

«УТВЕРЖДАЮ»
 директор МОУ «Новотроицкая СОШ»
 /Ивановичева И.В./



МЕНЮ

на «04» апреля 2025 г. (1 неделя)

Завтрак (1 - 4 классы)+ (ОВЗ)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки,г	Жиры,г	Углевод ы,г	Энер.ценн ость, кал	Стоимость
93	Суп молочный с макаронными изделиями	200	5,75	5,21	18,84	145,2	
332	Кисель	200	0,31		39,4	160	
	Хлеб пшеничный	40	3,1	0,2	20,1	94,7	
	Йогурт	115	1,7	2,26	13,94	82,9	
	Сок фруктовый	200	1		20,2	84,8	
	Печенье	30	16	1	70	250	
	ИТОГО:	520	10,26	14,21	97,14	554,1	77-16

Обед (1-4 классы)+ (ОВЗ)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки,г	Жиры,г	Углеводы, г	Энер.цен ность, кал	Стоимость
	Огурец соленый	60	0,96	3,6	6,6	62,4	
102	Суп картофельный с крупой	200	4,06	4,28	19,08	131	
279	Тефтели	90	58,5	6,36	7,45	109,8	
203	Макаронны отварные	200	7,40	6	35,30	224,8	
382	Чай с сахаром	200	4	3,54	17,57	118,6	
	Кислота аскорбиновая	0,035					
	Хлеб пшеничный 1 сорта	40	3,1	0,2	20,1	94,7	
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,42	0,16	9,04	42,28	
	Яйцо вареное	1 шт	1	8,8	18,8	154,2	
	Итого	770	80,49	29,62	115,21	837,44	93-94

Повар Шумкина И.Н. / Шумкина И.Н./

Ответственный за питание Вишнякова М.Н. /Вишнякова М.Н./



 «УТВЕРЖДАЮ»
 директор МОУ «Новотроицкая СОШ»

 Ивановичева И.В./

МЕНЮ

на «04» апреля 2025 г (1 неделя)

Обед (5-11 классы)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белк и,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энергетическая ценность, кал	Стоимость
	Огурец соленый	100	0,96	3,6	6,6	62,4	
102	Суп картофельный с крупой	250/40	9,4	57,6	19,2	662,8	
279	Тефтели	100	73,2	7,95	9,32	137,2	
203	Макароны отварные	200	7,40	6	35,30	224,8	
382	Чай с сахаром	200	4	3,54	17,57	118,6	
	Кислота аскорбиновая	0,070					
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,960	0,520	17,280	84,400	
	Хлеб пшеничный	60	4,560	0,540	27,720	132,600	
	Итого	850	106,33	88,23	145,51	1564,16	77-20

Повар И.И. / Шумкина И.Н./

Ответственный за питание М.Н. /Вишнякова М.Н./



«УТВЕРЖДАЮ»
директор МОУ «Новотроицкая СОШ»

Ивановичева И.В./

МЕНЮ

на «04» апреля 2025 г ДМГ
(завтрак)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки,г	Жиры,г	Углевод ы,г	Энер.ценн ость, кал	Стоимость
93	Суп молочный с макаронными изделиями	200	5,75	5,21	18,84	145,2	
332	Кисель	200	0,31		39,4	160	
	Хлеб пшеничный	40	3,1	0,2	20,1	94,7	
	Йогурт	115	1	8,8	18,8	154,2	
	Сок фруктовый	200	1		20,2	84,8	
	Печенье	30	16	1	70	250	
	ИТОГО:	520	10,26	14,21	97,14	554,1	77-20

Обед ДМГ

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки,г	Жиры,г	Углеводы, г	Энер.цен ность, кал	Стоимость
	Огурец соленый	60	0,96	3,6	6,6	62,4	
102	Суп картофельный с крупой	200	4,06	4,28	19,08	131	
279	Тефтели	90	58,5	6,36	7,45	109,8	
203	Макароны отварные	200	7,40	6	35,30	224,8	
382	Чай с сахаром	200	4	3,54	17,57	118,6	
	Кислота аскорбиновая	0,035					
	Хлеб пшеничный 1 сорта	40	3,1	0,2	20,1	94,7	
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,42	0,16	9,04	42,28	
	Яйцо вареное	1 шт	1	8,8	18,8	154,2	
	Итого	770	80,49	29,62	115,21	837,44	104-30

Повар Шумкина И.Н. / Шумкина И.Н./

Ответственный за питание Вишнякова М.Н. /Вишнякова М.Н./