московский" с соусом красным основным	381	50/50	43,00	17,8 / 17,5 / 14,3	180
	Каша рисовая рассыпчатая	414	100	14,00	3,1 / 6,8 / 21,9	163
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	40	5,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	<b>Суммарный объем блюд</b>		<b>650</b>	<b>89,00</b>	<b>26,2 / 28,7 / 80,3</b>	<b>549</b>
21/03	Борщ со свежей капусты	128	200	18,00	3,0 / 4,5 / 8,5	135
	Тефтели мясные тушёные с соусом красным основным	390	50/50	43,00	10,3 / 10,7 / 8,0	170
	Пюре картофельное	429	100	14,00	2,1 / 4,5 / 11,6	169
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	40	4,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	<b>Суммарный объем блюд</b>		<b>640</b>	<b>89,00</b>	<b>18,9 / 20,7 / 60,1</b>	<b>594</b>
22/03	Рассольник "По-Ленинградски" со сметаной 18%	134	200	18,00	1,6 / 4,2 / 13,0	97
	Биточек куриный с соусом красным основным	412	60/50	44,00	10,5 / 7,5 / 6,5	132
	Макароны отварные	291	100	13,00	5,6 / 7,2 / 27,5	202
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	40	4,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	<b>Суммарный объем блюд</b>		<b>650</b>	<b>89,00</b>	<b>21,2 / 19,9 / 79,0</b>	<b>551</b>
	<b>Всего:</b>		<b>3240</b>	<b>445,00</b>	<b>120,0 128,2 410,2</b>	<b>2830</b>

Директор:

Калькулятор:

Зав.производством:

Медработник:





Утверждаю:  
Индивидуальный предприниматель  
ИП Бартош Н.И.



Утверждаю:  
Директор МОУ СОШ №

Меню для питания учащихся 1-4 классов (завтраки), 7-12 лет  
на 18 - 22 марта 2024 года.

Дата	Наименование блюд	№ рецептуры	Выход (г.)	Цена (р.)	Белки/Жиры/Углеводы	К/калории
18/03	Каша "Дружба" молочная ( пшено, греча) (ультрапастеризованное 3,2%) с маслом сливочным "Крестьянское" (72,5%)	260	220/10	41,00	5,6 / 13,6 / 49,0	224
	Булка "Плюшка" с сахаром, с маком	564	70	31,00	4,5 / 7,8 / 36,2	233
	Какао "Золотой ярлык" с молоком ультрапастеризованным (3,2%)	496	200	28,00	3,4 / 2,7 / 17,0	79
	<b>Суммарный объем блюд</b>		<b>500</b>	<b>100,00</b>	<b>13,5 / 24,1 / 102,2</b>	<b>536</b>
19/03	Тефтели "Ёжики" с соусом красным основным	392	60/50	56,00	11,0 / 11,7 / 7,8	180
	Макаронны отварные	291	150	21,00	5,6 / 7,2 / 27,5	202
	Компот из сухофруктов	508	200	17,00	0,5 / 0,0 / 27,0	96
	Хлеб пшеничный	110	40	6,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	<b>Суммарный объем блюд</b>		<b>500</b>	<b>100,00</b>	<b>20,5 / 19,9 / 79,3</b>	<b>538</b>
20/03	Голубцы "Ленивые" с соусом красным основным	372	108/25	56,00	8,5 / 8,3 / 4,0	125
	Пюре картофельное	429	150	24,00	2,1 / 4,5 / 11,6	169
	Компот из яблок свежих	508	200	18,00	0,5 / 0,0 / 27,0	110
	Хлеб пшеничный	110	30	2,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	<b>Суммарный объем блюд</b>		<b>513</b>	<b>100,00</b>	<b>14,5 / 13,8 / 59,6</b>	<b>464</b>
21/03	Салат из свеклы с маслом растительным	50	20	4,00	1,5 / 5,5 / 8,4	89
	Котлета куриная с соусом красным основным	412	70/50	52,00	10,5 / 7,5 / 6,5	132
	Макаронны отварные	291	150	21,00	5,6 / 7,2 / 27,5	202
	Компот из сухофруктов	508	200	17,00	0,5 / 0,0 / 27,0	96
	Хлеб пшеничный	110	40	6,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	<b>Суммарный объем блюд</b>		<b>530</b>	<b>100,00</b>	<b>21,5 / 21,2 / 86,4</b>	<b>579</b>
22/03	Каша пшённная молочная (ультрапастеризованное 3,2%) с маслом сливочным "Крестьянское" (72,5%)	260	210/10	41,00	5,6 / 13,6 / 49,0	224
	Бутерброд горячий с маслом сливочным "Крестьянское" (72,5%), с сыром твёрдым "Российский" (45%)	94	15/25/40	42,00	1,2 / 12,5 / 7,5	147
	Чай с сахаром, с молоком ультрапастеризованным (3,2%)	495	200	17,00	1,5 / 1,3 / 15,9	81
	<b>Суммарный объем блюд</b>		<b>500</b>	<b>100,00</b>	<b>8,3 / 27,4 / 72,4</b>	<b>452</b>
	<b>Всего:</b>		<b>2543</b>	<b>500,00</b>	<b>78,3 / 106,4 / 399,9</b>	<b>2569</b>

