

«Согласовано»

Директор МБОУ
«Лазаревская средняя школа №26»


И. М. Давыдов

«08» Мая 2024 г



«Утверждено»

Директор ООО «Компания
Прод.ЭКО»


/Н.В. Гартман/

«08» Мая 2024 г



ПРИМЕРНОЕ

ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ

РОДИТЕЛЬСКАЯ ПЛАТА

МБОУ «Лазаревская средняя школа №26»
с 1 сентября 2024 года по 31 мая 2025 года

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



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

Номер рецептуры или технологической карты	Наименование блюда	Ед изм	Масса порции (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, Ккал
				Белки	Жиры	Углеводы	
Обед							
148	Помидор свежий (порциями)	г	100	0,7	0,1	1,9	11,0
99/366	Рассольник Ленинградский с мясом птицы	г	240/10	3,7	6,5	11,4	119,9
310	Шницель 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
	Итого обед:		880	28,6	13,9	101,5	648,5
Полдник							
457	Чай с сахаром	г	200	0,2	0,1	9,3	38,0
542	Выпечка	г	80	5,6	8,9	37,1	252,0
	Итого за полдник:		280	5,8	9,0	46,4	290,0
	Итого за день:		1680	51,9	42,8	209,3	1432,3

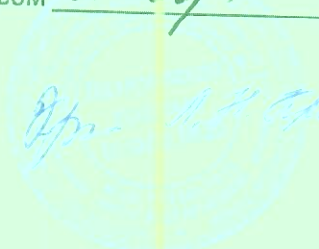
Бухгалтер

 О.В.Сидорова

Зав. Производством

 И.А.Исаева





Утверждаю

Директор ООО «Компания ПродЭКО»

Н.В. Гартман



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

Номер рецептуры или технологической карты	Наименование блюда	Ед изм	Масса порции (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, Ккал
				Белки	Жиры	Углеводы	
	Обед						
26	Салат из свеклы отварной	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 - строгоновски	г	100	16,2	14,1	5,9	215,0
202	Каша гречневая раассыпчатая	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 йодированный	г	20	1,5	0,6	10,3	52,4
	Итого обед:		880	32,5	33,1	83,9	835,8
	Полдник						
469	Молоко кипяченое		200	5,8	5,3	9,1	107,0
542	Выпечка	г	80	5,6	8,9	37,1	252,0
	Итого за полдник:		280	11,4	14,2	46,2	359,0

Бухгалтер

Сидорова

О.В.Сидорова

Зав. Производством

Исаева

И.А.Исаева

Директор

А.Н. Прошова

А.Н. Прошова



Утверждаю
Директор ООО «Компания ПродЭКО»



Н.В. Гартман

МЕНЮ

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

Номер рецептуры или технологической карты	Наименование блюда	Ед изм	Масса порции (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, Ккал
				Белки	Жиры	Углеводы	
	Обед						
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
	Итого обед:		880	30,7	23,2	98,8	784,5
	Полдник						
496	Напиток из шиповника	г	200	0,70	0,30	18,30	78,00
542	Выпечка	г	80	5,6	8,9	37,1	252,0
	Итого заполдник		280	6,3	9,2	55,4	330,0

Бухгалтер

О.В. Сидорова

Зав. Производством

И.А. Исаева

Директор



Л.Н. Кривоша

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



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

Номер рецептуры или технологической карты	Наименование блюда	Ед из м	Масса порции (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, Ккал
				Белки	Жиры	Углеводы	
	Обед						
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
	Итого обед:		880	42,8	47,2	98,3	933,2
	Полдник						
542	Выпечка	г	80	5,6	8,9	37,1	252,0
501	Сок яблочный	г	200	1,0	0,2	20,7	88,2
	Итого полдник:		280	6,6	9,1	57,8	340,2

Бухгалтер Сидорова О.В.Сидорова

Зав. Производством Исаева И.А.Исаева

Директор Кротова Л.Н.Кротова



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



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

Номер рецептуры или технологической карты	Наименование блюда	Ед из м	Масса порции (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, Ккал
				Белки	Жиры	Углеводы	
	ОБЕД						
150	Икра кабачковая	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
	Итого обед:		880	30,6	25,1	107,3	778,4
	Полдник						
469	Молоко кипяченое		200	5,8	5,3	9,1	107,0
542	Выпечка	г	80	5,6	8,9	37,1	252,0
	Итого полдник:		280	11,4	14,2	46,2	359,0

Бухгалтер Сидорова О.В.Сидорова

Зав. Производством Исаева И.А.Исаева

Директор



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



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

Номер рецептуры или технологической карты	Наименование блюда	Ед из м	Масса порции (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, Ккал
				Белки	Жиры	Углеводы	
	Обед						
148	Помидор свежий (порциями)	г	100	0,7	0,1	1,9	11,0
108/366	Щи по-уральски (с крупой)	г	240/10	4,0	5,9	4,2	86,3
348	Тефтели 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	300	6,6	1,2	34,2	181,0
	Батон йодированный	г	200	2,0	0,4	11,5	55,7
	Итого обед:		880	31,1	23,5	135,0	880,2
	Полдник						
542	Выпечка	г	800	5,6	8,9	37,1	252,0
470	Кефир	г	200	5,8	5,0	8,0	101,0

Бухгалтер Сидорова О.В.Сидорова

Зав. Производством Исаева И.А.Исаева

Директор Гартман Н.В.Гартман

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



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

Номер рецептуры или технологической карты	Наименование блюда	Ед из м	Масса порции (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, Ккал
				Белки	Жиры	Углеводы	
	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 раассыпчатая	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 йодированный	г	20	1,5	0,6	10,3	52,4
	Итого обед:		880	31,2	34,9	70,9	797,1
	Полдник						
501	Сок	г	200	1,1	0,2	20,7	8,2
542	Выпечка	г	80	5,6	8,9	37,1	252,0

Бухгалтер *Сидорова* О.В.Сидорова

Зав. Производством *Исаева* И.А.Исаева

Директор *Гартман* Н.В. Гартман

Утверждаю
Директор ООО «Компания ПродЭКО»



Н.В. Гартман

МЕНЮ

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

Номер рецептуры или технологической карты	Наименование блюда	Ед из м	Масса порции (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, Ккал
				Белки	Жиры	Углеводы	
Обед							
31	Салат из свеклы с соленым огурцом	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
	Итого обед:		600	36,6	25,8	99,4	781,2
Полдник							
469	Молоко кипяченое		200	5,8	5,3	9,1	107,0
542	Выпечка	г	80	5,6	8,9	37,1	252,0
	Итого полдник:		280	11,4	14,2	46,2	359,0

Бухгалтер

Седя

О.В.Сидорова

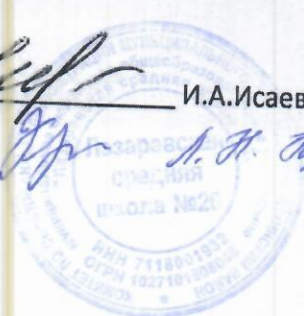
Зав. Производством

Исаева

И.А.Исаева

Директор

Л. Н. Кривоша



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



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

Номер рецептуры или технологической карты	Наименование блюда	Ед из м	Масса порции (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, Ккал
				Белки	Жиры	Углеводы	
	Обед						
148	Помидор свежий (порциями)	г	100	0,7	0,1	1,9	11,0
95/366	Борщ с капустой и картофелем с мясом птицы	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
	Итого обед:		880	32,6	27,0	85,8	720,5
	Полдник						
542	Выпечка	г	80	5,6	8,9	37,1	252,0
457	Чай с сахаром	г	200	0,20	0,00	6,40	26,80
	Итого полдник:		280	5,8	8,9	43,5	278,8

Бухгалтер *Сидорова* О.В.Сидорова

Зав. Производством *Исаева* И.А.Исаева

Директор *Кривошова*



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



МЕНЮ

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

Номер рецептуры или технологической карты	Наименование блюда	Ед из м	Масса порции (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, Ккал
				Белки	Жиры	Углеводы	
	Обед						
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	Тефтели с рисом «ежики»	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 йодированный	г	20	1,5	0,6	10,3	52,4
	Итого обед:		880	38,2	43,9	96,2	749,8
	Полдник						
542	Выпечка	г	80	5,6	8,9	37,1	252,0
483	Кисель из варенья	г	200	0,2	0,0	27,6	110,0
	Итого полдник:		280	5,8	8,9	64,7	362,0

Бухгалтер

Сидорова
 О.В. Сидорова

Зав. Производством

Исаева
 И.А. Исаева

Директор

Кротова
 А.Н. Кротова



Утверждаю

Директор ООО «Компания ПродЭКО»

Н.В. Гартман



МЕНЮ

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

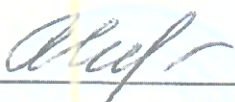
Номер рецептуры или технологической карты	Наименование блюда	Ед из м	Масса порции (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, Ккал
				Белки	Жиры	Углеводы	
	Обед						
26	Салат из свеклы отварной	г	100	1,4	6,1	7,6	91,0
104/366	Щи из свежей капусты с мясом птицы	г	240/10	3,8	6,0	5,5	91,8
299	Рыба 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
	Итого обед:			23,4	17,0	61,6	495,4
	Полдник						
542	Выпечка	г	80	5,6	8,9	37,1	252,0
465	Кофейный напиток с молоком	г	200	2,800	2,500	13,600	88,000

Бухгалтер



О.В.Сидорова

Зав. Производством



И.А.Исаева







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



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

Номер рецептуры или технологической карты	Наименование блюда	Ед из м	Масса порции (г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, Ккал
				Белки	Жиры	Углеводы	
	Обед						
43	Салат картофельный с огурцом соленым	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
	Итого обед:		880	28,6	33,3	84,6	753,2
	Полдник						
542	Выпечка	г	80	5,6	8,9	37,1	252,0
470	Ряженка	г	200	5,8	5,0	8,0	101,0

Бухгалтер *Сидорова* О.В.Сидорова

Зав. Производством *Исаева* И.А.Исаева

Директор



Л. Н. Крамова