

Утверждаю  
Директор ООО "Орбита"  
/ Палкина С.А.  
" " 2022г



Согласовано  
Директор МАОУ "Техно-Школа имени  
В.П. Савиных"  
" " 2022г



Меню на 03.10.2022г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
---------------------	--------------------	---------	-----------------------

*Завтрак 7-11 лет*

105	Масло сливочное	10	74,8
295	Макаронные изделия отварные с сыром	180	247,5
588	Кондитерское изделие	18	63
496	Какао с молоком	200	144
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>634,6</b>

*Обед 7-11 лет*

50	Салат из свеклы отварной	60	53,4
144	Суп картофельный с бобовыми	250	108
412	Биточек припущенный	90	169,7
429	Картофельное пюре	150	138
512	Компот из изюма	200	81
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>672,8</b>

*Завтрак 11-18 лет*

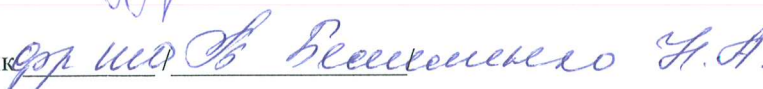
105	Масло сливочное	10	74,8
295	Макаронные изделия отварные с сыром	200	275
588	Кондитерское изделие	18	63
496	Какао с молоком	200	144
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>662,10</b>

*Обед 11-18 лет*

50	Салат из свеклы отварной	100	89
144	Суп картофельный с бобовыми	250	108
412	Биточек припущенный	100	188,56
429	Картофельное пюре	180	165,6
512	Компот из изюма	200	81
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>754,86</b>

Зав. производством  Казакова Е.П.

Мед. Работник

 С.А. Веселовская

Утверждаю:  
 Директор ООО "Орбита"  
 / Палкина С.А.  
 " " 2022г

Согласовано:  
 Директор МАОУ "Техно-Школа имени  
 В.П. Савиных"  
 " " 2022г.

Меню 03.10.2022г.

1-4 класс

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
---------------------	--------------------	---------	-----------------------

*Завтрак для учащихся первой смены*

105	Масло сливочное	10	74,8
295	Макаронные изделия отварные с сыром	180	247,5
496	Какао с молоком	200	144
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>536,8</b>

*Обед*

50	Салат из свеклы отварной	60	53,4
144	Суп картофельный с бобовыми	250	108
412	Биточек припущенный	90	169,7
429	Картофельное пюре	150	138
512	Компот из изюма	200	81
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>672,8</b>

*Полдник для учащихся 2 смены*

515	Молоко кипяченое	200	106
579	Коржик молочный	60	239
	<b>Итого по меню:</b>		<b>345</b>
	<b>Итого за день:</b>		

5-11 класс

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
---------------------	--------------------	---------	-----------------------

*Завтрак для учащихся первой смены*

105	Масло сливочное	10	74,8
295	Макаронные изделия отварные с сыром	200	275
496	Какао с молоком	200	144
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>564,3</b>

*Обед*

50	Салат из свеклы отварной	100	89
144	Суп картофельный с бобовыми	250	108
412	Биточек припущенный	100	188,56
429	Картофельное пюре	180	165,6
512	Компот из изюма	200	81
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>754,86</b>

*Полдник для учащихся 2 смены*

515	Молоко кипяченое	200	106
579	Коржик молочный	60	239
	<b>Итого по меню:</b>		<b>345</b>
	<b>Итого за день:</b>		

Зав. производством \_\_\_\_\_ Казакова Е.П.

Мед. Работник \_\_\_\_\_ У.А.

Утверждаю:  
Директор ООО "Орбита"  
/ Палкина С.А.  
" " 2022г.



Согласовано:  
Директор МАОУ "Техно-Школа им  
В.П. Савиных"  
" " 2022г.



Меню на 03.10.2022г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность, ккал
---------------------	--------------------	---------	-----------------------

*Комплекс №1 стоимость 105,00 руб.*

105	Масло сливочное	10	74,8
295	Макаронные изделия отварные с сыром	220	302,5
588	Кондитерское изделие	18	63
496	Какао с молоком	200	144
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>689,60</b>

*Комплекс №2 стоимость 120,00 руб.*

50	Салат из свеклы отварной	100	89
144	Суп картофельный с бобовыми	250	108
371	Бифштекс рубленый паровой	90/30	244,8
429	Картофельное пюре	180	165,6
512	Компот из изюма	200	81
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>811,1</b>

Зав. производством  Казакова Е.П.

Мед. Работник 

Меню на 04.10.2022г.

№ рецеп. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность, ккал.
-----------------------	--------------------	---------	---------------------

*Завтрак 7-11 лет*

100	Сыр сычужный твердый	15	51,5
301	Омлет натуральный с маслом	180	293,54
105	Масло сливочное	10	74,8
494	Чай с лимоном	200	61
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>586,14</b>

*Обед 7-11 лет*

106	Помидор свежий	60	14,4
117/433/18	Суп из овощей со сметаной	250/10	99
390	Тефтели мясные с рисом	100	221
291	Макаронные изделия отварные	150	144,9
512	Компот из кураги	200	112
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>714,00</b>

*Завтрак 11-18 лет*

100	Сыр сычужный твердый	15	51,5
301	Омлет натуральный с маслом	200	326,15
105	Масло сливочное	10	74,8
494	Чай с лимоном	200	61
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>618,75</b>

*Обед 11-18 лет*

106	Помидор свежий	100	24
117/433/18	Суп из овощей со сметаной	250/10	99
390	Тефтели мясные с рисом	120	265,2
291	Макаронные изделия отварные	180	173,88
512	Компот из кураги	200	112
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>796,78</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_ Казакова Е.П.

Мед. Работник \_\_\_\_\_

*С.А. Казакова*



Меню 04.10.2022г.

1-4 класс

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
<i>Завтрак для учащихся первой смены</i>			
100	Сыр сычужный твердый	15	51,5
260	Каша "Дружба"	150	169,7
494	Чай с лимоном	200	61
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>352,7</b>

*Обед*

106	Помидор свежий	60	14,4
117/433/18	Суп из овощей со сметаной	250/10	99
390	Тефтели мясные с рисом	100	221
291	Макаронные изделия отварные	150	144,9
512	Компот из кураги	200	112
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>714,00</b>

*Полдник для учащихся 2 смены*

518	Сок	200	92
540	Ватрушка с повидлом	60	194
	<b>Итого по меню:</b>		<b>286</b>
	<b>Итого за день:</b>		

5-11 класс

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
<i>Завтрак для учащихся первой смены</i>			
100	Сыр сычужный твердый	15	51,5
260	Каша "Дружба"	200	230
494	Чай с лимоном	200	61
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>413</b>

*Обед*

106	Помидор свежий	100	24
117/433/18	Суп из овощей со сметаной	250/10	99
390	Тефтели мясные с рисом	120	265,2
291	Макаронные изделия отварные	180	173,88
512	Компот из кураги	200	112
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>796,78</b>

*Полдник для учащихся 2 смены*

218	Сок	200	92
540	Ватрушка с повидлом	60	194
	<b>Итого по меню:</b>		<b>286</b>
	<b>Итого за день:</b>		

Директор ООО "Орбита"  
/ Палкина С.А.  
" " 2022г



Директор МАОУ "Техно-Школа"  
В.П. Савиных"  
" " 2022г.



Меню на 04.10.2022г.

№ рец. С6,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность, ккал
---------------------	--------------------	---------	-----------------------

*Комплекс №1 стоимость 105,00 руб.*

100	Сыр сычужный твердый	20	68,67
301	Омлет натуральный с маслом	220	358,77
105	Масло сливочное	10	74,8
494	Чай с лимоном	200	61
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>668,5</b>

*Комплекс №2 стоимость 120,00 руб.*

66	Салат картофельный с огурцами солеными	100	96
117/433/18	Суп из овощей со сметаной	250/10	99
405	Курица в соусе с томатом	90/60	240
291	Макаронные изделия отварные	180	173,88
512	Компот из кураги	200	112
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>843,58</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_ Казакова Е.П.

Мед. Работник \_\_\_\_\_

*Савиных В.П.*

Утверждаю:  
Директор ООО "Орбита"  
/ Палкина С.А.  
" " 2022г

Согласовано:  
Директор МАОУ "Техно-Школа и  
В.П. Савиных"  
" " 2022г.

Меню на 05.10.2022г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал
---------------------	--------------------	---------	----------------------

*Завтрак 7-11 лет*

268/13	Каша рисовая молочная жидкая	200	229,4
501	Кофейный напиток с молоком	200	79,0
105	Масло сливочное	10	74,8
112	Фрукт	150	70,5
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>559,00</b>

*Обед 7-11 лет*

48	Салат из квашеной капусты с луком	60	65,4
161	Суп-пюре из разных овощей	250	110,25
170	Гренки	10	33,42
346	Котлета рыбная любительская	90	95,4
414	Рис отварной	150	204,6
208	Компот из смеси сухих фруктов	200	110
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>741,77</b>

*Завтрак 11-18 лет*

268/13	Каша рисовая молочная жидкая	220	252,34
501	Кофейный напиток с молоком	200	79,0
105	Масло сливочное	10	74,8
112	Фрукт	150	70,5
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>581,94</b>

*Обед 11-18 лет*

48	Салат из квашеной капусты с луком	100	109
161	Суп-пюре из разных овощей	250	110,25
170	Гренки	10	33,42
346	Котлета рыбная любительская	100	106
414	Рис отварной	180	245,52
208	Компот из смеси сухих фруктов	200	110
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>836,89</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_ Казакова Е.П.

Мед. Работник \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Утверждаю:  
 Директор ООО "Орбита"  
 / Палкина С.А.  
 " " 2022г.



Согласовано:  
 Директор МАОУ "Техно-Школа имени  
 В.П. Савиных"  
 " " 2022г.



Меню 05.10.2022г.  
 1-4 класс

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
<i>Завтрак для учащихся первой смены</i>			
112	Яблоки свежие	150	70,5
268/13	Каша рисовая молочная жидкая	150	172,05
501	Кофейный напиток с молоком	200	79,0
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>392,05</b>

*Обед*

48	Салат из квашеной капусты с луком	60	65,4
161	Суп-пюре из разных овощей	250	110,25
170	Гренки	10	33,42
346	Котлета рыбная любительская	90	95,4
414	Рис отварной	150	204,6
208	Компот из смеси сухих фруктов	200	110
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>741,8</b>

*Полдник для учащихся 2 смены*

517	Йогурт	100	87
590	Печенье сахарное	50	210
	<b>Итого по меню:</b>		<b>297</b>
	<b>Итого за день:</b>		

**5-11 класс**

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
<i>Завтрак для учащихся первой смены</i>			
112	Яблоки свежие	150	70,5
268/13	Каша рисовая молочная жидкая	200	229,4
501	Кофейный напиток с молоком	200	79,0
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>449,4</b>

*Обед*

48	Салат из квашеной капусты с луком	100	109
161	Суп-пюре из разных овощей	250	110,25
170	Гренки	10	33,42
346	Котлета рыбная любительская	100	106
414	Рис отварной	180	245,52
208	Компот из смеси сухих фруктов	200	110
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>836,89</b>

*Полдник для учащихся 2 смены*

517	Йогурт	100	87
590	Печенье сахарное	50	210
	<b>Итого по меню:</b>		<b>297</b>
	<b>Итого за день:</b>		

Зав. производством \_\_\_\_\_ Казакова Е.П.