Директор:   
Калькулятор: 

Зав.производством:  
Медработник:



Утверждаю:  
Индивидуальный предприниматель  
ИП Бартош Н.И.



Утверждаю:  
Директор МОУ СОШ № 2

Меню для питания учащихся 2 - 4 классов (обеда), 7-12 лет  
на 18 - 22 марта 2024 года.

Дата	Наименование блюд	№ рецептуры	Выход (г.)	Цена (р.)	Белки/Жиры/Углеводы	К/калории
18/03	Свекольник со сметаной 18%	131	200/10	28,00	8,7 / 17,8 / 48,1	78
	Котлета из говядины с соусом красным основным	412	70/50	59,00	9,5 / 7,5 / 6,5	132
	Макароны отварные	291	150	21,00	5,6 / 7,2 / 27,5	202
	Сок натуральный яблочный	518	200	15,00	0,5 / 0,1 / 0,1	46
	Хлеб пшеничный	110	35	2,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
Суммарный объем блюд			715	125,00	27,7 / 33,6 / 99,2	518
19/03	Щи со свежей капустой, со сметаной 18%	142	250/10	29,00	1,4 / 4,0 / 6,2	135
	Биточки с соусом красным основным	406	70/50	52,00	17,8 / 17,5 / 14,3	180
	Каша гречневая рассыпчатая	237	150	21,00	9,5 / 8,7 / 30,7	169
	Компот из сухофруктов	508	200	17,00	0,5 / 0,0 / 27,0	96
	Хлеб пшеничный	110	40	6,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
Суммарный объем блюд			770	125,00	32,6 / 31,2 / 95,2	640
20/03	Суп гороховый с гренками	144	250/10	23,00	1,8 / 3,4 / 12,1	86
	Поджарка из свинины не жирной	424	70/25	56,00	25,4 / 13,4 / 4,5	240
	Каша рисовая рассыпчатая	414	150	21,00	3,1 / 6,8 / 21,9	163
	Компот из яблок свежих	508	200	20,00	0,5 / 0,0 / 27,0	110
	Хлеб пшеничный	110	35	5,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
Суммарный объем блюд			740	125,00	34,2 / 24,6 / 82,5	659
21/03	Салат из свеклы с маслом растительным	50	30	6,00	1,5 / 5,5 / 8,4	89
	Борщ со свежей капустой, со сметаной 18%	128	250/10	25,00	3,0 / 4,5 / 8,5	135
	Котлета куриная с соусом красным основным	412	70/50	52,00	10,5 / 7,5 / 6,5	132
	Макароны отварные	291	150	21,00	5,6 / 7,2 / 27,5	202
	Сок натуральный яблочный	508	200	15,00	0,5 / 0,0 / 27,0	96
Хлеб пшеничный	110	30	6,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60	
Суммарный объем блюд			790	125,00	24,5 / 25,7 / 94,9	714
22/03	Рассольник "По-Ленинградски" со сметаной 18%	134	250/10	25,00	1,6 / 4,2 / 13,0	97
	Тефтели мясные тушёные с соусом красным основным	392	60/50	56,00	11,0 / 11,7 / 7,8	180
	Пюре картофельное	429	150	24,00	2,1 / 4,5 / 11,6	169
	Компот из сухофруктов	508	200	17,00	0,5 / 0,0 / 27,0	96
	Хлеб пшеничный	110	30	3,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
Суммарный объем блюд			750	125,00	18,6 / 21,4 / 76,4	602
<b>Всего:</b>			<b>3765</b>	<b>625,00</b>	<b>137,6 / 136,5 / 448,2</b>	<b>3133</b>

