

МЕНЮ

Наименование и номер школы № _____

Дата _____

День: _____

Неделя: _____ 1

Номер дня недели: _____ 1

Возрастная категория: _____ 7-11 лет и 12 лет и старше

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	выход в граммах	Калорийность
ЗАВТРАК			
1.	Зеленый горошек консервированный	60	66,90
2.	Омлет натуральный	160	209,20
3.	Сыр порциями	15	51,51
4.	Какао с молоком	200	118,52
5.	Хлеб пшеничный	25	58,81
6.	Хлеб ржаной	25	57,52
7.	Фрукты свежие	120	55,50
ОБЕД			
1.	Икра кабачковая	60	53,57
2.	Борщ с картофелем и сметаной	200	120,26
3.	Плов с мясом	180	390,68
4.	Сок фруктовый	220	93,28
5.	Хлеб пшеничный	40	94,10
6.	Хлеб ржаной	40	81,92
ЗАВТРАК			
1.	Зеленый горошек консервированный	100	111,50
2.	Омлет натуральный	200	386,50
3.	Сыр порциями	20	68,68
4.	Какао с молоком	200	118,52
5.	Хлеб пшеничный	40	94,10
6.	Хлеб ржаной	45	103,54
ОБЕД			
1.	Икра кабачковая	100	89,28
2.	Борщ с картофелем и сметаной	250	150,33
3.	Плов с мясом	230	472,93
4.	Сок фруктовый	200	84,80
5.	Хлеб пшеничный	40	94,10
6.	Хлеб ржаной	40	81,92

Директор МБОУ СОШ № _____



Д.М. Бабенко

Д.М. БАБЕНКО

Зав. производством ООО "Формула вкуса-Регионы"



МЕНЮ

Наименование и номер школы № _____

Дата _____

День: _____

Неделя: _____ 1

Номер дня недели: _____ 2

Возрастная категория: _____ 7-11 лет и 12 лет и старше

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	выход в граммах	Калорийность
ЗАВТРАК			
1.	Салат из белокачанной капусты	60	46,70
2.	Биточки рубленые из птицы под соусом	90	170,76
3.	Каша вязкая пшенная	150	219,00
4.	Чай черный с сахаром	200	60,46
5.	Хлеб пшеничный	25	58,81
6.	Хлеб ржаной	25	57,52
7.	Напиток кисломолочный	200	114,40
ОБЕД			
1.	Сыр порциями	30	103,02
2.	Суп молочный с вермишелью	250	204,50
3.	Пудинг из творога запеченый	200	302,35
4.	Фрукты свежие	120	55,50
5.	Кофейный напиток	200	118,69
6.	Хлеб пшеничный	40	94,10
7.	Хлеб ржаной	20	40,96
ЗАВТРАК			
1.	Салат из белокачанной капусты	100	77,83
2.	Биточки рубленые из птицы под соусом	100	189,74
3.	Каша вязкая пшенная	180	262,80
4.	Чай черный с сахаром	200	60,46
5.	Хлеб пшеничный	50	117,62
6.	Хлеб ржаной	40	92,03
ОБЕД			
1.	Овощи натуральные соленые	100	9,08
2.	Суп с крупой и томатом	250	83,79
3.	Зразы рыбные рубленые	100	253,30
4.	Картофель отварной	180	152,16
5.	Компот из смеси сухофруктов	200	131,49
6.	Хлеб пшеничный	60	141,15
7.	Хлеб ржаной	40	81,92

Директор МБОУ СОШ № 4



Д.М. БАБЕНКО

Зав. производством ООО "Формула вкуса-Регионы"



МЕНЮ

Наименование и номер школы № _____
 Дата _____
 День: _____
 Неделя: _____ 1 _____
 Номер дня недели: _____ 3 _____
 Возрастная категория: 7-11 лет и 12 лет и старше _____

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	выход в граммах	калорийность
ЗАВТРАК			
1.	Салат из свеклы с огурцами солеными	60	22,20
2.	Шницель мясной рубленый	90	191,86
3.	Макаронные изделия отварные с овощами	170	172,50
4.	Напиток из плодов шиповника	200	62,00
5.	Хлеб пшеничный	25	58,81
6.	Хлеб ржаной	25	57,52
	Кондитерское изделие	15	95,75
ОБЕД			
1.	Закуска из квашенной капусты	60	51,62
2.	Суп картофельный с бобовыми	200	161,20
3.	Печень по-строгановски	120	205,44
4.	Каша гречневая	150	280,95
5.	Кисель из сока плодового	200	158,84
6.	Хлеб пшеничный	40	91,10
7.	Хлеб ржаной	20	40,96
8.	Напиток кисломолочный	200	114,40
ЗАВТРАК			
1.	Салат из свеклы с огурцами солеными	100	37,00
2.	Шницель мясной рубленый	100	213,18
3.	Макаронные изделия отварные с овощами	200	202,94
4.	Чай с лимоном	200	61,50
5.	Хлеб пшеничный	40	94,10
6.	Хлеб ржаной	40	57,52
7.	Кондитерское изделие	25	159,58
ОБЕД			
1.	Закуска из квашенной капусты	100	71,17
2.	Суп картофельный с бобовыми	250	201,50
3.	Печень по-строгановски	120	205,44
4.	Каша гречневая	180	337,14
5.	Компот из яблок	200	119,10
6.	Хлеб пшеничный	60	141,15
7.	Хлеб ржаной	40	81,92

Директор МБОУ СОШ № _____

И.А. Бабенко

Д.М. Бабенко

Зав. производством ООО "Формула вкуса-Регионы"



МЕНЮ

Наименование и номер школы № _____

Дата _____

День: _____

Неделя: _____ 1

Номер дня недели: _____ 4

Возрастная категория: _____ 7-11 лет и 12 лет и старше

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	выход в граммах	Калорийность
ЗАВТРАК			
1.	Икра кабачковая	60	53,57
2.	Запеканка картофельная с мясом	175	290,05
3.	Фруктовый чай	200	61,80
4.	Хлеб пшеничный	40	91,10
5.	Хлеб ржаной	25	57,52
ОБЕД			
1.	Салат "Витаминный"	60	41,48
2.	Рассольник	200	101,81
3.	Голубцы ленивые	90	121,4
4.	Каша ячневая со сливочным маслом	150	231
5.	Фрукты свежие/напиток из плодов шиповника	120/200	55,5/62,00
6.	Хлеб пшеничный/хлеб ржаной	40/20	94,1/40,9
ЗАВТРАК			
1.	Икра кабачковая	100	89,28
2.	Сыр порциями	20	68,68
3.	Запеканка картофельная с мясом	200	331,49
4.	Кисель из сока плодового	200	158,84
5.	Хлеб пшеничный	50	117,62
6.	Хлеб ржаной	40	92,03
ОБЕД			
1.	Салат "Витаминный"	100	69,13
2.	Рассольник	250	127,26
3.	Голубцы ленивые	100	134,89
4.	Каша ячневая со сливочным маслом	180	277,2
5.	Напиток из плодов шиповника	200	62
6.	Хлеб пшеничный	60	141,15
7.	Хлеб ржаной	40	81,92
8.	Фрукты свежие	120	55,5

Директор МБОУ СОШ № 4



Д. М. БАБЕНКО

Зав. производством ООО "Формула вкуса-Регионы"



МЕНЮ

Наименование и номер школы № _____

Дата _____

День: _____

Неделя: _____ 1 _____

Номер дня недели: _____ 5 _____

Возрастная категория: _____ 7-11 лет и 12 лет и старше _____

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	выход в граммах	Калорийность
ЗАВТРАК			
1.	Зеленый горошек консервиров.	60	48,00
2.	Котлета рыбная	90	130,48
3.	Каша рисовая с морковью	150	209,00
4.	Сок фруктовый	200	84,80
5.	Хлеб пшеничный	40	94,10
6.	Хлеб ржаной	25	57,52
ОБЕД			
1.	Овощи натуральные соленые	60	5,45
2.	Щи из квашенной капусты	200	71,8
3.	Рагу из птицы	175	216,52
4.	Какао с молоком	200	118,52
5.	Хлеб пшеничный	40	94,10
6.	Хлеб ржаной	40	81,92
7.	пирог "Южный"	80	148,41
ЗАВТРАК			
1.	Зеленый горошек консервиров.	100	111,50
2.	Котлета рыбная	100	144,98
3.	Каша рисовая с морковью	180	250,80
4.	Фруктовый чай	200	61,80
5.	Хлеб пшеничный	40	94,10
6.	Хлеб ржаной	45	57,52
ОБЕД			
1.	Овощи натуральные соленые	100	9,08
2.	Щи из квашенной капусты	250	89,75
3.	Рагу из птицы	230	284,57
4.	Сок фруктовый	200	84,80
5.	Хлеб пшеничный	60	141,15
6.	Хлеб ржаной	40	81,92
7.	Пирог "Южный"	100	285,51

Директор МБОУ СОШ № 4



Д.М. БАБЕНКО

Зав. производством ООО "Формула Вкуса-Регионы"



МЕНЮ

Наименование и номер школы № _____

Дата _____

День: _____

Неделя: _____ 1 _____

Номер дня недели: _____ 6 _____

Возрастная категория: _____ 7-11 лет и 12 лет и старше _____

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	выход в граммах	Калорийность
ЗАВТРАК			
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
ОБЕД			
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
ЗАВТРАК			
1.	Сыр порциями	20	68,68
2.	Пудинг из творога запеченый	200	427,35
3.	Сгущенное молоко	30	63,54
4.	Кофейный напиток с молоком	200	118,69
5.	Хлеб пшеничный	40	94,10
6.	Фрукты свежие	120	55,50
ОБЕД			
1.	Закуска из квашенной капусты	100	71,17
2.	Суп гороховый	250	229,00
3.	Биточки рубленые из птицы под соусом	100	189,74
4.	Соус сметанный	50	78,50
5.	Макароны отварные с овощами	180	179,17
6.	Сок фруктовый	200	84,80
7.	Хлеб пшеничный	60	141,15
8.	Хлеб ржаной	40	81,92

Директор МБОУ СОШ № 4



Д.М. БАБЕНКО

Зав. производством ООО "Формула вкуса-Регионы"



МЕНЮ

Наименование и номер школы № _____

Дата _____

День: _____

Неделя: _____ 2 _____

Номер дня недели: _____ 7 _____

Возрастная категория: _____ 7-11 лет и 12 лет и старше _____

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	выход в граммах	калорийность
ЗАВТРАК			
1.	Сыр порциями	15	51,51
2.	Каша манная молочная	210	250,56
3.	Кофейный напиток с молоком	200	118,69
4.	Хлеб пшеничный	40	94,10
5.	Фрукты свежие	120	55,50
ОБЕД			
1.	Салат из свеклы отварной.	60	55,89
2.	Суп из овощей со сметаной	200	96,87
3.	Запеканка картофельная с мясом	175	290,05
4.	Фруктовый чай	200	61,80
5.	Кондитерское изделие	20	83,90
6.	Хлеб пшеничный	60	141,15
7.	Хлеб ржаной	20	40,96
8.	Напиток кисломолочный	200	114,40
ЗАВТРАК			
1.	Сыр порциями	20	68,68
2.	Каша манная молочная	250	298,30
3.	Какао с молоком	200	118,52
4.	Хлеб пшеничный	60	94,10
5.	Фрукты свежие	120	55,50
ОБЕД			
1.	Салат из свеклы отварной.	100	93,15
2.	Суп из овощей со сметаной	250	121,09
3.	Запеканка картофельная с мясом	200	331,49
4.	Напиток из плодов шиповника	200	62,00
5.	Кондитерское изделие	20	83,90
6.	Хлеб пшеничный	60	141,15
7.	Хлеб ржаной	40	81,92

Директор МБОУ СОШ №4



Д.М. БАБЕНКО

Зав. производством ООО "Формула вкуса-Регионы"



МЕНЮ

Наименование и номер школы № _____

Дата _____

День: _____

Неделя: _____ 2

Номер дня недели: _____ 8

Возрастная категория: _____ 7-11 лет и 12 лет и старше

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	выход в граммах	Калорийность
ЗАВТРАК			
1.	Салат из белокочанной капусты	60	46,70
2.	Рагу из птицы	175	216,52
3.	Кисель из сока плодового	200	158,84
4.	Хлеб ржаной	25	57,52
5.	Хлеб пшеничный	40	94,10
6.	Напиток кисломолочный	200	114,40

ОБЕД			
1.	Овощи натуральные соленые	60	5,45
2.	Борщ с капустой и картофелем	200	106,76
3.	Шницель рыбный натуральный	90	129,50
4.	Каша ячневая со сливочным маслом	150	231,00
5.	Компот из яблок	200	119,10
6.	Хлеб пшеничный	60	141,15
7.	Хлеб ржаной	20	40,96

ЗАВТРАК			
1.	Салат из белокочанной капусты	100	77,83
2.	Рагу из птицы	200	247,45
3.	Кисель из сока плодового	200	158,84
4.	Хлеб ржаной	60	57,52
5.	Хлеб пшеничный	40	94,10

ОБЕД			
1.	Овощи натуральные соленые	100	9,08
2.	Борщ с капустой и картофелем	250	133,45
3.	Шницель рыбный натуральный	100	143,89
4.	Каша ячневая со сливочным маслом	180	277,20
5.	Компот из яблок	200	119,10
6.	Хлеб пшеничный	60	141,15
7.	Хлеб ржаной	40	81,92

Директор МБОУ СОШ № 4



Д. М. БАБЕНКО

Зав. производством ООО "Формула вкуса-Регионы"



МЕНЮ

Наименование и номер школы № _____

Дата _____

День: _____

Неделя: _____ 2 _____

Номер дня недели: _____ 9 _____

Возрастная категория: _____ 7-11 лет и 12 лет и старше _____

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	выход в граммах	Калорийность
ЗАВТРАК			
1.	Зеленый горошек консервиров.	60	48,00
2.	Печень по-строгановски	100	171,00
3.	Каша рисовая с морковью	150	209,00
5.	Напиток из плодов шиповника	200	62,00
6.	Хлеб пшеничный	40	94,10
7.	Хлеб ржаной	25	57,52

ОБЕД			
1.	Салат из свеклы с огурцами солеными	60	22,20
2.	Суп-лапша домашняя	200	92,60
3.	Котлеты мясо - картофельные по - хлыновски	90	191,70
4.	Капуста тушеная	150	141,00
6.	Компот из смеси сухофруктов	200	131,49
7.	Хлеб пшеничный	40	94,10
8.	Хлеб ржаной	20	40,96
9.	Фрукты свежие	120	55,50

ЗАВТРАК			
1.	Зеленый горошек консервиров.	100	111,50
2.	Печень по-строгановски	120	205,44
3.	Каша рисовая с морковью	180	250,8
5.	Чай черный с сахаром	200	60,46
6.	Хлеб пшеничный	60	58,81
7.	Хлеб ржаной	40	57,52

ОБЕД			
1.	Салат из свеклы с огурцами солеными	100	37,00
2.	Суп-лапша домашняя	250	115,75
3.	Котлеты мясо - картофельные по - хлыновски	100	213
4.	Капуста тушеная	180	169,20
6.	Компот из смеси сухофруктов	200	131,49
7.	Хлеб пшеничный	60	141,15
8.	Хлеб ржаной	40	81,92

Директор МБОУ СОШ № 4 _____



Д. М. БАБЕНКО _____



Зав. производством ООО "Формула вкуса-Регионы" _____

МЕНЮ

Наименование и номер школы № _____

Дата _____

День: _____

Неделя: _____ 2

Номер дня недели: _____ 10

Возрастная категория: _____ 7-11 лет и 12 лет и старше

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	выход в граммах	Калорийность
ЗАВТРАК			
1.	Икра кабачковая	60	53,57
2.	Зразы рыбные рубленые	90	178,00
3.	Картофель отварной	150	126,80
4.	Сок фруктовый	200	84,80
5.	Хлеб пшеничный	25	58,81
6.	Хлеб ржаной	25	57,52

ОБЕД			
1.	Салат "Витаминный"	60	41,48
2.	Суп гороховый	200	183,2
3.	Фрикадельки из кур	90	244,00
4.	Макароны отварные с овощами	150	149,31
5.	Фруктовый чай	200	61,80
6.	Хлеб пшеничный	40	94,10
	Хлеб ржаной	40	81,92
7.	Напиток кисломолочный	200	114,4

ЗАВТРАК			
1.	Икра кабачковая	100	89,28
2.	Зразы рыбные рубленые	100	253,30
3.	Картофель отварной	180	152,16
4.	Фруктовый чай	200	61,80
5.	Хлеб пшеничный	60	141,15
6.	Хлеб ржаной	40	57,52

ОБЕД			
1.	Салат "Витаминный"	100	69,13
2.	Суп гороховый	250	229,00
3.	Фрикадельки из кур	100	272,00
4.	Макароны отварные с овощами	180	179,17
5.	Сок фруктовый	200	84,80
6.	Хлеб пшеничный	60	141,15
7.	Хлеб ржаной	50	81,92

Директор МБОУ СОШ № 4



Д.М. БАБЕНКО



Заказ, производство ООО "Формула вкуса-Регионы"

МЕНЮ

Наименование и номер школы № _____
 Дата _____
 День: _____
 Неделя: _____ 2 _____
 Номер дня недели: _____ 11 _____
 Возрастная категория: _____ 7-11 лет и 12 лет и старше _____

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	выход в граммах	Калорийность
ЗАВТРАК			
1.	Салат из моркови с яблоком		
2.	Пудинг из творога запеченый	60	84,50
3.	Сгущенное молоко	160	241,88
4.	Какао с молоком	30	63,54
5.	Хлеб пшеничный	200	118,52
6.	Фрукты свежие	20	47,05
		120	55,50
ОБЕД			
1.	Салат из квашенной капусты	60	51,62
2.	Суп картофельный с клецками	200	133,1
3.	Тефтели рыбные тушеные в соусе	100	128,58
4.	Каша рисовая с морковью	150	209,00
5.	Шарлотка с яблоками	100	152,54
6.	Сок фруктовый	220	93,28
7.	Хлеб пшеничный	40	94,10
7.	Хлеб ржаной	40	81,92
ЗАВТРАК			
1.	Салат из моркови с яблоком	100	140,83
2.	Пудинг из творога запеченый	200	427,35
3.	Сгущенное молоко	30	63,54
4.	Кофейный напиток с молоком	200	118,69
5.	Хлеб пшеничный	40	94,10
ОБЕД			
1.	Салат из квашенной капусты	100	86,03
2.	Суп картофельный с клецками	250	133,1
3.	Тефтели рыбные тушеные в соусе	100	128,58
4.	Каша рисовая с морковью	180	250,80
5.	Шарлотка с яблоками	100	252,54
6.	Компот из смеси сухофруктов	200	131,49
7.	Хлеб пшеничный	60	141,15
8.	Хлеб ржаной	40	81,92

Директор МБОУ СОШ № 4



Д. М. БАБЕНКО



МЕНЮ

Наименование и номер школы № _____

Дата _____

День: _____

Неделя: _____ 2 _____

Номер дня недели: _____ 12 _____

Возрастная категория: _____ 7-11 лет и 12 лет и старше _____

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	выход в граммах	Калорийность
ЗАВТРАК			
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			

ОБЕД			
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			

ЗАВТРАК			
1.	Яйцо отварное	1	63,00
2.	Каша "Дружба" молочная	250	291,39
3.	Чай черный с сахаром	200	60,46
4.	Хлеб пшеничный	40	94,10
5.	Фрукты свежие	120	55,50

ОБЕД			
1.	Салат из свеклы с огурцами солеными	100	37,00
2.	Щи из квашенной капусты	250	89,75
3.	Печень по-строгановски	120	205,44
4.	Картофельное пюре	180	166,33
5.	Фрукты свежие	120	55,50
6.	Сок фруктовый	200	84,80
7.	Хлеб пшеничный	60	141,15
8.	Хлеб ржаной	40	81,92

Директор МБОУ СОШ № 4

Д. М. БАБЕНКО



Зав. производством ООО "Формула вкуса-Регионы"