Мед. Работник \_\_\_\_\_

*С. В. Шендерович*



Утверждаю:  
Директор ООО "Орбита"  
/ Палкина С.А.  
" 2022г



Согласовано:  
Директор МАОУ "Техно-Школа имени  
В.П. Савиных"  
" 2022г.



Меню на 05.10.2022г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал
<i>Комплекс №1 стоимость 105,00 руб.</i>			
268/13	Каша рисовая молочная жидкая	220	252,34
501	Кофейный напиток с молоком	200	79,0
105	Масло сливочное	10	74,8
112	Фрукт	150	70,5
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>581,94</b>
<i>Комплекс №2 стоимость 120,00 руб.</i>			
48	Салат из квашеной капусты с луком	100	109
161	Суп-пюре из разных овощей	250	110,25
170	Гренки	10	33,42
379	Кнели мясные	100	212
414	Рис отварной	180	245,52
208	Компот из смеси сухих фруктов	200	110
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>942,89</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_ Казакова Е.П.

Мед. Работник \_\_\_\_\_

Утверждаю:  
Директор ООО "Орбита"  
/ Палкина С.А.  
" " 2022г.



Согласовано:  
Директор МАОУ "Техно-Школа имени  
В.П. Савиных"  
" " 2022г.



Меню на 06.10.2022г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал
<i>Завтрак 7-11 лет</i>			
313/481	Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/20	490,6
495	Чай с молоком	200	81,0
555	Крендель сахарный	60	228
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	20	34,8
	<b>Итого по меню:</b>		<b>904,90</b>

*Обед 7-11 лет*

76	Винегрет овощной	60	59,4
134	Рассольник ленинградский со сметаной	250/10	137,45
385	Рулет мясной	90	180
423/429	Капуста тушеная, пюре картофельное	150	116,3
519	Напиток из шиповника	200	97
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>712,9</b>

*Завтрак 11-18 лет*

313/481	Запеканка из творога со сгущенным молоком	200/20	632,27
495	Чай с молоком	200	81,0
555	Крендель сахарный	60	228
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	20	34,8
	<b>Итого по меню:</b>		<b>1046,57</b>

*Обед 11-18 лет*

76	Винегрет овощной	100	130
134	Рассольник ленинградский со сметаной	250/10	137,45
385	Рулет мясной	100	200
423/429	Капуста тушеная, пюре картофельное	200	139,5
519	Напиток из шиповника	200	97
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>826,7</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_ Казакова Е.П.

Мед. Работник \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ В.П. Савиных И.А.



Меню 06.10.2022г.

1-4 класс



№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калори
------------------	--------------------	---------	--------

*Завтрак для учащихся первой смены*

94	Бутерброд с маслом	15/15	
269	Каша "Янтарная"	150	
495	Чай с молоком	200	
108	Хлеб пшеничный	30	
	<b>Итого по меню:</b>		

*Обед*

76	Винегрет овощной	60	
134	Рассольник ленинградский со сметаной	250/10	
385	Рулет мясной	90	
423/429	Капуста тушеная, пюре картофельное	150	
519	Напиток из шиповника	200	
109	Хлеб ржаной	30	
108	Хлеб пшеничный	30	
	<b>Итого по меню:</b>		

*Полдник для учащихся 2 смены*

516	Ряженка	200	
555	Крендель сахарный	60	
	<b>Итого по меню:</b>		
	<b>Итого за день:</b>		

**5-11 класс**

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калори
------------------	--------------------	---------	--------

*Завтрак для учащихся первой смены*

94	Бутерброд с маслом	15/15	
269	Каша "Янтарная"	200	
495	Чай с молоком	200	
108	Хлеб пшеничный	30	
	<b>Итого по меню:</b>		

*Обед*

76	Винегрет овощной	100	
134	Рассольник ленинградский со сметаной	250/10	
385	Рулет мясной	100	
423/429	Капуста тушеная, пюре картофельное	200	
519	Напиток из шиповника	200	
109	Хлеб ржаной	30	
108	Хлеб пшеничный	30	
	<b>Итого по меню:</b>		8

*Полдник для учащихся 2 смены*

516	Ряженка	200	
555	Крендель сахарный	60	
	<b>Итого по меню:</b>		
	<b>Итого за день:</b>		

Зав. производством \_\_\_\_\_ Казакова Е.П.

Утверждаю:  
Директор ООО "Орбита"  
/ / Палкина С.А.  
" " 2022г



Согласовано:  
Директор МАОУ "Техно-Школ  
В.П. Савиных"  
" " 2022г.



Меню на 06.10.2022г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорий кка
------------------	--------------------	---------	----------------

*Комплекс №1 стоимость 105,00 руб.*

313/481	Запеканка из творога со сгущенным молоком	200/20	632,2
495	Чай с молоком	200	81,0
555	Крендель сахарный	60	228
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	20	34,8
	<b>Итого по меню:</b>		<b>1046</b>

*Комплекс №2 стоимость 120,00 руб.*

76	Винегрет овощной	100	130
134	Рассольник ленинградский со сметаной	250/10	137,4
381	Котлета	100	286
429	Пюре картофельное	180	165,0
519	Напиток из шиповника	200	97
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>938,6</b>

Зав. производством  Казакова Е.П.

Мед. Работник 

Утверждаю:  
 Директор ООО "Орбита"  
 / \_\_\_\_\_ / Падкина С.А.  
 " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2022г.



Согласовано:  
 Директор МАОУ "Техно-Школа"  
 В.П. Савиных"  
 \_\_\_\_\_  
 " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2022г.



**Меню на 07.10.2022г.**

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорий кка
<i>Завтрак 7-11 лет</i>			
4	Салат из белокочанной капусты с морковью	60	81,0
349	Тефтели рыбные	100	121,0
291	Макаронные изделия отварные	150	145,0
493	Чай с сахаром	200	60,0
109	Хлеб ржаной	20	34,0
108	Хлеб пшеничный	30	70,0
	<b>Итого по меню:</b>		<b>512,0</b>

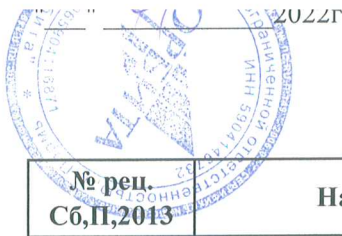
<i>Обед 7-11 лет</i>			
7	Салат из моркови	60	79,0
142	Щи из свежей капусты с картофелем	250	83,0
412	Биточек припущенный	90	169,0
237	Каша гречневая рассыпчатая	150	253,0
492	Компот из яблок и ягод замороженных	200	152,0
108	Хлеб пшеничный	30	70,0
109	Хлеб ржаной	30	52,0
	<b>Итого по меню:</b>		<b>859,0</b>

<i>Завтрак 11-18 лет</i>			
4	Салат из белокочанной капусты с морковью	100	136,0
349	Тефтели рыбные	120	145,0
291	Макаронные изделия отварные	180	173,0
493	Чай с сахаром	200	60,0
109	Хлеб ржаной	20	34,0
108	Хлеб пшеничный	30	70,0
	<b>Итого по меню:</b>		<b>620,0</b>

<i>Обед 11-18 лет</i>			
7	Салат из моркови	100	136,0
142	Щи из свежей капусты с картофелем	250	83,0
412	Биточек припущенный	100	188,0
237	Каша гречневая рассыпчатая	180	303,0
492	Компот из яблок и ягод замороженных	200	152,0
108	Хлеб пшеничный	30	70,0
109	Хлеб ржаной	30	52,0
	<b>Итого по меню:</b>		<b>981,0</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_ Казакова Е.П.

Мед. Работник \_\_\_\_\_ Вешневская Н.А.



2022г.  
Меню 07.10.2022г.

1-4 класс

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
<i>Завтрак для учащихся первой смены</i>			
300	Яйца вареные	40	63
260	Каша "Дружба"	150	169,7
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>363,2</b>

*Обед*

7	Салат из моркови	60	79,2
142	Щи из свежей капусты с картофелем	250	83
412	Биточек припущенный	90	169,7
237	Каша гречневая рассыпчатая	150	253
492	Компот из яблок и ягод замороженных	200	152
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>859,6</b>

*Полдник для учащихся 2 смены*

515	Молоко кипяченое	200	106
579	Коржик молочный	60	239
	<b>Итого по меню:</b>		<b>345</b>
	<b>Итого за день:</b>		

5-11 класс

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
<i>Завтрак для учащихся первой смены</i>			
300	Яйца вареные	40	63
260	Каша "Дружба"	180	207
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>400,5</b>

*Обед*

7	Салат из моркови	100	132
142	Щи из свежей капусты с картофелем	250	83
412	Биточек припущенный	100	188,56
237	Каша гречневая рассыпчатая	180	303,66
492	Компот из яблок и ягод замороженных	200	152
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>981,92</b>

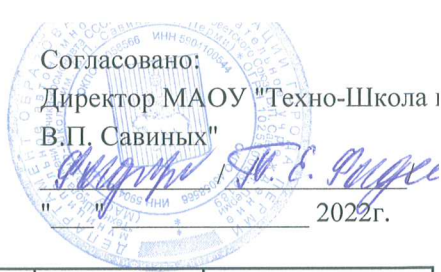
*Полдник для учащихся 2 смены*

515	Молоко кипяченое	200	106
579	Коржик молочный	60	239
	<b>Итого по меню:</b>		<b>345</b>
	<b>Итого за день:</b>		

Утверждаю:  
Директор ООО "Орбита"  
/ Палкина С.А.  
" " 2022г



Согласовано:  
Директор МАОУ "Техно-Школа 1"  
В.П. Савиных"  
" " 2022г.



Меню на 07.10.2022г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал
------------------	--------------------	---------	-------------------

*Комплекс №1 стоимость 105,00 руб.*

4	Салат из белокочанной капусты с морковью	100	136
349	Тефтели рыбные	120	145,2
291	Макаронные изделия отварные	180	173,88
493	Чай с сахаром	200	60
588	Кондитерское изделие	18	63
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>683,38</b>

*Комплекс №2 стоимость 120,00 руб.*

32	Салат "Летний"	100	99
142	Щи из свежей капусты с картофелем	250	83
371	Бифштекс рубленый паровой	90/30	244,8
237	Каша гречневая рассыпчатая	180	303,66
492	Компот из яблок и ягод замороженных	200	152
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>1005,16</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_ Казакова Е.П.

Мед. Работник \_\_\_\_\_

Утверждаю:  
Директор ООО "Орбита"  
/ Палкина С.А.  
" " 2022г



Согласовано:  
Директор МАОУ "Техно-Школа имени  
В.П. Савиных"  
" " 2022г.



Меню на 08.10.2022г.

№ рец. С6,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
<i>Завтрак 11-18 лет</i>			
2	Салат витаминный	100	138
369	Жаркое по-домашнему	280	482,36
494	Чай с лимоном	200	61
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>786,66</b>

Зав. производством Казакова Е.П.

Мед. Работник Величенко Н.А.



Утверждаю:

Директор ООО "Орбита"  
Паликина С.А.  
" " " 2022г

Согласовано:

Директор МАОУ "Техно-Школа имени  
В.Н. Савиных"  
" " " 2022г.