Директор:

Калькулятор:

Зав.производством:

Медработник:

Утверждаю:  
Индивидуальный предприниматель  
ИП Бартош Н.И.

Утверждаю:  
Директор МОУ СОШ №

Меню для питания учащихся из семей, признанных малоимущими  
на 18 - 22 марта 2024 года.

Дата	Наименование блюд	№ рецептуры	Выход (г.)	Цена (р.)	Белки/Жиры/Углеводы	К/калории
18/03	Свекольник	131	200	18,00	8,7 / 17,8 / 48,1	78
	Фрикадельки тушёные с соусом красным основным	392	2/30/50	45,00	11,0 / 11,7 / 7,8	180
	Макароны отварные	291	100	13,00	5,6 / 7,2 / 27,5	202
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	40	3,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	<b>Суммарный объем блюд</b>		<b>650</b>	<b>89,00</b>	<b>28,8 / 37,7 / 115,4</b>	<b>580</b>
19/03	Щи со свежей капусты	142	200	18,00	1,4 / 4,0 / 6,2	135
	Котлета куриная с соусом красным основным	412	60/50	45,00	10,5 / 7,5 / 6,5	132
	Каша гречневая рассыпчатая	237	100	13,00	9,5 / 8,7 / 30,7	169
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	40	3,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	<b>Суммарный объем блюд</b>		<b>650</b>	<b>89,00</b>	<b>24,9 / 21,2 / 75,4</b>	<b>556</b>
20/03	Суп гороховый с гренками	144	200/10	17,00	1,8 / 3,4 / 12,1	86
	Шницель "Московский" с соусом красным основным	381	50/50	43,00	17,8 / 17,5 / 14,3	180
	Каша рисовая рассыпчатая	414	100	14,00	3,1 / 6,8 / 21,9	163
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	40	5,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	<b>Суммарный объем блюд</b>		<b>650</b>	<b>89,00</b>	<b>26,2 / 28,7 / 80,3</b>	<b>549</b>
21/03	Борщ со свежей капусты	128	200	18,00	3,0 / 4,5 / 8,5	135
	Тефтели мясные тушёные с соусом красным основным	390	50/50	43,00	10,3 / 10,7 / 8,0	170
	Пюре картофельное	429	100	14,00	2,1 / 4,5 / 11,6	169
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	40	4,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	<b>Суммарный объем блюд</b>		<b>640</b>	<b>89,00</b>	<b>18,9 / 20,7 / 60,1</b>	<b>594</b>
22/03	Рассольник "По-Ленинградски" со сметаной 18%	134	200	18,00	1,6 / 4,2 / 13,0	97
	Биточек куриный с соусом красным основным	412	60/50	44,00	10,5 / 7,5 / 6,5	132
	Макароны отварные	291	100	13,00	5,6 / 7,2 / 27,5	202
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	40	4,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	<b>Суммарный объем блюд</b>		<b>650</b>	<b>89,00</b>	<b>21,2 / 19,9 / 79,0</b>	<b>551</b>
	<b>Всего:</b>		<b>3240</b>	<b>445,00</b>	<b>120,0 128,2 410,2</b>	<b>2830</b>

Директор:

Калькулятор:

Зав. производством:

Медработник:

## МЕНЮ

для питания детей-сирот  
ГУ РК "Детский дом № 17" г. Печоры  
на 18 - 22 марта 2024 года.  
Утверждаю директор школы:



Дата	Наименование блюд	К/калории	Выход	Цена
18/03	Булка "Листик" со сгущённым варёным молоком	233	80	27,00
	Компот из свежей брусники	96	200	23,00
		<b>329</b>		<b>50,00</b>
19/03	Рогалик с повидлом яблочным	139	100	30,00
	Компот из яблок свежих	96	200	20,00
		<b>235</b>		<b>50,00</b>
20/03	Сосиска в тесте	264	50/50	32,00
	Компот из ягод свежемороженых "Ассорти"	96	200	18,00
		<b>360</b>		<b>50,00</b>
21/03	Шаньга с картофелем	228	100	33,00
	Компот из сухофруктов	96	200	17,00
		<b>324</b>		<b>50,00</b>
22/03	Пицца	264	80	30,00
	Компот из яблок свежих	96	200	20,00
		<b>360</b>		<b>50,00</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1608</b>		<b>250,00</b>

Директор:

Калькулятор:

Зав.производством:

Медработник:



Утверждаю:  
Индивидуальный предприниматель  
ИП Бартош Н.И.



Утверждаю:  
Директор МОУ СОШ №

**Меню для абонементного питания за счет родительских взносов (завтраки)  
на 18 - 22 марта 2024 года.**

Дата	Наименование блюд	№ рецептуры	Выход (г.)	Цена (р.)	Белки/Жиры/Угл еводы	К/калории
18/03	Котлета куриная с соусом красным основным	381	70/50	52,00	17,8 / 17,5 / 14,3	180
	Макароны отварные	291	100	13,00	5,6 / 7,2 / 27,5	202
	Булка "Листик" со сгущённым варёным молоком	564	70	21,00	4,5 / 7,8 / 36,2	233
	Чай с сахаром	507	200	10,00	0,5 / 0,2 / 23,1	96
	Хлеб пшеничный	110	30	4,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
<b>Суммарный объем блюд</b>			<b>520</b>	<b>100,00</b>	<b>31,8 / 33,7 / 118,1</b>	<b>771</b>
19/03	Тефтели "Ёжики" с соусом красным основным	392	60/50	56,00	11,0 / 11,7 / 7,8	180
	Пюре картофельное	429	100	14,00	2,1 / 4,4 / 10,9	169
	Рогалик с сахаром, с маком	550	50	18,00	3,8 / 3,4 / 23,2	139
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	30	2,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
<b>Суммарный объем блюд</b>			<b>490</b>	<b>100,00</b>	<b>20,4 / 20,5 / 73,9</b>	<b>608</b>
20/03	Биточек куриный	381	60	44,00	17,8 / 17,5 / 14,3	180
	Каша рисовая рассыпчатая	414	100	14,00	3,1 / 6,8 / 21,9	163
	Оладьи с повидлом яблочным	537	2/45/30	30,00	11,9 / 12,2 / 71,8	445
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	30	2,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
<b>Суммарный объем блюд</b>			<b>510</b>	<b>100,00</b>	<b>36,3 / 37,5 / 140,0</b>	<b>908</b>
21/03	Фрикадельки рисовые, тушёные с соусом красным основным	390	2/35/50	48,00	10,3 / 10,7 / 8,0	170
	Пюре картофельное	429	130	20,00	2,1 / 4,4 / 10,9	169
	Пицца классическая	549	60	20,00	10,2 / 10,8 / 30,2	259
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,5 / 0,2 / 23,1	96
	Хлеб пшеничный	110	35	2,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
<b>Суммарный объем блюд</b>			<b>545</b>	<b>100,00</b>	<b>26,5 / 27,1 / 89,2</b>	<b>754</b>
22/03	Шницель "Московский" с соусом красным основным	381	60/50	52,00	17,8 / 17,5 / 14,3	180
	Макароны отварные	291	100	13,00	5,6 / 7,2 / 27,5	202
	Булка "Плюшка" с сахаром, с маком	564	60	21,00	4,5 / 7,8 / 36,2	233
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	30	4,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
<b>Суммарный объем блюд</b>			<b>500</b>	<b>100,00</b>	<b>31,4 / 33,5 / 110,0</b>	<b>735</b>
<b>Всего:</b>			<b>2565</b>	<b>500,00</b>	<b>146,4 / 152,3 / 531,2</b>	<b>3776</b>

Директор:

Калькулятор:

Зав.производством:

Медработник: