



Утверждаю:  
Директор ООО "Орбита"  
/ Палкина С.А.  
" " " 2023г



Согласовано:  
Директор МАОУ "Техно-Школа имени  
В.П. Савиных"  
/ Фадеева Т.Е.  
" " " 2023г.

Меню на 20.02.2023г.

№ 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  Белых С.А.



Утверждаю:  
Директор ООО "Орбита"  
/ Палкина С.А.  
" " " 2023г



Согласовано:  
Директор МАОУ "Техно-Школа имени  
В.П. Савиных"  
/ Фадеева Т.Е.  
" " " 2023г.

Меню 20.02.2023г.

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*

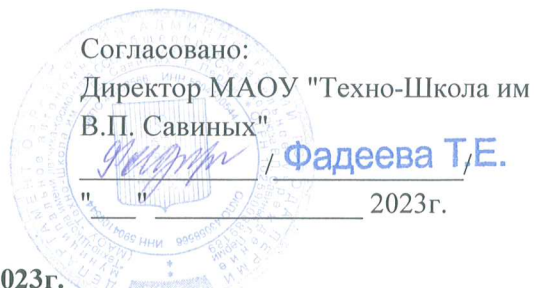
515	Молоко кипяченое	200	106
579	Коржик молочный	60	239
	<b>Итого по меню:</b>		<b>345</b>
	<b>Итого за день:</b>		

Зав. производством  Казакова Е.П.

Мед. Работник  Бисмаченко Н.А.



Утверждаю:  
Директор ООО "Орбита"  
Малкина С.А.  
" " " 2023г



Согласовано:  
Директор MAOU "Техно-Школа им  
В.П. Савиных"  
Фадеева Т.Е.  
" " " 2023г.

Меню на 20.02.2023г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность, ккал
<i>Комплекс №1 стоимость 105,00 руб.</i>			
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>
<i>Комплекс №2 стоимость 120,00 руб.</i>			
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  У.А.



Утверждаю:  
Директор ООО "Орбита"  
Палкина С.А.  
" " " 2023г



Согласовано:  
Директор МАОУ "Техно-Школа имени  
В.П. Савиных"  
Фадеева Т.Е.  
" " " 2023г.

Меню на 21.02.2024г.

№ рец. 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  Бельых Н.А.



Утверждаю:  
Директор ООО "Орбита"  
Палкина С.А.  
" " " 2023г



Согласовано:  
Директор MAOU "Техно-Школа имени  
В.П. Савиных"  
Фадеева Т.Е.  
" " " 2023г.

Меню 21.02.2023г.

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>
<i>Обед</i>			
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>
<i>Полдник для учащихся 2 смены</i>			
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>
<i>Обед</i>			
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>
<i>Полдник для учащихся 2 смены</i>			
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 \_\_\_\_\_



Утверждаю:  
Директор ООО "Орбита"  
/ Палкина С.А.  
" " " 2023г



Согласовано:  
Директор MAOU "Техно-Школа имени  
В.П. Савиных"  
/ Фадеева Т.Е.  
" " " 2023г.

Меню на 21.02.2023г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность, ккал
<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 \_\_\_\_\_



Утверждаю:  
Директор ООО "Орбита"  
/ Палкина С.А.  
" " 2023г



Согласовано:  
Директор MAOU "Техно-Школа и  
В.П. Савиных"  
/ Фадеева Т.Е.  
" " 2023г.

Меню на 22.02.2023г.

№ 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.  
" " 2023г

Согласовано:

Директор МАОУ "Техно-Школа имени  
В.П. Савиных"  
Фадеева Т.Е.  
" " 2023г.

Меню 22.02.2023г.

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 \_\_\_\_\_

*С.А. Выходилова*





Утверждаю:  
Директор ООО "Орбита"  
/ Палкина С.А.  
" " 2023г



Согласовано:  
Директор MAOU "Техно-Школа имени  
В.П. Савиных"  
/ Фадеева Т.Е.  
" " 2023г.

Меню на 22.02.2023г.

№ 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  Басмаченко Н.А.