

«Согласовано»

Директор МБОУ

«Лазаревская средняя школа №26»



«18» \_\_\_\_\_ 2024 г

*И.А. Иванова*

ПРИМЕ

Д ВУХНЕДЕЛЬНОЕ П

ИЗДАНИЕ

ИСКЛЮЧНОЕ МЕ

ЛЫГОТНОЕ

ПИТАНИЕ

МБОУ «Лазаревская с

с 1 сентября 2024 года» средняя школа №26,

с 31 мая 2025 года



**МЕНЮ**  
**Для учащихся с 1 по 11 классы**  
**«02» сентября 2024г.**

Номер рецептуры или технологическая карта	Наименование блюда	Ед. изм.	Пищевые вещества				Энергетическая ценность, Ккал
			Масса порции (г)	Белк и	Жир	Углевод	
148	Помидор свежий (порциями)	г	100	0,7	0,1	1,9	11,0
99/366	Расольник Ленинградский с мясом птицы	г	240/10	3,7	6,5	11,4	119,9
310	Пинцель рыбный натуральный	г	100	15,5	1,3	9,9	113,3
237	Рис с овощами	г	180	4,6	4,9	37,7	213,6
495	Компот из смеси сухофруктов	г	200	0,6	0,1	20,1	84,0
	Хлеб ржаной	г	30	2,0	0,4	10,2	54,3
	Батон йодированный	г	20	1,5	0,6	10,3	52,4
	<b>Итого обед:</b>		<b>880</b>	<b>28,6</b>	<b>13,9</b>	<b>101,5</b>	<b>648,5</b>

Бухгалтер

О.В.Сидорова

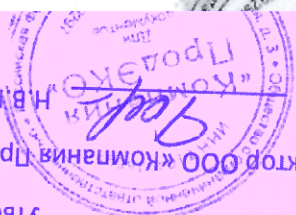
Зав. Производством

И.А.Исаева



*Исаева И.А.*

Утверждаю  
 Директор ООО «Компания Продак»  
 Н.В.Тарташ



Утверждаю

Директор ООО «Компания Продако»

Н.В. Гапман



## МЕНЮ

### Для учащихся с 1 по 11 классы

### «03» сентября 2024г.

Номер рецептуры или технологический карты	Наименование блюда	Ед. изм.	Масса порции (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, Ккал
				Белк и	Жир	Углевод	
26	Салат из свежих овощей	г	100	1,4	6,1	7,6	91,0
114	Суп гороховый с мясом птицы	г	240/10	4,4	5,0	10,5	104,8
356	Печень по-строгановски	г	100	16,2	14,1	5,9	215,0
202	Каша гречневая рассыпчатая	г	180	6,8	6,9	11,8	208,3
483	Кисель из варенья	г	200	0,2	0,0	27,6	110,0
	Хлеб ржаной	г	30	2,0	0,4	10,2	54,3
	Батон подорованный	г	20	1,5	0,6	10,3	52,4
	<b>Итого обед:</b>		<b>880</b>	<b>32,5</b>	<b>33,1</b>	<b>83,9</b>	<b>835,8</b>

Бухгалтер

Зав. Производством



И.Т. Мухомов

И.А. Исаева

**МЕНЮ**  
**Для учащихся с 1 по 11 классы**  
**«04» сентября 2024г.**

Номер рецептуры или технологической карты	Наименование блюда	Единица измерения	Масса порции (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки	Жиры	Углеводы	
2	Салат витаминный	г	100	1,3	6,2	6,1	85,0
115/366	Суп с крупой (гречневый) с мясом птицы	г	240/10	4,4	4,3	12,9	108,4
347	Котлета "Школьная"	г	100	14,7	11,1	12,7	210,0
256	Макаронные изделия отварные	г	180	6,7	0,5	35,5	228,4
486	Компот из св.яблок с витамином С	г	200	0,10	0,10	11,10	46,00
	Хлеб ржано-пшеничный	г	30	2,0	0,4	10,2	54,3
	Батон йодированный	г	20	1,5	0,6	10,3	52,4
	<b>Итого обед:</b>		<b>880</b>	<b>30,7</b>	<b>23,2</b>	<b>98,8</b>	<b>784,5</b>

Бухгалтер

О.В.Сидорова

Зав. Производством

И.А.Исаева



Н.В.Гарман

Директор ООО «Компания ПРОДКО»

Утверждаю



**МЕНЮ**  
 Для учащихся с 1 по 11 классы  
 «05» сентября 2024г.

Номер рецептуры или технологический карты	Наименование блюда	Ед. изм.	Масса порции и (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, Ккал
				Белки	Жиры	Углеводы	
47	Винегрет с растительным маслом	г	100	1,3	6,2	6,5	87,0
124	Суп картофельный с фрикадельками	г	250	9,3	8,2	14,8	169,8
375	Плов из отварной птицы	г	280	28,1	31,7	36,4	485,7
495	Компот из смеси сухофруктов	г	200	0,6	0,1	20,1	84,0
	Хлеб ржано-пшеничный	г	30	2,0	0,4	10,2	54,3
	Батон йодированный	г	20	1,5	0,6	10,3	52,4

Бухгалтер Сидорова О.В. Сидорова

Зав. Производством Исаева И.А. Исаева



Директор И.И. Давыдова



**МЕНЮ**  
**Для учащихся с 1 по 11 классы**  
**«06» сентября 2024г.**

Номер рецептуры или технологичес кой карты	Наименование блюда	Ед из м	Пищевые вещества			Энергетическ ая ценность, Ккал
			Масса порци и (г)	Белк и	Жиры	

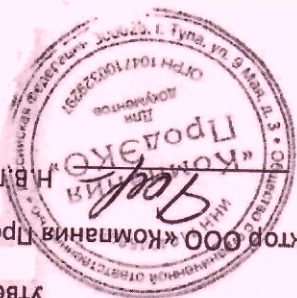
ОБЕД							
150	Икра кабахчювая	г	100	1,9	8,9	7,7	118,0
116/366	Суп картофельный с макаронными изделиями и мясом птицы	г	240/10	4,9	4,2	16,1	121,3
301	Рыба, запеченная с яйцом	г	100	10,7	2,9	8,5	102,0
377	Пюре картофельное		180	3,8	7,2	11,0	122,4
496	Напиток из шиповника	г	200	0,7	0,3	18,3	78,0
	Хлеб ржано-пшеничный	г	30	6,6	1,2	34,2	181,0
	Батон йодированный	г	20	2,0	0,4	11,5	55,7
	<b>Итого обед:</b>		<b>880</b>	<b>30,6</b>	<b>25,1</b>	<b>107,3</b>	<b>778,4</b>

Выглатер

О.В.Сидорова

Зав. Производством

И.А.Исаева



Утверждаю  
 Директор ООО «Компания Продако»  
 Н.В.Гартман

**МЕНЮ**  
 Для учащихся с 1 по 11 классы  
 «07» сентября 2024г.

Утверждаю

Директор ООО «Компания Продако»

И.В. Гартман



Номер рецептуры или технологической карты	Наименование блюда	Ед. изм.	Масса порции (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, Ккал
				Белк и	Жир	Углевод	
148	Помидор свежий (порциями)	г	100	0,7	0,1	1,9	11,0
108/366	Пти по-уральски (с крупой)	г	240/10	4,0	5,9	4,2	86,3
348	Тфтели мясные (паровые)	г	100	13,1	9,4	9,0	173,0
385	Рис отварной	г	180	4,5	6,5	46,6	263,2
483	Кисель из варенья	г	200	0,2	0,0	27,6	110,0
	Хлеб ржано-пшеничный	г	30	6,6	1,2	34,2	181,0
	Батон йодированный	г	20	2,0	0,4	11,5	55,7
Обед							

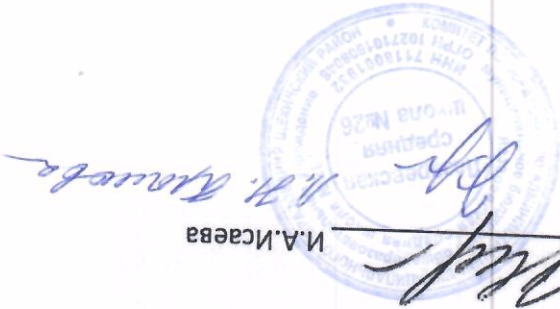
Бухгалтер

О.В. Сидорова

*Сидорова*

Зав. Производством

И.А. Исаева



*Исаева*

**МЕНЮ**  
**Для учащихся с 1 по 11 классы**  
**«09» сентября 2024г.**

Утверждаю  
 Директор ООО «Компания Продак»  
 Н.В. Гартман



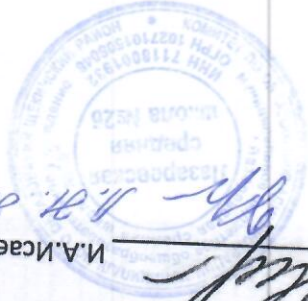
Номер рецептуры или технологичес кой карты	Наименование блюда	Ед из м	Масса порци и (г)	Пищевые вещества			Энергетическ ая ценность, Ккал
				Белк и Жиры	Углевод ы	Жиры	
Обед							
18	Салат из свежих помидоров и огурцов	г	100	1,0	6,2	3,6	74,0
99/366	Рассольник Ленинградский с мясом птицы	г	240/10	3,7	6,5	11,4	119,9
327	Гуляш мясной	г	100	15,6	14,2	3,5	204,2
202	Каша гречневая рассыпчатая	г	180	6,8	6,9	11,8	208,3
495	Компот из смеси сухофруктов	г	200	0,6	0,1	20,1	84,0
	Хлеб ржаной	г	30	2,0	0,4	10,2	54,3
	Батон подорованный	г	20	1,5	0,6	10,3	52,4

Бухгалтер  
 О.В. Сидорова

Зав. Производством  
 И.А. Исаева







Зав. Производством *И.А. Исаева*

Бухгалтер *О.В. Сидорова*

Номер рецептуры или технологичес кой карты	Наименование блюда	Ед из м	Масса порци и (г)	Пищевые вещества			Энергетическ ая ценность, Ккал
				Белк и Жиры	Углевод ы	Ккал	
31	Салат из свежих овощей с соевым соусом	г	100	1,3	6,1	6,2	85,0
122	Уха с крупой	г	250	7,2	2,3	12,9	101,0
372	Биточек из курицы	г	100	15,4	9,6	8,9	182,9
380	Капуста тушеная	г	180	4,0	6,1	14,6	129,6
486	Компот из св.яблок с витамином С	г	200	0,10	0,10	11,10	46,00
	Хлеб ржано-пшеничный	г	30	6,6	1,2	34,2	181,0
	Батон йодированный	г	20	2,0	0,4	11,5	55,7
	<b>Итого обед:</b>		<b>600</b>	<b>36,6</b>	<b>25,8</b>	<b>99,4</b>	<b>781,2</b>

**МЕНЮ**  
Для учащихся с 1 по 11 классы  
«10» сентября 2024г.

Утверждаю  
Директор ООО «Компания Продако»  
Н.В. Гартман

# МЕНЮ

Для учащихся с 1 по 11 классы  
«11» сентября 2024г.

Утверждаю  
Директор ООО «Компания Продако»  
Н.В. Гартман  
«Продако»  
ООО «Компания Продако»  
Итого: 442,00 руб.  
С/сч № 104/10/02/2024

Номер рецептуры или технологичес кой карты	Наименование блюда	Ед изм	Масса порции (г)	Пищевые вещества			Энергетическ ая ценность, Ккал
				Белк и Жиры	Углевод ы	Ккал	
148	Помидор свежий (порциями)	г	100	0,7	0,1	1,9	11,0
95/366	Борщ с капустой и картофелем с мясом и грибы	г	240/10	4,0	5,9	6,0	92,5
328	Жаркое по-домашнему	г	280	18,3	19,2	11,5	292,1
501	Сок в ассортименте	г	200	1,0	0,2	20,7	88,2
	Хлеб ржано-пшеничный	г	30	6,6	1,2	34,2	181,0
	Батон йодированный	г	20	2,0	0,4	11,5	55,7
	<b>Итого обед:</b>		<b>880</b>	<b>32,6</b>	<b>27,0</b>	<b>85,8</b>	<b>720,5</b>

Бухгалтер

О.В. Сидорова

Зав. Производством

И.А. Исаева

Итого: 442,00 руб.  
С/сч № 104/10/02/2024

Утверждено

Директор ООО «Компания Продако»

Н.В. Гартман



### МЕНЮ

Для учащихся с 1 по 11 классы  
«12» сентября 2024г.

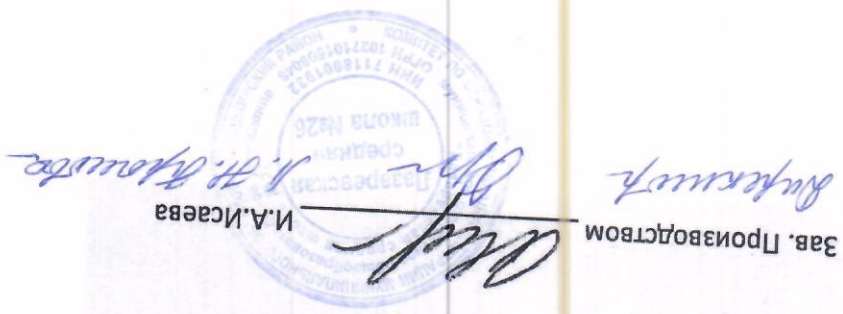
Номер репертура или технологический карты	Наименование блюда	Ед. изм.	Кол-во (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, Ккал
				Белк и	Жир	Углевод	
1	Салат из белокочанной капусты с морковью	г	100	1,6	6,1	8,7	96,0
114	Суп гороховый с мясом птицы	г	240/10	4,4	5,0	10,5	104,8
350	Тфтели с рисом «ежки»	г	100	9,4	8,1	9,9	150
202	Каша гречневая рассыпчатая	г	180	6,8	6,9	11,8	208,3
495	Компот из смеси сухофруктов	г	200	0,6	0,1	20,1	84,0
	Хлеб ржано-пшеничный	г	30	2,0	0,4	10,2	54,3
	Батон подорожанный	г	20	1,5	0,6	10,3	52,4
	<b>Итого обед:</b>		<b>880</b>	<b>38,2</b>	<b>43,9</b>	<b>96,2</b>	<b>749,8</b>

Бухгалтер

О.В. Сидорова

Зав. Производством

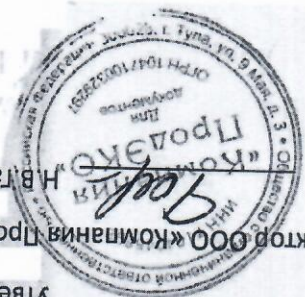
И.А. Исаева



Утверждаю

Директор ООО «Компания ПРОДАКО»

Н.В. Гартман



**МЕНЮ**

**Для учащихся с 1 по 11 классы  
«13» сентября 2024г.**

Номер рецептуры или технологической карты	Наименование блюда	Единица измерения	Масса порции (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, Ккал
				Белки	Жиры	Углеводы	
148	Орфей свежий (порциями)	г	100	0,7	0,1	1,9	11,0
104/366	Пи из свежей капусты с мясом птицы	г	240/10	3,8	6,0	5,5	91,8
299	Рыба тушеная в томате с овощами	г	130	12,4	2,1	6,7	95,6
152	Картофель отварной	г	150	2,9	7,7	15,9	144,3
486	Компот из св.яблок с витамином С	г	200	0,1	0,1	11,1	46,0
	Хлеб ржано-пшеничный	г	30	2,0	0,4	10,2	54,3
	Батон йодированный	г	20	1,5	0,6	10,3	52,4
Обед							

Бухгалтер

О.В.Сидорова

Зав. Производством

И.А.Исаева



*(Signature)*

*(Signature)*

**МЕНЮ**  
 Для учащихся с 1 по 11 классы  
 «14» сентября 2024г.

Утверждаю

Директор ООО «Компания «Продэко»

Н.В. Гапман



Номер рецептуры или технологической карты	Наименование блюда	Ед. изм.	Масса порции (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, Ккал
				Белк и Жиры	Углеводы	Ккал	
43	Салат картофельный с огурцом соевым	г	100	1,5	6,3	8,2	96,0
118/366	Суп картофельный с фасолью	г	240/10	5,7	6,2	11,6	124,9
326	Бефстроганов из отварной говядины	г	100	13,7	13,7	2,1	186,0
380	Капуста тушеная	г	180	4,0	6,1	14,6	129,6
483	Кисель из варенья	г	200	0,2	0,0	27,6	110,0
	Хлеб ржано-пшеничный	г	30	2,0	0,4	10,2	54,3
	Батон йодированный	г	20	1,5	0,6	10,3	52,4

Бухгалтер

О.В. Сидорова

Зав. Производством

И.А. Исаева



И.А. Исаева