Меню на 10.10.2022г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность, ккал
---------------------	--------------------	---------	-----------------------

*Комплекс №1 стоимость 105,00 руб.*

100	Сыр твердый	20	68,6
260	Каша "Дружба"	220	248,82
496	Какао с молоком	200	144
579	Коржик молочный	60	239
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>805,72</b>

*Комплекс №2 стоимость 120,00 руб.*

106	Огурец свежий	100	14
128	Борщ с капустой с картофелем со сметаной	250/5	103,1
405	Курица в соусе с томатом	90/60	240
429	Картофельное пюре	180	165,6
512	Компот из кураги	200	112
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>757,40</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_ Казакова Е.П.

Мед. Работник \_\_\_\_\_  
Ф-Р-ШО  
БЕЛИМНИКОВА  
ТЕЛ. 295-73-66

Утверждаю:

Директор ООО "Орбита"  
/ Палкина С.А.  
" " " 2022г



Согласовано:

Директор МАОУ "Техно-Школа имени  
В.П. Савиных"  
" " " 2022г.



Меню на 10.10.2022г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
---------------------	--------------------	---------	-----------------------

*Завтрак 7-11 лет*

100	Сыр твердый	10	34,3
260	Каша "Дружба"	200	226,2
496	Какао с молоком	200	144
579	Коржик молочный	60	239
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>748,80</b>

*Обед 7-11 лет*

106	Огурец свежий	60	8,4
128	Борщ с капустой с картофелем со сметаной	250/5	103,1
380	Котлеты мясные с овощами	90	219,6
429	Картофельное пюре	150	138
512	Компот из кураги	200	112
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>703,80</b>

*Завтрак 11-18 лет*

100	Сыр твердый	10	34,3
260	Каша "Дружба"	220	248,82
496	Какао с молоком	200	144
579	Коржик молочный	60	239
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>771,42</b>

*Обед 11-18 лет*

106	Огурец свежий	100	14
128	Борщ с капустой с картофелем со сметаной	250/5	103,1
380	Котлеты мясные с овощами	100	244
429	Картофельное пюре	180	165,6
512	Компот из кураги	200	112
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>761,40</b>

Зав. производством  Казакова Е.П.

Мед. Работник

  
ФОРШО  
БЕЛИМЕЙКОН.А.  
ТЕЛ. 295-73-66

Утверждаю:  
Директор ООО "Орбита"  
Цалкина С.А.  
" " " 2022г



Согласовано:  
Директор МАОУ "Техно-Школа имени  
В.П.Савиных"  
" " " 2022г.



Меню 10.10.2022г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
---------------------	--------------------	---------	-----------------------

*Завтрак для учащихся первой смены*

100	Сыр твердый	10	34,3
260	Каша "Дружба"	150	169,7
496	Какао с молоком	200	144
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>418,5</b>

*Обед*

106	Огурец свежий	60	8,4
128	Борщ с капустой с картофелем со сметаной	250/5	103,1
380	Котлеты мясные с овощами	90	219,6
429	Картофельное пюре	150	138
512	Компот из кураги	200	112
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>703,80</b>

*Полдник для учащихся 2 смены*

515	Молоко кипяченое	200	106
579	Коржик молочный	60	239
	<b>Итого по меню:</b>		<b>345</b>
	<b>Итого за день:</b>		
№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.

*Завтрак для учащихся первой смены*

100	Сыр твердый	10	34,3
260	Каша "Дружба"	200	226,2
496	Какао с молоком	200	144
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>475</b>

*Обед*

106	Огурец свежий	100	14
128	Борщ с капустой с картофелем со сметаной	250/5	103,1
380	Котлеты мясные с овощами	100	244
429	Картофельное пюре	180	165,6
512	Компот из кураги	200	112
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>761,4</b>

*Полдник для учащихся 2 смены*

515	Молоко кипяченое	200	106
579	Коржик молочный	60	239
	<b>Итого по меню:</b>		<b>345</b>
	<b>Итого за день:</b>		

Зав. производством Казакова Е.П.

Мед. Работник БЕЛІНІКОНА

ТЕЛ. 295-73-66

Директор ООО "Орбита"  
/ Палкина С.А.  
" " 2022г



Директор МАОУ "Техно-Школа"  
В.П. Савиных"  
" " 2022г



Меню на 11.10.2022г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность, ккал
---------------------	--------------------	---------	-----------------------

*Комплекс №1 стоимость 105,00 руб.*

105	Масло сливочное	20	149,6
379	Кнели	100	212
174	Картофель отварной в молоке	180	201,6
493	Чай с сахаром	200	60
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>728,5</b>

*Комплекс №2 стоимость 120,00 руб.*

59	Салат из свеклы с чесноком	100	131
146	Суп картофельный с клецками	250/30	113,89
390	Тефтели мясные с рисом	120	265,2
423	Капуста тушеная	180	113,4
519	Напиток из шиповника	200	97
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>843,2</b>

Зав. производством  Казакова Е.П.

Мед. Работник   /





Меню 11.10.2022г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
---------------------	--------------------	---------	-----------------------

*Завтрак для учащихся первой смены*

105	Масло сливочное	10	74,8
267	Каша пшеничная молочная жидкая	150	212,7
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>418</b>

*Обед*

59	Салат из свеклы с чесноком	60	78,6
146	Суп картофельный с клецками	250/30	113,89
412	Биточек припущенный	90	169,7
423	Капуста тушеная	150	94,6
519	Напиток из шиповника	200	97
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>676,49</b>

*Полдник для учащихся 2 смены*

516	Кефир	200	100
540	Ватрушка с повидлом	60	194
	<b>Итого по меню:</b>		<b>294</b>

**Итого за день:**

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
---------------------	--------------------	---------	-----------------------

*Завтрак для учащихся первой смены*

105	Масло сливочное	10	74,8
267	Каша пшеничная молочная жидкая	200	283,6
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	40	94
	<b>Итого по меню:</b>		<b>512,4</b>

*Обед*

59	Салат из свеклы с чесноком	100	131
146	Суп картофельный с клецками	250/30	113,89
412	Биточек припущенный	100	188,56
423	Капуста тушеная	180	113,4
519	Напиток из шиповника	200	97
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>766,55</b>

*Полдник для учащихся 2 смены*

516	Кефир	200	100
540	Ватрушка с повидлом	60	194
	<b>Итого по меню:</b>		<b>294</b>

**Итого за день:**

Утверждаю:  
Директор ООО "Орбита"  
/ Палкина С.А.  
" " 2022г



Согласовано:  
Директор МАОУ "Техно-Школа имени  
В.П. Савиных"  
" " 2022г.



Меню на 12.10.2022г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал
<i>Комплекс №1 стоимость 105,00 руб.</i>			
319/481	Пудинг творожный запеченный со сгущенным молоком	200/50	680
501	Кофейный напиток с молоком	200	79,0
100	Сыр сычужный твердый	20	68,67
555	Крендель сахарный	60	228,0
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>1161,0</b>
<i>Комплекс №2 стоимость 120,00 руб.</i>			
48	Салат из квашеной капусты с луком	100	109
159/170	Суп-пюре из картофеля с гренками	250/10	209,72
371	Бифштекс рубленый паровой	90/30	244,8
291	Макаронные изделия отварные	180	173,88
507	Компот из яблок	200	110
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>970,10</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_ Казакова Е.П.

Мед. Работник \_\_\_\_\_ / **Ф - Р ШО**  
**БЕЛИМЕНКО И.И.**  
ТЕЛ. 295-73-66

Утверждаю:

Директор ООО "Орбита"  
Палкина С.А.  
" " 2022г

Согласовано:

Директор МАОУ "Техно-Школа и  
В.П. Савиных"  
" " 2022г.

Меню на 12.10.2022г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал
---------------------	--------------------	---------	----------------------

*Завтрак 7-11 лет*

319/481	Пудинг творожный запеченный со сгущенным молоком	150/20	452,6
501	Кофейный напиток с молоком	200	79,0
100	Сыр сычужный твердый	15	51,5
555	Крендель сахарный	60	228,0
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>916,4</b>

*Обед 7-11 лет*

48	Салат из квашеной капусты с луком	60	65,4
159/170	Суп-пюре из картофеля с гренками	250/10	209,72
405	Курица в соусе с томатом	70/50	192
291	Макаронные изделия отварные	150	145
507	Компот из яблок	200	110
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>844,82</b>

*Завтрак 11-18 лет*

319/481	Пудинг творожный запеченный со сгущенным молоком	200/50	680
501	Кофейный напиток с молоком	200	79,0
100	Сыр сычужный твердый	15	51,5
559	Булочка "Веснушка"	60	145,0
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>1060,8</b>

*Обед 11-18 лет*

48	Салат из квашеной капусты с луком	100	109
159/170	Суп-пюре из картофеля с гренками	250/10	209,72
405	Курица в соусе с томатом	90/60	240
291	Макаронные изделия отварные	180	173,88
507	Компот из яблок	200	110
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>965,30</b>

Зав. производством  Казакова Е.П.

Мед. Работник  БЕЛИЦКАЯ С.А.  
Ф - Р ШО  
ТЕЛ. 295-73-66



Утверждаю:

Директор ООО "Орбита"

/ Платкина С.А.

2022г

Согласовано:

Директор МАОУ "Техно-Школа имени

В.П.Савиных"

2022г.

Меню 12.10.2022г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
---------------------	--------------------	---------	-----------------------

*Завтрак для учащихся первой смены*

100	Сыр сычужный твердый	15	51,5
262	Каша манная молочная жидкая	150	161,6
501	Кофейный напиток с молоком	200	79,0
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>362,6</b>

*Обед*

48	Салат из квашеной капусты с луком	60	65,4
159/170	Суп-пюре из картофеля с гренками	250/10	209,72
405	Курица в соусе с томатом	70/50	192
291	Макаронные изделия отварные	150	145
507	Компот из яблок	200	110
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>844,8</b>

*Полдник для учащихся 2 смены*

518	Сок яблочный	250	115
555	Крендель сахарный	60	228,0
	<b>Итого по меню:</b>		<b>343</b>
	<b>Итого за день:</b>		
№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.

*Завтрак для учащихся первой смены*

100	Сыр сычужный твердый	15	51,5
262	Каша манная молочная жидкая	200	215,4
501	Кофейный напиток с молоком	200	79,0
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>416,4</b>

*Обед*

48	Салат из квашеной капусты с луком	100	109
159/170	Суп-пюре из картофеля с гренками	250/10	209,72
405	Курица в соусе с томатом	90/60	240
291	Макаронные изделия отварные	180	173,88
507	Компот из яблок	200	110
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>965,30</b>

*Полдник для учащихся 2 смены*

518	Сок яблочный	250	115
555	Крендель сахарный	60	228,0
	<b>Итого по меню:</b>		<b>343</b>
	<b>Итого за день:</b>		

Зав. производством \_\_\_\_\_ Казакова Е.П.

Мед. Работник \_\_\_\_\_

Ф - Р ШО  
БЕЛИМЕНКО/А.  
ТЕЛ. 295-73-66

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 Директор ООО "Орбита"  
 Палкина С.А.  
 " " 2022г.

Согласовано: \_\_\_\_\_  
 Директор МАОУ "Техно-Школ"  
 В.П. Савиных"  
 " " 2022г.

Меню на 13.10.2022г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калории кка
<i>Комплекс №1 стоимость 105,00 руб.</i>			
106	Помидоры свежие	100	24
301	Омлет натуральный с маслом	220	358,8
105	Масло сливочное	10	74,8
494	Чай с лимоном	200	61
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,8
	<b>Итого по меню:</b>		<b>623,8</b>

<i>Комплекс №2 стоимость 120,00 руб.</i>			
32	Салат "Летний"	100	99
144	Суп картофельный с бобовыми	250	108
379	Кнели мясные	100	212
237	Каша гречневая рассыпчатая	180	303,8
512	Компот из изюма	200	81
109	Хлеб ржаной	40	69,8
108	Хлеб пшеничный	40	94
	<b>Итого по меню:</b>		<b>967,8</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_ Казакова Е.П.

Мед. Работник \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
 Ф - Р ШО  
 БЕЛИМЕНКОН, А.  
 ТЕЛ. 295-73-66



Меню на 13.10.2022г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал
<i>Завтрак 7-11 лет</i>			
106	Помидоры свежие	60	14,4
301	Омлет натуральный с маслом	180	293,54
105	Масло сливочное	10	74,8
494	Чай с лимоном	200	61
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>549,04</b>
<i>Обед 7-11 лет</i>			
4	Салат из белокачанной капусты с морковью	60	81,6
144	Суп картофельный с бобовыми	250	108
381	Котлета	90	257,4
237	Каша гречневая рассыпчатая	150	253,05
512	Компот из изюма	200	81
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>903,8</b>
<i>Завтрак 11-18 лет</i>			
106	Помидоры свежие	100	24
301	Омлет натуральный с маслом	200	326,15
105	Масло сливочное	10	74,8
494	Чай с лимоном	200	61
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>591,25</b>
<i>Обед 11-18 лет</i>			
4	Салат из белокачанной капусты с морковью	100	136
144	Суп картофельный с бобовыми	250	108
381	Котлета	100	286
237	Каша гречневая рассыпчатая	180	303,66
512	Компот из изюма	200	81
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>1037,36</b>

Зав. производством Казакова Е.П.

Мед. Работник Белифенко Н.А.

Ф - Р ШО  
 БЕЛИФЕНКО Н.А.  
 Тел. 295-73-66



Меню 13.10.2022г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
------------------	--------------------	---------	--------------------

*Завтрак для учащихся первой смены*

105	Масло сливочное	10	74,8
260	Каша "Дружба"	150	169,7
494	Чай с лимоном	200	61
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>376</b>

*Обед*

4	Салат из белокочанной капусты с морковью	60	81,6
144	Суп картофельный с бобовыми	250	108
381	Котлета	90	257,4
237	Каша гречневая рассыпчатая	150	253,05
512	Компот из изюма	200	81
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>903,75</b>

*Полдник для учащихся 2 смены*

516	Ряженка	200	130
579	Коржик молочный	60	239
	<b>Итого по меню:</b>		<b>369</b>
	<b>Итого за день:</b>		

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
------------------	--------------------	---------	--------------------

*Завтрак для учащихся первой смены*

105	Масло сливочное	10	74,8
260	Каша "Дружба"	200	226,2
494	Чай с лимоном	200	61
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>432,5</b>

*Обед*

4	Салат из белокочанной капусты с морковью	100	136
144	Суп картофельный с бобовыми	250	108
381	Котлета	100	286
237	Каша гречневая рассыпчатая	180	303,66
512	Компот из изюма	200	81
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>1037,36</b>

*Полдник для учащихся 2 смены*

516	Ряженка	200	130
579	Коржик молочный	60	239
	<b>Итого по меню:</b>		<b>369</b>
	<b>Итого за день:</b>		

Зав. производством  Казакова Е.П.

Утверждаю:  
Директор ООО "Орбита"  
Палкина С.А.  
" " 2022г



Согласовано:  
Директор МАОУ "Техно-Школа"  
В.П. Савиных



" " 2022г.

Меню на 14.10.2022г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал
------------------	--------------------	---------	-------------------

*Комплекс №1 стоимость 105,00 руб.*

401	Печень, тушеная в соусе	150	216
173	Картофель отварной	180	171
112	Фрукты свежие	150	70,5
493	Чай с сахаром	200	60
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>622,8</b>

*Комплекс №2 стоимость 120,00 руб.*

17	Салат из свежих огурцов	100	102
147	Суп картофельный с мак. изделиями	250	111,3
412	Биточек припущенный	100	188,6
423/429	Капуста тушеная, пюре картофельное	180	139,5
519	Напиток из шиповника	200	97
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>761,1</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_ Казакова Е.П.

Мед. Работник \_\_\_\_\_ / Ф-Р ШО БЕЛИНКО И.А. / Тел. 295-73-66

Ф-Р ШО  
БЕЛИНКО И.А.  
Тел. 295-73-66

Утверждаю:  
 Директор ООО "Орбита"  
 Палкина С.А.  
 " " 2022г

Согласовано:  
 Директор МАОУ "Техно-Школа имени  
 В.П. Савиньих"  
 " " 2022г.

Меню на 14.10.2022г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал
---------------------	--------------------	---------	----------------------

*Завтрак 7-11 лет*

401	Печень, тушенная в соусе	100	144
173	Картофель отварной	150	142,5
112	Фрукты свежие	150	70,5
493	Чай с сахаром	200	60
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>522,3</b>

*Обед 7-11 лет*

17	Салат из свежих огурцов	60	61,2
147	Суп картофельный с мак. изделиями	250	111,25
390/13	Тефтели мясные с рисом	100	221
423/429	Капуста тушенная, пюре картофельное	150	116,3
519	Напиток из шиповника	200	97
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>729,5</b>

*Завтрак 11-18 лет*

401	Печень, тушенная в соусе	150	216
173	Картофель отварной	180	171
112	Фрукты свежие	150	70,5
493	Чай с сахаром	200	60
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>622,8</b>

*Обед 11-18 лет*

17	Салат из свежих огурцов	100	102
147	Суп картофельный с мак. изделиями	250	111,25
390/13	Тефтели мясные с рисом	120	265,2
423/429	Капуста тушенная, пюре картофельное	180	139,5
519	Напиток из шиповника	200	97
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>837,7</b>

Зав. производством  Казакова Е.П.

Мед. Работник   Тел. 295-73-66

Утверждаю:  
Директор ООО "Орбита"  
Падкина С.А.  
" " " 2022г

Согласовано:  
Директор МАОУ "Техно-Школа имени  
В.П. Савиньих"  
" " " 2022г.

Меню 14.10.2022г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
---------------------	--------------------	---------	-----------------------

*Завтрак для учащихся первой смены*

112	Яблоки свежие	150	70,5
268/13	Каша рисовая молочная жидкая	150	172,05
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>373,05</b>

*Обед*

17	Салат из свежих огурцов	60	61,2
147	Суп картофельный с мак. изделиями	250	111,25
390/13	Тефтели мясные с рисом	100	221
423/429	Капуста тушеная, пюре картофельное	150	116,3
519	Напиток из шиповника	200	97
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>729,5</b>

*Полдник для учащихся 2 смены*

515	Молоко кипяченое	200	106
540	Ватрушка с повидлом	60	194
	<b>Итого по меню:</b>		<b>300</b>
	<b>Итого за день:</b>		
№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.

*Завтрак для учащихся первой смены*

112	Фрукты свежие	150	66,6
268/13	Каша рисовая молочная жидкая	200	229,4
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>426,5</b>

*Обед*

17	Салат из свежих огурцов	100	102
147	Суп картофельный с мак. изделиями	250	111,25
390/13	Тефтели мясные с рисом	120	265,2
423/429	Капуста тушеная, пюре картофельное	180	139,5
519	Напиток из шиповника	200	97
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>837,7</b>

*Полдник для учащихся 2 смены*

515	Молоко кипяченое	200	106
540	Ватрушка с повидлом	60	194
	<b>Итого по меню:</b>		<b>300</b>
	<b>Итого за день:</b>		

Зав. производством \_\_\_\_\_ Казакова Е.П.

Мед. Работник \_\_\_\_\_

БЕЛИГЕНКО А.  
ТЕЛ. 295-73-66



Утверждаю:  
Директор ООО "Орбита"  
Палкина С.А.  
" " 2022г



Согласовано:  
Директор МАОУ Техно-Школа имени  
В.П. Савиных  
" " 2022г.

Меню на 15.10.2022г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал
<i>Завтрак 11-18 лет</i>			
112	Фрукты свежие	150	70,5
372	Голубцы ленивые	200	250
100	Сыр твердый	15	51,5
494	Чай с лимоном	200	61
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>538,3</b>

Зав. производством  Казакова Е.П.

Мед. Работник 

Ф - Р ШО  
БЕЛИМЕНКО И.А.  
ТЕЛ. 295-73-66



Утверждаю:  
Директор ООО "Орбита"  
/ Палкина С.А.  
" 2022г



Согласовано:  
Директор МАОУ "Техно-Школа имени  
В.П. Савиных"  
" 2022г.



Меню на 17.10.2022г.

№ рец. Сб,П,Г,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
-----------------------	--------------------	---------	-----------------------

*Завтрак 7-11 лет*

105	Масло сливочное	10	74,8
295	Макаронные изделия отварные с сыром	180	247,5
588	Кондитерское изделие	18	63
496	Какао с молоком	200	144
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>634,6</b>

*Обед 7-11 лет*

50	Салат из свеклы отварной	60	53,4
144	Суп картофельный с бобовыми	250	108
412	Биточек припущенный	90	169,7
429	Картофельное пюре	150	138
512	Компот из изюма	200	81
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>672,8</b>

*Завтрак 11-18 лет*

105	Масло сливочное	10	74,8
295	Макаронные изделия отварные с сыром	200	275
588	Кондитерское изделие	18	63
496	Какао с молоком	200	144
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>662,10</b>

*Обед 11-18 лет*

50	Салат из свеклы отварной	100	89
144	Суп картофельный с бобовыми	250	108
412	Биточек припущенный	100	188,56
429	Картофельное пюре	180	165,6
512	Компот из изюма	200	81
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>754,86</b>

Зав. производством  Казакова Е.П.

Мед. Работник  БЕЛИМЕНКО Н.А.  
ТЕЛ. 295-73-66 /

Утверждаю:  
 Директор ООО "Орбита"  
 / Палкина С.А.  
 " " 2022г

Согласовано:  
 Директор МАОУ "Техно-Школа имени  
 В.П. Савиных"  
 " " 2022г.

Меню 17.10.2022г.

1-4 класс

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
---------------------	--------------------	---------	-----------------------

*Завтрак для учащихся первой смены*

105	Масло сливочное	10	74,8
295	Макаронные изделия отварные с сыром	180	247,5
496	Какао с молоком	200	144
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>536,8</b>

*Обед*

50	Салат из свеклы отварной	60	53,4
144	Суп картофельный с бобовыми	250	108
412	Биточек припущенный	90	169,7
429	Картофельное пюре	150	138
512	Компот из изюма	200	81
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>672,8</b>

*Полдник для учащихся 2 смены*

515	Молоко кипяченое	200	106
579	Коржик молочный	60	239
	<b>Итого по меню:</b>		<b>345</b>
	<b>Итого за день:</b>		

5-11 класс

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
---------------------	--------------------	---------	-----------------------

*Завтрак для учащихся первой смены*

105	Масло сливочное	10	74,8
295	Макаронные изделия отварные с сыром	200	275
496	Какао с молоком	200	144
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>564,3</b>

*Обед*

50	Салат из свеклы отварной	100	89
144	Суп картофельный с бобовыми	250	108
412	Биточек припущенный	100	188,56
429	Картофельное пюре	180	165,6
512	Компот из изюма	200	81
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>754,86</b>

*Полдник для учащихся 2 смены*

515	Молоко кипяченое	200	106
579	Коржик молочный	60	239
	<b>Итого по меню:</b>		<b>345</b>
	<b>Итого за день:</b>		

Зав. производством \_\_\_\_\_ Казакова Е.П.

Мед. Работник \_\_\_\_\_

Ф-Р ШО  
 БЕЛИМЕНКО, А.  
 ТЕЛ. 295 73 66

Утверждено:  
Директор ООО "Орбита"  
Палкина С.А.  
" " " 2022г



Согласовано:  
Директор МАОУ "Техно-Школа им  
В.П. Савиных"  
" " " 2022г



Меню на 17.10.2022г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность, ккал
---------------------	--------------------	---------	-----------------------

*Комплекс №1 стоимость 105,00 руб.*

105	Масло сливочное	10	74,8
295	Макаронные изделия отварные с сыром	220	302,5
588	Кондитерское изделие	18	63
496	Какао с молоком	200	144
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>689,60</b>

*Комплекс №2 стоимость 120,00 руб.*

50	Салат из свеклы отварной	100	89
144	Суп картофельный с бобовыми	250	108
371	Биштекс рубленный паровой	90/30	244,8
429	Картофельное пюре	180	165,6
512	Компот из изюма	200	81
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>811,1</b>

Зав. производством  Казакова Е.П.

Мед. Работник  / **Ф-Р МО БЕЛИМЕНКО** /  
ТЕЛ. 295-73-66

Утверждаю:  
Директор ООО "Орбита"  
Палкина С.А.  
" 2022г.

Согласовано:  
Директор МАОУ "Техно-Школа имени  
В.П. Савиных"  
" 2022г.

Меню на 18.10.2022г.

№ рецепта Сб, П, 2013	Наименование блюда	Выход, г	Калорийность, ккал.
--------------------------	--------------------	----------	---------------------

*Завтрак 7-11 лет*

100	Сыр сычужный твердый	15	51,5
301	Омлет натуральный с маслом	180	293,54
105	Масло сливочное	10	74,8
494	Чай с лимоном	200	61
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>586,14</b>

*Обед 7-11 лет*

106	Помидор свежий	60	14,4
117/433/18	Суп из овощей со сметаной	250/10	99
390	Тефтели мясные с рисом	100	221
291	Макаронные изделия отварные	150	144,9
512	Компот из кураги	200	112
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>714,00</b>

*Завтрак 11-18 лет*

100	Сыр сычужный твердый	15	51,5
301	Омлет натуральный с маслом	200	326,15
105	Масло сливочное	10	74,8
494	Чай с лимоном	200	61
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>618,75</b>

*Обед 11-18 лет*

106	Помидор свежий	100	24
117/433/18	Суп из овощей со сметаной	250/10	99
390	Тефтели мясные с рисом	120	265,2
291	Макаронные изделия отварные	180	173,88
512	Компот из кураги	200	112
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>796,78</b>

Зав. производством  Казакова Е.П.

Мед. Работник 

Ф-р по  
БЕЛИМЕНКОВА А.  
ТЕЛ. 295-73-66 /

Утверждаю:

Директор ООО "Орбита"  
Палкина С.А.  
" " 2022г



Согласовано:

Директор МАОУ "Техно-Школа имени  
В.П. Савиных"  
" " 2022г.



Меню 18.10.2022г.

1-4 класс

№ рец. Сб, П, 2013	Наименование блюда	Выход, г	Калорийность ккал.
-----------------------	--------------------	----------	-----------------------

*Завтрак для учащихся первой смены*

100	Сыр сычужный твердый	15	51,5
260	Каша "Дружба"	150	169,7
494	Чай с лимоном	200	61
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>352,7</b>

*Обед*

106	Помидор свежий	60	14,4
117/433/18	Суп из овощей со сметаной	250/10	99
390	Тефтели мясные с рисом	100	221
291	Макаронные изделия отварные	150	144,9
512	Компот из кураги	200	112
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>714,00</b>

*Полдник для учащихся 2 смены*

518	Сок	200	92
540	Ватрушка с повидлом	60	194
	<b>Итого по меню:</b>		<b>286</b>
	<b>Итого за день:</b>		

5-11 класс

№ рец. Сб, П, 2013	Наименование блюда	Выход, г	Калорийность ккал.
-----------------------	--------------------	----------	-----------------------

*Завтрак для учащихся первой смены*

100	Сыр сычужный твердый	15	51,5
260	Каша "Дружба"	200	230
494	Чай с лимоном	200	61
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>413</b>

*Обед*

106	Помидор свежий	100	24
117/433/18	Суп из овощей со сметаной	250/10	99
390	Тефтели мясные с рисом	120	265,2
291	Макаронные изделия отварные	180	173,88
512	Компот из кураги	200	112
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>796,78</b>

*Полдник для учащихся 2 смены*

218	Сок	200	92
540	Ватрушка с повидлом	60	194
	<b>Итого по меню:</b>		<b>286</b>
	<b>Итого за день:</b>		

Зав. производством \_\_\_\_\_ Казакова Е.П.

Мед. Работник \_\_\_\_\_

Ф - Р ШО  
БЕЛИМЕНКО Н. И.  
Тел. 295-73-66

Утверждено:  
Директор ООО "Орбита"  
/ Дажкина С.А.  
" " " 2022г

Согласовано:  
Директор МАОУ "Техно-Школа имени  
В.П. Савиных"  
/ В.П. Савиных  
" " " 2022г.

Меню на 18.10.2022г.

№ рецепта	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность, ккал
С6,П,2013			
<i>Комплекс №1 стоимость 105,00 руб.</i>			
100	Сыр сычужный твердый	20	68,67
301	Омлет натуральный с маслом	220	358,77
105	Масло сливочное	10	74,8
494	Чай с лимоном	200	61
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>668,5</b>
<i>Комплекс №2 стоимость 120,00 руб.</i>			
66	Салат картофельный с огурцами солеными	100	96
117/433/18	Суп из овощей со сметаной	250/10	99
405	Курица в соусе с томатом	90/60	240
291	Макаронные изделия отварные	180	173,88
512	Компот из кураги	200	112
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>843,58</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_ Казакова Е.П.

Мед. Работник \_\_\_\_\_ / **Ф - Р ШО БЕЖИМЕНКОН.А.**  
ТЕЛ. 295-73-66

Утверждаю:  
 Директор ООО "Орбита"  
 / Иалкина С.А.  
 " " 2022г



Согласовано:  
 Директор МАОУ "Техно-Школа и  
 В.П. Савиных"  
 " " 2022г.



Меню на 19.10.2022г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал
---------------------	--------------------	---------	----------------------

*Завтрак 7-11 лет*

268/13	Каша рисовая молочная жидкая	200	229,4
501	Кофейный напиток с молоком	200	79,0
105	Масло сливочное	10	74,8
112	Фрукт	150	70,5
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>559,00</b>

*Обед 7-11 лет*

48	Салат из квашеной капусты с луком	60	65,4
161	Суп-пюре из разных овощей	250	110,25
170	Гренки	10	33,42
346	Котлета рыбная любительская	90	95,4
414	Рис отварной	150	204,6
208	Компот из смеси сухих фруктов	200	110
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>741,77</b>

*Завтрак 11-18 лет*

268/13	Каша рисовая молочная жидкая	220	252,34
501	Кофейный напиток с молоком	200	79,0
105	Масло сливочное	10	74,8
112	Фрукт	150	70,5
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>581,94</b>

*Обед 11-18 лет*

48	Салат из квашеной капусты с луком	100	109
161	Суп-пюре из разных овощей	250	110,25
170	Гренки	10	33,42
346	Котлета рыбная любительская	100	106
414	Рис отварной	180	245,52
208	Компот из смеси сухих фруктов	200	110
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>836,89</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_ Казакова Е.П.

Мед. Работник \_\_\_\_\_

*БЕЛИМЕНКО И.А.*  
 Ф - Р ШО  
 БЕЛИМЕНКО И.А.  
 ТЕЛ. 295-73-66

Утверждаю:

Директор ООО "Орбита"  
Палкина С.А.  
" " " 2022г



Согласовано:

Директор МАОУ "Техно-Школа имени  
В.П. Савиных"  
" " " 2022г



Меню 19.10.2022г.

1-4 класс

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
---------------------	--------------------	---------	-----------------------

*Завтрак для учащихся первой смены*

112	Яблоки свежие	150	70,5
268/13	Каша рисовая молочная жидкая	150	172,05
501	Кофейный напиток с молоком	200	79,0
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
<b>Итого по меню:</b>			<b>392,05</b>

*Обед*

48	Салат из квашеной капусты с луком	60	65,4
161	Суп-пюре из разных овощей	250	110,25
170	Гренки	10	33,42
346	Котлета рыбная любительская	90	95,4
414	Рис отварной	150	204,6
208	Компот из смеси сухих фруктов	200	110
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
<b>Итого по меню:</b>			<b>741,8</b>

*Полдник для учащихся 2 смены*

517	Йогурт	100	87
590	Печенье сахарное	50	210
<b>Итого по меню:</b>			<b>297</b>
<b>Итого за день:</b>			

**5-11 класс**

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
---------------------	--------------------	---------	-----------------------

*Завтрак для учащихся первой смены*

112	Яблоки свежие	150	70,5
268/13	Каша рисовая молочная жидкая	200	229,4
501	Кофейный напиток с молоком	200	79,0
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
<b>Итого по меню:</b>			<b>449,4</b>

*Обед*

48	Салат из квашеной капусты с луком	100	109
161	Суп-пюре из разных овощей	250	110,25
170	Гренки	10	33,42
346	Котлета рыбная любительская	100	106
414	Рис отварной	180	245,52
208	Компот из смеси сухих фруктов	200	110
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
<b>Итого по меню:</b>			<b>836,89</b>

*Полдник для учащихся 2 смены*

517	Йогурт	100	87
590	Печенье сахарное	50	210
<b>Итого по меню:</b>			<b>297</b>
<b>Итого за день:</b>			

Зав. производством \_\_\_\_\_ Казакова Е.П.

Мед. Работник \_\_\_\_\_

БЕЛИМЕНКО Н.А.  
ТЕЛ. 295-73-66



Утверждаю:  
 Директор ООО "Орбита"  
 Палкина С.А.  
 " " 2022г

Согласовано:  
 Директор МАОУ "Техно-Школа имени  
 В.П. Савиных"  
 " " 2022г.

Меню на 19.10.2022г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал
<i>Комплекс №1 стоимость 105,00 руб.</i>			
268/13	Каша рисовая молочная жидкая	220	252,34
501	Кофейный напиток с молоком	200	79,0
105	Масло сливочное	10	74,8
112	Фрукт	150	70,5
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>581,94</b>
<i>Комплекс №2 стоимость 120,00 руб.</i>			
48	Салат из квашеной капусты с луком	100	109
161	Суп-пюре из разных овощей	250	110,25
170	Гренки	10	33,42
379	Кнели мясные	100	212
414	Рис отварной	180	245,52
208	Компот из смеси сухих фруктов	200	110
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>942,89</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_ Казакова Е.П.

Мед. Работник \_\_\_\_\_ / **БЕЛИМЕНКО А.**  
 Т.ЕЛ. 295-73-66

Утверждаю:  
 Директор ООО "Орбита"  
 Дадкина С.А.  
 " " 2022г.



Согласовано:  
 Директор МАОУ "Техно-Школа имени  
 В.П. Савиных"  
 " " 2022г.



Меню на 20.10.2022г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал
------------------	--------------------	---------	-------------------

*Завтрак 7-11 лет*

313/481	Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/20	490,6
495	Чай с молоком	200	81,0
555	Крендель сахарный	60	228
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	20	34,8
	<b>Итого по меню:</b>		<b>904,90</b>

*Обед 7-11 лет*

76	Винегрет овощной	60	59,4
134	Рассольник ленинградский со сметаной	250/10	137,45
385	Рулет мясной	90	180
423/429	Капуста тушеная, пюре картофельное	150	116,3
519	Напиток из шиповника	200	97
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>712,9</b>

*Завтрак 11-18 лет*

313/481	Запеканка из творога со сгущенным молоком	200/20	632,27
495	Чай с молоком	200	81,0
555	Крендель сахарный	60	228
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	20	34,8
	<b>Итого по меню:</b>		<b>1046,57</b>

*Обед 11-18 лет*

76	Винегрет овощной	100	130
134	Рассольник ленинградский со сметаной	250/10	137,45
385	Рулет мясной	100	200
423/429	Капуста тушеная, пюре картофельное	200	139,5
519	Напиток из шиповника	200	97
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>826,7</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_ Казакова Е.П.

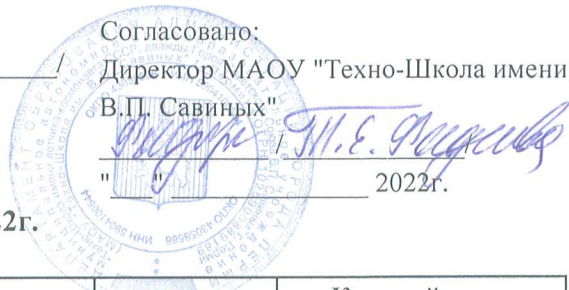
Мед. Работник \_\_\_\_\_

*С.А. Дадкина*  
 Ф - Р ШО  
 БЕЛИМЕНКО И А  
 ТЕЛ. 295-73-66

Утверждаю:  
Директор ООО "Орбита"  
Палкина С.А.



Согласовано:  
Директор МАОУ "Техно-Школа имени  
В.П. Савиных"



Меню 20.10.2022г.

1-4 класс

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
------------------	--------------------	---------	--------------------

*Завтрак для учащихся первой смены*

94	Бутерброд с маслом	15/15	147
269	Каша "Янтарная"	150	226,8
495	Чай с молоком	200	81,0
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>525,3</b>

*Обед*

76	Винегрет овощной	60	59,4
134	Рассольник ленинградский со сметаной	250/10	137,45
385	Рулет мясной	90	180
423/429	Капуста тушеная, пюре картофельное	150	116,3
519	Напиток из шиповника	200	97
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>712,9</b>

*Полдник для учащихся 2 смены*

516	Ряженка	200	130
555	Крендель сахарный	60	228
	<b>Итого по меню:</b>		<b>358</b>
	<b>Итого за день:</b>		

5-11 класс

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
------------------	--------------------	---------	--------------------

*Завтрак для учащихся первой смены*

94	Бутерброд с маслом	15/15	147
269	Каша "Янтарная"	200	302,4
495	Чай с молоком	200	81,0
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>600,9</b>

*Обед*

76	Винегрет овощной	100	130
134	Рассольник ленинградский со сметаной	250/10	137,45
385	Рулет мясной	100	200
423/429	Капуста тушеная, пюре картофельное	200	139,5
519	Напиток из шиповника	200	97
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>826,65</b>

*Полдник для учащихся 2 смены*

516	Ряженка	200	130
555	Крендель сахарный	60	228
	<b>Итого по меню:</b>		<b>358</b>
	<b>Итого за день:</b>		

Зав. производством \_\_\_\_\_ Казакова Е.П.

Мед. Работник \_\_\_\_\_

Ф-Р БО  
БЕЛИМЕНКО И. А.  
ТЕЛ. 295 73 60



Утверждаю:  
Директор ООО "Орбита"  
Палкина С.А.  
" " 2022г



Согласовано:  
Директор MAOU "Техно-Школа имени  
В.П. Савиных"  
" " 2022г.

Меню на 20.10.2022г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал
<i>Комплекс №1 стоимость 105,00 руб.</i>			
313/481	Запеканка из творога со сгущенным молоком	200/20	632,27
495	Чай с молоком	200	81,0
555	Крендель сахарный	60	228
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	20	34,8
	<b>Итого по меню:</b>		<b>1046,6</b>
<i>Комплекс №2 стоимость 120,00 руб.</i>			
76	Винегрет овощной	100	130
134	Рассольник ленинградский со сметаной	250/10	137,45
381	Котлета	100	286
429	Пюре картофельное	180	165,6
519	Напиток из шиповника	200	97
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>938,75</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_ Казакова Е.П.

Мед. Работник \_\_\_\_\_

Ф - Р ШО  
БЕЛИМЕНКО Л.А.  
ТЕЛ. 295-73-66

Утверждаю,  
 Директор ООО "Орбита"  
 / Палкина С.А.  
 " " 2022г.

Согласовано:  
 Директор МАОУ "Техно-Школа имени  
 В.П. Савиных"  
 " " 2022г.

Меню на 21.10.2022г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал
---------------------	--------------------	---------	----------------------

*Завтрак 7-11 лет*

4	Салат из белокочанной капусты с морковью	60	81,6
349	Тефтели рыбные	100	121
291	Макаронные изделия отварные	150	145
493	Чай с сахаром	200	60
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>512,90</b>

*Обед 7-11 лет*

7	Салат из моркови	60	79,2
142	Щи из свежей капусты с картофелем	250	83
412	Биточек припущенный	90	169,7
237	Каша гречневая рассыпчатая	150	253
492	Компот из яблок и ягод замороженных	200	152
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>859,6</b>

*Завтрак 11-18 лет*

4	Салат из белокочанной капусты с морковью	100	136
349	Тефтели рыбные	120	145,2
291	Макаронные изделия отварные	180	173,88
493	Чай с сахаром	200	60
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>620,38</b>

*Обед 11-18 лет*

7	Салат из моркови	100	132
142	Щи из свежей капусты с картофелем	250	83
412	Биточек припущенный	100	188,56
237	Каша гречневая рассыпчатая	180	303,66
492	Компот из яблок и ягод замороженных	200	152
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>981,92</b>

Зав. производством  Казакова Е.П.

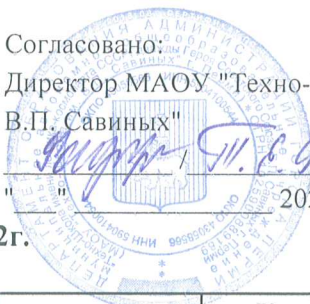
Мед. Работник 

Ф - Р ЧО  
 БЕЛИМЕНКО Н.И.  
 ТЕЛ. 295-73-66

Утверждаю:  
 Директор ООО "Орбита"  
 / Палкина С.А.  
 " " " 2022г



Согласовано:  
 Директор МАОУ "Техно-Школа имени  
 В.П. Савиных"  
 " " " 2022г.



Меню 21.10.2022г.  
 1-4 класс

№ рец. Сб, П, 2013	Наименование блюда	Выход, г	Калорийность ккал.
-----------------------	--------------------	----------	-----------------------

*Завтрак для учащихся первой смены*

300	Яйца вареные	40	63
260	Каша "Дружба"	150	169,7
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
<b>Итого по меню:</b>			<b>363,2</b>

*Обед*

7	Салат из моркови	60	79,2
142	Щи из свежей капусты с картофелем	250	83
412	Биточек припущенный	90	169,7
237	Каша гречневая рассыпчатая	150	253
492	Компот из яблок и ягод замороженных	200	152
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
<b>Итого по меню:</b>			<b>859,6</b>

*Полдник для учащихся 2 смены*

515	Молоко кипяченое	200	106
579	Коржик молочный	60	239
<b>Итого по меню:</b>			<b>345</b>
<b>Итого за день:</b>			

5-11 класс

№ рец. Сб, П, 2013	Наименование блюда	Выход, г	Калорийность ккал.
-----------------------	--------------------	----------	-----------------------

*Завтрак для учащихся первой смены*

300	Яйца вареные	40	63
260	Каша "Дружба"	180	207
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
<b>Итого по меню:</b>			<b>400,5</b>

*Обед*

7	Салат из моркови	100	132
142	Щи из свежей капусты с картофелем	250	83
412	Биточек припущенный	100	188,56
237	Каша гречневая рассыпчатая	180	303,66
492	Компот из яблок и ягод замороженных	200	152
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
<b>Итого по меню:</b>			<b>981,92</b>

*Полдник для учащихся 2 смены*

515	Молоко кипяченое	200	106
579	Коржик молочный	60	239
<b>Итого по меню:</b>			<b>345</b>
<b>Итого за день:</b>			

Зав. производством \_\_\_\_\_ Казакова Е.П.

Мед. Работник \_\_\_\_\_

*С.П. ШО*  
 Е.И. ИМЕНКО Н.А.  
 Тел. 295-73-66



Меню на 21.10.2022г.

№ рец. Сб, П, 2013	Наименование блюда	Выход, г	Калорийность ккал
--------------------	--------------------	----------	-------------------

*Комплекс №1 стоимость 105,00 руб.*

4	Салат из белокочанной капусты с морковью	100	136
349	Тефтели рыбные	120	145,2
291	Макаронные изделия отварные	180	173,88
493	Чай с сахаром	200	60
588	Кондитерское изделие	18	63
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>683,38</b>

*Комплекс №2 стоимость 120,00 руб.*

32	Салат "Летний"	100	99
142	Щи из свежей капусты с картофелем	250	83
371	Бифштекс рубленый паровой	90/30	244,8
237	Каша гречневая рассыпчатая	180	303,66
492	Компот из яблок и ягод замороженных	200	152
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>1005,16</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_ Казакова Е.П.

Мед. Работник \_\_\_\_\_ / **Ф - Р БЕЛИМЕНК** /  
 ТЕЛ. 295-73-1

Утверждаю: \*  
Директор ООО "Орбита"  
/ Палкина С.А.  
" " 2022г




Согласовано:  
Директор МАОУ "Техно-Школа имени  
В.П. Савиных"  
" " 2022г.



Меню на 22.10.2022г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
<i>Завтрак 11-18 лет</i>			
2	Салат витаминный	100	138
369	Жаркое по-домашнему	280	482,36
494	Чай с лимоном	200	61
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>786,66</b>

Зав. производством  Казакова Е.П.

Мед. Работник  **Ф - Р ШО**  
**БЕЛИМЕНКО Н.А.**  
ТЕЛ. 295-73-66



Утверждаю:  
Директор ООО "Орбита"  
/ Палкина С.А.  
" " 2022г



Согласовано  
Директор МАОУ "Техно-Школа имени  
В.П. Савиных"  
/ Фадеева Т.Е.  
" " 2022г.



Меню на 24.10.2022г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
<i>Завтрак 7-11 лет</i>			
100	Сыр твердый	10	34,3
260	Каша "Дружба"	200	226,2
496	Какао с молоком	200	144
540	Ватрушка с повидлом	60	194
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>703,80</b>
<i>Обед 7-11 лет</i>			
106	Огурец свежий	60	8,4
128	Борщ с капустой с картофелем со сметаной	250/5	103,1
380	Котлеты мясные с овощами	90	219,6
429	Картофельное пюре	150	138
512	Компот из кураги	200	112
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>703,80</b>
<i>Завтрак 11-18 лет</i>			
100	Сыр твердый	10	34,3
260	Каша "Дружба"	220	248,82
496	Какао с молоком	200	144
540	Ватрушка с повидлом	60	194
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>726,42</b>
<i>Обед 11-18 лет</i>			
106	Огурец свежий	100	14
128	Борщ с капустой с картофелем со сметаной	250/5	103,1
380	Котлеты мясные с овощами	100	244
429	Картофельное пюре	180	165,6
512	Компот из кураги	200	112
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>761,40</b>

Зав. производством  Казакова Е.П.

Мед. Работник 

Утверждаю  
 Директор ООО "Орбита"  
 Пайкина С.А.  
 " " 2022г

Согласовано:  
 Директор МАОУ "Техно-Школа имени  
 В.П. Савиных"  
 Фадеева Т.Е.  
 " " 2022г.

Меню 24.10.2022г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
---------------------	--------------------	---------	-----------------------

*Завтрак для учащихся первой смены*

100	Сыр твердый	10	34,3
260	Каша "Дружба"	150	169,7
496	Какао с молоком	200	144
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>418,5</b>

*Обед*

106	Огурец свежий	60	8,4
128	Борщ с капустой с картофелем со сметаной	250/5	103,1
380	Котлеты мясные с овощами	90	219,6
429	Картофельное пюре	150	138
512	Компот из кураги	200	112
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>703,80</b>

*Полдник для учащихся 2 смены*

516	Кефир	200	100
540	Ватрушка с повидлом	60	194
	<b>Итого по меню:</b>		<b>294</b>
	<b>Итого за день:</b>		

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
---------------------	--------------------	---------	-----------------------

*Завтрак для учащихся первой смены*

100	Сыр твердый	10	34,3
260	Каша "Дружба"	200	226,2
496	Какао с молоком	200	144
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>475</b>

*Обед*

106	Огурец свежий	100	14
128	Борщ с капустой с картофелем со сметаной	250/5	103,1
380	Котлеты мясные с овощами	100	244
429	Картофельное пюре	180	165,6
512	Компот из кураги	200	112
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>761,4</b>

*Полдник для учащихся 2 смены*

516	Кефир	200	100
540	Ватрушка с повидлом	60	194
	<b>Итого по меню:</b>		<b>294</b>
	<b>Итого за день:</b>		

Зав. производством \_\_\_\_\_ Казакова Е.П.

Мед. Работник \_\_\_\_\_

Утверждаю:  
Директор ООО "Орбита"  
/ Палкина С.А.  
" " 2022г



Согласовано:  
Директор МАОУ "Техно-Школа имени  
В.П. Савиных"  
/ Фадеева Т.Е.  
" " 2022г.



Меню на 24.10.2022г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность, ккал
<i>Комплекс №1 стоимость 105,00 руб.</i>			
100	Сыр твердый	20	68,6
260	Каша "Дружба"	220	248,82
496	Какао с молоком	200	144
540	Ватрушка с повидлом	60	194
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>760,72</b>
<i>Комплекс №2 стоимость 120,00 руб.</i>			
106	Огурец свежий	100	14
128	Борщ с капустой с картофелем со сметаной	250/5	103,1
405	Курица в соусе с томатом	90/60	240
429	Картофельное пюре	180	165,6
512	Компот из кураги	200	112
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>757,40</b>

Зав. производством Е.П. Казакова Казакова Е.П.

Мед. Работник С.А. Вешнякова С.А.

Утверждаю:  
Директор ООО "Орбита"  
Палкина С.А.  
" " " 2022г



Согласовано:  
Директор МАОУ "Техно-Школа имени  
В.П. Савиных"  
Фадеева Т.Е.  
" " " 2022г.



Меню на 25.10.2022г.

№ рец. Сб, П, 2013	Наименование блюда	Выход, г	Калорийность, ккал.
-----------------------	--------------------	----------	---------------------

*Завтрак 7-11 лет*

105	Масло сливочное	10	74,8
379	Кнели	90	190,8
174	Картофель отварной в молоке	150	168
493	Чай с сахаром	200	60
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>598,9</b>

*Обед 7-11 лет*

59	Салат из свеклы с чесноком	60	78,6
146	Суп картофельный с клецками	250/30	113,89
412	Биточек припущенный	90	169,7
423	Капуста тушеная	150	94,6
519	Напиток из шиповника	200	97
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>676,5</b>

*Завтрак 11-18 лет*

105	Масло сливочное	10	74,8
379	Кнели	100	212
174	Картофель отварной в молоке	180	201,6
493	Чай с сахаром	200	60
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>653,7</b>

*Обед 11-18 лет*

59	Салат из свеклы с чесноком	100	131
146	Суп картофельный с клецками	250/30	113,89
412	Биточек припущенный	100	188,56
423	Капуста тушеная	180	113,4
519	Напиток из шиповника	200	97
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>766,55</b>

Зав. производством  Казакова Е.П.

Мед. Работник 



Меню 25.10.2022г.

№ рец. Сб, П, 2013	Наименование блюда	Выход, г	Калорийность ккал.
-----------------------	--------------------	----------	-----------------------

*Завтрак для учащихся первой смены*

105	Масло сливочное	10	74,8
267	Каша пшеничная молочная жидкая	150	212,7
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>418</b>

*Обед*

59	Салат из свеклы с чесноком	60	78,6
146	Суп картофельный с клецками	250/30	113,89
412	Биточек припущенный	90	169,7
423	Капуста тушеная	150	94,6
519	Напиток из шиповника	200	97
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>676,49</b>

*Полдник для учащихся 2 смены*

515	Молоко кипяченое	200	106
553	Шанежка с картофелем	60	214
	<b>Итого по меню:</b>		<b>320</b>
	<b>Итого за день:</b>		

№ рец. Сб, П, 2013	Наименование блюда	Выход, г	Калорийность ккал.
-----------------------	--------------------	----------	-----------------------

*Завтрак для учащихся первой смены*

105	Масло сливочное	10	74,8
267	Каша пшеничная молочная жидкая	200	283,6
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	40	94
	<b>Итого по меню:</b>		<b>512,4</b>

*Обед*

59	Салат из свеклы с чесноком	100	131
146	Суп картофельный с клецками	250/30	113,89
412	Биточек припущенный	100	188,56
423	Капуста тушеная	180	113,4
519	Напиток из шиповника	200	97
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>766,55</b>

*Полдник для учащихся 2 смены*

515	Молоко кипяченое	200	106
553	Шанежка с картофелем	60	214
	<b>Итого по меню:</b>		<b>320</b>
	<b>Итого за день:</b>		

Зав. производством  Казакова Е.П.

Мед. Работник 

Утверждаю:  
Директор ООО "Орбита"  
Палкина С.А.  
" " 2022г



Согласовано:  
Директор МАОУ "Техно-Школа имени  
В.П. Савиных"  
Фадеева Т.Е.  
" " 2022г.



Меню на 25.10.2022г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность, ккал
<i>Комплекс №1 стоимость 105,00 руб.</i>			
105	Масло сливочное	20	149,6
379	Кнели	100	212
174	Картофель отварной в молоке	180	201,6
493	Чай с сахаром	200	60
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>728,5</b>
<i>Комплекс №2 стоимость 120,00 руб.</i>			
59	Салат из свеклы с чесноком	100	131
146	Суп картофельный с клецками	250/30	113,89
390	Тефтели мясные с рисом	120	265,2
423	Капуста тушеная	180	113,4
519	Напиток из шиповника	200	97
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>843,2</b>

Зав. производством  Казакова Е.П.

Мед. Работник 

Утверждаю:

Директор ООО "Орбита"  
Падкина С.А.  
" " " 2022г

Согласовано:

Директор МАОУ "Техно-Школа и  
В.П. Савиных"  
Фадеева Т.Е.  
" " " 2022г.

Меню на 26.10.2022г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал
---------------------	--------------------	---------	----------------------

*Завтрак 7-11 лет*

319/481	Пудинг творожный запеченный со сгущенным молоком	150/20	452,6
501	Кофейный напиток с молоком	200	79,0
100	Сыр сычужный твердый	15	51,5
555	Крендель сахарный	60	228,0
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>916,4</b>

*Обед 7-11 лет*

48	Салат из квашеной капусты с луком	60	65,4
159/170	Суп-пюре из картофеля с гренками	250/10	209,72
405	Курица в соусе с томатом	70/50	192
291	Макаронные изделия отварные	150	145
507	Компот из яблок	200	110
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>844,82</b>

*Завтрак 11-18 лет*

319/481	Пудинг творожный запеченный со сгущенным молоком	200/50	680
501	Кофейный напиток с молоком	200	79,0
100	Сыр сычужный твердый	15	51,5
559	Булочка "Веснушка"	60	145,0
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>1060,8</b>

*Обед 11-18 лет*

48	Салат из квашеной капусты с луком	100	109
159/170	Суп-пюре из картофеля с гренками	250/10	209,72
405	Курица в соусе с томатом	90/60	240
291	Макаронные изделия отварные	180	173,88
507	Компот из яблок	200	110
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>965,30</b>

Зав. производством  Казакова Е.П.

Мед. Работник 

Утверждаю:  
Директор ООО "Орбита"  
Палкина С.А.  
" " " 2022г

Согласовано:  
Директор МАОУ "Техно-Школа имени  
В.П. Савиных"  
Фадеева Т.Е.  
" " " 2022г.

Меню 26.10.2022г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
---------------------	--------------------	---------	-----------------------

*Завтрак для учащихся первой смены*

100	Сыр сычужный твердый	15	51,5
262	Каша манная молочная жидкая	150	161,6
501	Кофейный напиток с молоком	200	79,0
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>362,6</b>

*Обед*

48	Салат из квашеной капусты с луком	60	65,4
159/170	Суп-пюре из картофеля с гренками	250/10	209,72
405	Курица в соусе с томатом	70/50	192
291	Макаронные изделия отварные	150	145
507	Компот из яблок	200	110
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>844,8</b>

*Полдник для учащихся 2 смены*

518	Сок яблочный	250	115
555	Крендель сахарный	60	228,0
	<b>Итого по меню:</b>		<b>343</b>
	<b>Итого за день:</b>		
№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.

*Завтрак для учащихся первой смены*

100	Сыр сычужный твердый	15	51,5
262	Каша манная молочная жидкая	200	215,4
501	Кофейный напиток с молоком	200	79,0
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>416,4</b>

*Обед*

48	Салат из квашеной капусты с луком	100	109
159/170	Суп-пюре из картофеля с гренками	250/10	209,72
405	Курица в соусе с томатом	90/60	240
291	Макаронные изделия отварные	180	173,88
507	Компот из яблок	200	110
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>965,30</b>

*Полдник для учащихся 2 смены*

518	Сок яблочный	250	115
555	Крендель сахарный	60	228,0
	<b>Итого по меню:</b>		<b>343</b>
	<b>Итого за день:</b>		

Зав. производством \_\_\_\_\_ Казакова Е.П.

Мед. Работник \_\_\_\_\_



Утверждаю  
 Директор ООО "Орбита"  
 Пашкина С.А.  
 " " 2022г

Согласовано:  
 Директор МАОУ "Техно-Школа имени  
 В.П. Савиных"  
 Фадеева Т.Е.  
 " " 2022г.

Меню на 26.10.2022г.

№ рец. Сб,Н,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал
<i>Комплекс №1 стоимость 105,00 руб.</i>			
319/481	Пудинг творожный запеченный со сгущенным молоком	200/50	680
501	Кофейный напиток с молоком	200	79,0
100	Сыр сычужный твердый	20	68,67
555	Крендель сахарный	60	228,0
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>1161,0</b>
<i>Комплекс №2 стоимость 120,00 руб.</i>			
48	Салат из квашеной капусты с луком	100	109
159/170	Суп-пюре из картофеля с гренками	250/10	209,72
371	Бифштекс рубленый паровой	90/30	244,8
291	Макаронные изделия отварные	180	173,88
507	Компот из яблок	200	110
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>970,10</b>

Зав. производством  Казакова Е.П.

Мед. Работник  Бессонов Н.А.

Утверждаю:  
 Директор ООО "Орбита"  
 Палкина С.А.  
 " " " 2022г



Согласовано:  
 Директор МАОУ "Техно-Школа имени  
 В.П. Савиных"  
 Фадеева Т.Е.  
 " " " 2022г.



Меню на 27.10.2022г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал
------------------	--------------------	---------	-------------------

*Завтрак 7-11 лет*

106	Помидоры свежие	60	14,4
301	Омлет натуральный с маслом	180	293,54
105	Масло сливочное	10	74,8
494	Чай с лимоном	200	61
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>549,04</b>

*Обед 7-11 лет*

4	Салат из белокочанной капусты с морковью	60	81,6
144	Суп картофельный с бобовыми	250	108
381	Котлета	90	257,4
237	Каша гречневая рассыпчатая	150	253,05
512	Компот из изюма	200	81
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>903,8</b>

*Завтрак 11-18 лет*

106	Помидоры свежие	100	24
301	Омлет натуральный с маслом	200	326,15
105	Масло сливочное	10	74,8
494	Чай с лимоном	200	61
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>591,25</b>

*Обед 11-18 лет*

4	Салат из белокочанной капусты с морковью	100	136
144	Суп картофельный с бобовыми	250	108
381	Котлета	100	286
237	Каша гречневая рассыпчатая	180	303,66
512	Компот из изюма	200	81
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>1037,36</b>

Зав. производством  Казакова Е.П.

Мед. Работник 

Утверждаю:

Директор ООО "Орбита"  
/ Палкина С.А.  
" " " 2022г

Согласовано:

Директор МАОУ "Техно-Школа имени  
В.П. Савиных"  
/ Фадеева Т.Е.  
" " " 2022г.

Меню 27.10.2022г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
------------------	--------------------	---------	--------------------

*Завтрак для учащихся первой смены*

105	Масло сливочное	10	74,8
260	Каша "Дружба"	150	169,7
494	Чай с лимоном	200	61
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>376</b>

*Обед*

4	Салат из белокочанной капусты с морковью	60	81,6
144	Суп картофельный с бобовыми	250	108
381	Котлета	90	257,4
237	Каша гречневая рассыпчатая	150	253,05
512	Компот из изюма	200	81
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>903,75</b>

*Полдник для учащихся 2 смены*

516	Ряженка	200	130
590	Печенье сахарное	50	210
	<b>Итого по меню:</b>		<b>340</b>
	<b>Итого за день:</b>		

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
------------------	--------------------	---------	--------------------

*Завтрак для учащихся первой смены*


105	Масло сливочное	10	74,8
260	Каша "Дружба"	200	226,2
494	Чай с лимоном	200	61
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>432,5</b>

*Обед*

4	Салат из белокочанной капусты с морковью	100	136
144	Суп картофельный с бобовыми	250	108
381	Котлета	100	286
237	Каша гречневая рассыпчатая	180	303,66
512	Компот из изюма	200	81
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>1037,36</b>

*Полдник для учащихся 2 смены*

516	Ряженка	200	130
590	Печенье сахарное	50	210
	<b>Итого по меню:</b>		<b>340</b>
	<b>Итого за день:</b>		

Зав. производством  Казакова Е.П.

Мед. Работник 

Утверждаю  
Директор ООО "Орбита"  
Палкина С.А.  
" " 2022г

Согласовано  
Директор МАОУ "Техно-Школа имени  
В.П. Савиных"  
Фадеева Т.Е.  
" " 2022г.

Меню на 27.10.2022г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал
<i>Комплекс №1 стоимость 105,00 руб.</i>			
106	Помидоры свежие	100	24
301	Омлет натуральный с маслом	220	358,77
105	Масло сливочное	10	74,8
494	Чай с лимоном	200	61
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>623,9</b>
<i>Комплекс №2 стоимость 120,00 руб.</i>			
32	Салат "Летний"	100	99
144	Суп картофельный с бобовыми	250	108
379	Кнели мясные	100	212
237	Каша гречневая рассыпчатая	180	303,6
512	Компот из изюма	200	81
109	Хлеб ржаной	40	69,6
108	Хлеб пшеничный	40	94
	<b>Итого по меню:</b>		<b>967,20</b>

Зав. производством  Казакова Е.П.

Мед. Работник 

Утверждаю:  
Директор ООО "Орбита"  
/ Палкина С.А.  
" " 2022г



Согласовано:  
Директор МАОУ "Техно-Школа имени  
В.П. Савиных"  
/ Фадеева Т.Е.  
" " 2022г.



Меню на 28.10.2022г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал
---------------------	--------------------	---------	----------------------

*Завтрак 7-11 лет*

401	Печень, тушеная в соусе	100	144
173	Картофель отварной	150	142,5
112	Фрукты свежие	150	70,5
493	Чай с сахаром	200	60
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>522,3</b>

*Обед 7-11 лет*

17	Салат из свежих огурцов	60	61,2
147	Суп картофельный с мак. изделиями	250	111,25
390/13	Тефтели мясные с рисом	100	221
423/429	Капуста тушеная, пюре картофельное	150	116,3
519	Напиток из шиповника	200	97
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>729,5</b>

*Завтрак 11-18 лет*

401	Печень, тушеная в соусе	150	216
173	Картофель отварной	180	171
112	Фрукты свежие	150	70,5
493	Чай с сахаром	200	60
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>622,8</b>

*Обед 11-18 лет*

17	Салат из свежих огурцов	100	102
147	Суп картофельный с мак. изделиями	250	111,25
390/13	Тефтели мясные с рисом	120	265,2
423/429	Капуста тушеная, пюре картофельное	180	139,5
519	Напиток из шиповника	200	97
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>837,7</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_ Казакова Е.П.

Мед. Работник \_\_\_\_\_

*С.А. Казакова*  
*Т.Е. Фадеева*

Утверждаю:  
Директор ООО "Орбита"  
Палкина С.А.  
" " 2022г

Согласовано:  
Директор МАОУ "Техно-Школа имени  
В.П. Савиных"  
Фадеева Т.Е.  
" " 2022г.

Меню 28.10.2022г.

№ рец. Сб, П, 2013	Наименование блюда	Выход, г:	Калорийность ккал.
-----------------------	--------------------	-----------	-----------------------

*Завтрак для учащихся первой смены*

112	Яблоки свежие	150	70,5
268/13	Каша рисовая молочная жидкая	150	172,05
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>373,05</b>

*Обед*

17	Салат из свежих огурцов	60	61,2
147	Суп картофельный с мак. изделиями	250	111,25
390/13	Тефтели мясные с рисом	100	221
423/429	Капуста тушеная, пюре картофельное	150	116,3
519	Напиток из шиповника	200	97
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>729,5</b>

*Полдник для учащихся 2 смены*

515	Молоко кипяченое	200	106
540	Ватрушка с повидлом	60	194
	<b>Итого по меню:</b>		<b>300</b>
	<b>Итого за день:</b>		

№ рец. Сб, П, 2013	Наименование блюда	Выход, г	Калорийность ккал.
-----------------------	--------------------	----------	-----------------------

*Завтрак для учащихся первой смены*

112	Фрукты свежие	150	66,6
268/13	Каша рисовая молочная жидкая	200	229,4
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>426,5</b>

*Обед*

17	Салат из свежих огурцов	100	102
147	Суп картофельный с мак. изделиями	250	111,25
390/13	Тефтели мясные с рисом	120	265,2
423/429	Капуста тушеная, пюре картофельное	180	139,5
519	Напиток из шиповника	200	97
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>837,7</b>

*Полдник для учащихся 2 смены*

515	Молоко кипяченое	200	106
540	Ватрушка с повидлом	60	194
	<b>Итого по меню:</b>		<b>300</b>
	<b>Итого за день:</b>		

Зав. производством \_\_\_\_\_ Казакова Е.П.

Мед. Работник \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Утверждаю:  
Директор ООО "Орбита"  
Палкина С.А.  
" " 2022г



Согласовано:  
Директор МАОУ "Техно-Школа"  
В.П. Савиных"  
" " / Фадеева Т.Е.  
2022г.



Меню на 28.10.2022г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал
<i>Комплекс №1 стоимость 105,00 руб.</i>			
401	Печень, тушенная в соусе	150	216
173	Картофель отварной	180	171
112	Фрукты свежие	150	70,5
493	Чай с сахаром	200	60
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>622,8</b>
<i>Комплекс №2 стоимость 120,00 руб.</i>			
17	Салат из свежих огурцов	100	102
147	Суп картофельный с мак. изделиями	250	111,3
412	Биточек припущенный	100	188,6
423/429	Капуста тушенная, пюре картофельное	180	139,5
519	Напиток из шиповника	200	97
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>761,1</b>

Зав. производством  Казакова Е.П.

Мед. Работник  А.А. Безземелько

Утверждаю:  
Директор ООО "Орбита"  
Палкина С.А.  
" " 2022г



Согласовано:  
Директор МАОУ "Техно-Школа имени  
В.П. Савиных"  
Фадеева Т.Е.  
" " 2022г.



Меню на 29.10.2022г.

№ рец. Сб, П, 2013	Наименование блюда	Выход, г	Калорийность ккал
<i>Завтрак 11-18 лет</i>			
112	Фрукты свежие	150	70,5
372	Голубцы ленивые	200	250
100	Сыр твердый	15	51,5
494	Чай с лимоном	200	61
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>538,3</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_ Казакова Е.П.

Мед. Работник \_\_\_\_\_

*Суршова Евгения Александровна*