

СОГЛАСОВАНО:



УТВЕРЖДАЮ:

Генеральный директор

ООО «Резерв Национальное питание»



10-ДНЕВНОЕ МЕНЮ

ГОРЯЧИХ ЗАВТРАКОВ И ОБЕДОВ ДЛЯ ДЕТЕЙ 12 ЛЕТ И СТАРШЕ

структурного подразделения ООО «Резерв ШП» столовая МБОУ СОШ № 3

(624825, Свердловская обл, Сухоложский р-он, пос. Алтынай, ул. Ленина, д.96)

Меню приготавливаемых блюд

Действует с 19.01.2026 г

Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: Дети 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергетич. ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
ЗАВТРАК	Салат из квашеной капусты	100	4	8,5	5,8	74,3	ТК № 116 (81/2013)	
Неделя 1	Гёфтеги "Домашние" (телятина, свинина, рис, соль йодированная) / соус томатный	100	11,9	6,67	5	135,2	ТТК № 282/ ТК № 32 (587/2004)	
День 1	Отварные макаронные изделия	180	4,68	8,16	48,24	282,96	ТК № 188 (516/2004)	
	Сок фруктовый в потребительской упаковке	200	0	0	24	91	пром	
	Хлеб пшеничный (1)	30	2,37	0,24	15,6	103,5	пром	
	Итого за завтрак:	610	22,95	23,57	98,64	686,96		
ОБЕД	Яблоки	180	0	0	17,64	70,5	ТТК № 161	
Неделя 1	Суп картофельный с бобовыми (картофель, горох, морковь, лук репчатый, масло сливочное)	250	5,75	10,63	9,75	117,4	ТК № 69 (139/2004)	
День 1	Лулэш (свинина, томатн паста, лук репч., масло сливочн)	100	11,4	10,3	4,9	131,1	ТК № 429 (437/2004)	
	Каша рассыпчатая гречневая	180	7,44	11,04	40,24	313,8	ТК № 189(297/2004)	
	Напиток "Витоника" (4)	200	0,2	0,1	25	102	ТТК № 24	
	Хлеб ржаной (2)	50	4,6	0,75	21,6	114,25	пром	
	Хлеб пшеничный (1)	30	2,37	0,24	15,6	103,5	пром	
	Итого за обед:	990	31,76	33,06	134,73	952,55		
Итого за День		1600	54,71	56,63	233,37	1639,51		

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

- 1Хлеб пшеничный - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР; фолиевая кислота, железо, кальций)
- 2Хлеб ржаной - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР; фолиевая кислота, железо, кальций)
- 3Для приготовления блюда используется йодированная соль.
- 4Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами С; В1; В2; В6; В12; РР; А; Е; D3; пантотеновой кислотой, фолиевой кислотой; К1.

Меню приготавливаемых блюд

Действует с 19.01.2026 г

Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: Дети 12 лет и старше

	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергетич. ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
Присм. пищи								
ЗАВТРАК	Яблочки	180	0	0	17,64	70,5	ТТК № 161	
	Запеканка творожная "Зебра" (творог 9%, яйцо, молоко, какао "Витошка") (4), стуженное молоко	170	14,85	19,7	33,6	329,2	ТТК № 258/ТТК 51	
Неделя 1	Кофейный напиток с молоком (молоко 2,5%, кофейный напиток, сахар)	200	4,1	3,3	18,6	108,7	ТТК № 16	
День 2	Хлеб пшеничный (1)	50	3,95	0,4	26	172,5	пром	
	Итого за завтрак:	600	22,9	23,4	95,84	680,9		
ОБЕД	Борщ с капустой и картофелем, сметана (млж15%)	255	7,9	8,63	20,3	176,9	ТК № 79 (110/2004)/ТТК 81	
Неделя 1	Котлета из филе белой рыбы (треска, минтай) соус молочный с морковью и шинитом	100	11,3	12,8	11,54	149,1	ТТК № 178 / ТТК № 33	
День 2	Щоре картофельное (картофель, молоко млж 2,5%, масло сливочное 72,5%) овощи припущенные (перец сладкий, горошек, морковь, фасоль стручковая, кукуруза)	180	6,6	10,32	57,12	378,36	ТК № 187 (520/2004)/ТТК № 233	
	Компот из свежих яблок	200	0,1	0,1	15,41	61	ТТК № 5	
	Хлеб ржаной (2)	40	3,68	0,6	17,28	91,4	пром	
	Хлеб пшеничный (1)	30	2,37	0,24	15,6	103,5	пром	
	Итого за обед:	805	31,95	32,69	137,25	960,26		
Итого за День		1405	54,85	56,09	233,09	1641,16		

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

- 1 Хлеб пшеничный - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР; фолиевая кислота, железо, кальций)
- 2 Хлеб ржаной - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР; фолиевая кислота, железо, кальций)
- 3 Для приготовления блюда используется йодированная соль.
- 4 В рецептуре блюда витаминизированное какао, обогащенное витаминами А; Е; Д3; С; В1; В2; В6; В12; К1

Меню приготавливаемых блюд

Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: Дети 12 лет и старше

Действует с 19.01.2026 г

Присм пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергитич ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
ЗАВТРАК	Сыр (порциями)	20	5,2	5,4	0		60	ТК № 89 (97/2004)
	Тестели из курицы (филе куриной грудки, репчатый лук, масло растительное, хлеб пшеничный) /соус сметанный с томатом	100	8,1	9,1	10,8		115,8	ТТК № 167 /ТК № 40 (601/2004)
Неделя 1								
День 3	Рис отварной рассыпчатый /кабачки тушеные (кабачки, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло растительное)	180	4,32	8,64	40,44		277,8	ТК № 214 (511/2004) /ТК № 271 (46/3/2015)
	Конфеты (4)	7,5	2,25	0,15	11		54,15	пром
	Чай черный байховый с сахаром	210	0,2	0	13,7		53	ТК № 1 (685/2004)
	Хлеб пшеничный (1)	40	3,16	0,32	20,8		138	пром
	Итого за завтрак:	557,5	23,23	23,61	96,74		698,75	
ОБЕД	Суп-пюре из цветной капусты, гречки	270	6,38	6,8	24,4		211,3	ТК № 76(168/2004)/ТК № 77(551/2004)
Неделя 1								
День 3	Гуляш из курицы (филе куриной грудки, лук репчатый, томатная паста, масло сливочное)	100	12,9	12,6	19,6		146,1	ТТК № 603
	Булгур / тыква, припущенная в сливочном масле (тыква, масло сливочное, шпинат)	180	7,32	12,6	40,6		353,76	ТТК № 274 /ТТК № 46
	Кисель витаминизированный (5)	200	0	0	23		90	ТТК № 15
	Хлеб ржаной (2)	40	3,68	0,6	17,28		91,4	пром
	Хлеб пшеничный(1)	20	1,58	0,16	10,4		69	пром
	Итого за обед:	810	31,86	32,76	135,28		961,56	
	Итого за День	1367,5	55,09	56,37	232,02		1660,31	

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

- 1 Хлеб пшеничный - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР; фолиевая кислота, железо; кальций)
- 2 Хлеб ржаной - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР; фолиевая кислота, железо; кальций)
- 3 Для приготовления блюда используется йодированная соль.
- 4 Молочные конфеты "Ешь, как пьешь". 3 шт (7,5 г) = 100 г молока
- 5 Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами А, В1; В2; В5; С

Менюготавливаемых блюд

Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: Дети 12 лет и старше

Действует с 19.01.2026 г

	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергетич. ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
Присм пищи								
ЗАВТРАК	Творожок в индивидуальной упаковке "Наша Маша" (4)	100	9	5	4	97	пром	
Неслея I	Йогурт отварное	40	5,1	4,6	0,28	63	ТК № 262 (1/6/2015)	
День 4	Каша молочная "Дружба" (рис, пшено, я сахар,масло сливочное, молоко2,5%) / масло сливочное	255	4,63	10,3	61,63	311,63	ТК № 206 (35/2006)/ТТК № 49	
	Какао витаминизированное (какао "Витопшка", молоко 2,5%, сахар) (5)	200	3,9	3,1	15,2	105	ТТК № 10	
	Хлеб пшеничный (1)	30	2,37	0,24	15,6	103,5	пром	
	Итого за завтрак:	625	25	23,24	96,71	680,13		
	Салат из свежлы с чесноком и сыром	100	1,4	5,9	7,1	104	ТК № 104 (50/2004)	
ОБЕД	Куриный суп с рисом и картофелем (картофель, филе куриное, рис,морковь, лук репчатый, масло сливочное, шпинат)	250	7,9	6,84	14,75	131,6	ТК № 68 (138/2004)	
Неслея I	Шницель (свинина, лук репчатый, хлеб пшеничный) соус томатный	100	9,6	8,2	6,3	140,11	ТК № 393 (608/2013) /ТК № 32 (587/2004)	
День 4	Отварные макаронные изделия /овощи припущенные (перед сладкий, горошек, морковь, фасоль стручковая, кукуруза)	180	5,9	8,64	42,84	241,8	ТК № 188 (516/2004) /ТТК № 233	
	Напиток из ягодной смеси	200	0,2	0,1	25	102	ТТК № 28	
	Вафли	25	1,46	1,91	9,8	62	пром	
	Хлеб ржаной (2)	30	2,76	0,45	13	68,55	пром	
	Хлеб пшеничный (1)	30	2,37	0,24	15,6	103,5	пром	
	Итого за обед:	915	31,59	32,28	134,39	953,56		
	Итого за День	1540	56,59	55,52	231,1	1633,69		

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

- 1
- Хлеб пшеничный - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР, фолиевая кислота, железо; кальций)
- 2
- Хлеб ржаной - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР, фолиевая кислота, железо; кальций)
- 3
- Для приготовления блюда используется йодированная соль.
- 4
- Продукт промышленного производства, обогащенный кальцием.
- 5
- Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами А; Е; Д3; С; В1; В2; В6; В12; К1

Менюготавливаемых блюд

Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: Дети 12 лет и старше

Действует с 19.01.2026 г

	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			Энергитич ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы		
Прием пищи	Котлета рыбная "Морское чудо" (минтай филе, цветная капуста, яйцо куриное, масло растительное) Пюре картофельное /масло сливочное	265	16,9	16,5	43,1	359,18	ТТК № 617/ТК № 187(520/2004)/ТТК № 49
ЗАВТРАК							
Неделя 1	Чай с ягодами (чай черный байховый, свежемороженые ягоды, сахар)	210	0,3	0,1	14,3	59,6	ТТК № 2
День 5	Печенье	30	1,38	6,33	12,42	89,63	пром
	Хлеб пшеничный (1)	50	3,95	0,4	26	172,5	пром
	Итого за завтрак:	555	22,53	23,33	95,82	680,91	
ОБЕД	Салат из отварной моркови с яблоком и растительным маслом	100	1	5	8,5	80	ТТК № 142
Неделя 1	Рассольник. Ленинградский, сметана (млж 15%)	255	5,5	5,9	14,38	141,6	ТК № 63(132/2004)/ТТК № 81
День 5	Щов (рис, свинина, морковь, лук репчатый, растительное масло)	200	12,4	15,3	56,1	370,2	ТК № 428 (590/2013)
	Коктейль молочный (4)	200	5,8	5,6	18,2	146,4	пром
	Хлеб ржаной (2)	50	4,6	0,75	21,6	114,25	пром
	Хлеб пшеничный (1)	30	2,37	0,24	15,6	103,5	пром
	Итого за обед:	835	31,67	32,79	134,38	955,95	
	Итого за день	1390	54,2	56,12	230,2	1636,86	

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

- Хлеб пшеничный - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР, фолиевая кислота, железо; кальций)
- Хлеб ржаной - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР, фолиевая кислота, железо; кальций)
- Для приготовления блюда используется йодированная соль.
- Напиток промышленного производства, обогащенный кальцием.

Меню приготавливаемых блюд

Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: Дети 12 лет и старше

Действует с 19.01.2026 г

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергетич. ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
ЗАВТРАК	Сыр (норвичи)	15	3,9	4,05	0		45	ТК № 89 (97/2004)
Неделя 2	Колбаса "Домашняя" (говядина, свинина, соль йодированная) / соус томатный	100	10,1	7,3	6,4		112,7	ТТК № 282/ ТК № 32 (587/2004)
День 6	Каша гречневая рассыпчатая с овощами (греча, морковь, лук репчатый, масло сливочное)	180	5,2	11,52	54,04		327,9	ТК № 249 (44/3/2015)
	Чай зеленый с лимоном	215	0,3	0	15,2		60	ТК № 2(686/2004)
	Хлеб пшеничный (1)	40	3,16	0,32	20,8		138	пром
	Итого за завтрак:	550	22,66	23,19	96,44		683,6	
ОБЕД	Огуры консервированные (на лимонном соке)	20	0,67	0	0,33		2	ТК № 127 (5/1/2015)
	Суп картофельный с горбушей (горбуша филе,картофель, яйца куриные, морковь, лук репчатый, масло растительное)	250	7,25	10,55	17,25		192,4	ТТК № 78
Неделя 2	Мясо тушеное (свинина, томаты паста, морковь, лук репч, масло растительное)	100	11,9	13,1	8,2		166,9	ТТК № 602
День 6	Отварные макаронные изделия	180	4,68	8,16	48,24		282,96	ТК № 188 (516/2004)
	Кисель витаминизированный (4)	200	0	0	23		90	ТТК № 15
	Хлеб ржаной (2)	50	4,6	0,75	21,6		114,25	пром
	Хлеб пшеничный (1)	30	2,37	0,24	15,6		103,5	пром
	Итого за обед:	830	31,47	32,8	134,22		952,01	
Итого за день		1380	54,13	55,99	230,66		1635,61	

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

- 1 Хлеб пшеничный - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР; фолиевая кислота, железо; кальций)
- 2 Хлеб ржаной - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР; фолиевая кислота, железо; кальций)
- 3 Для приготовления всех блюд используется йодированная соль.
- 4 Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами А, В1, В2; В5; С

Меню приготавливаемых блюд

Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: Дети 12 лет и старше

Действует с 19.01.2026 г

	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергетич. ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
Прием пищи								
ЗАВТРАК	Яблоки	180	0	0	17,64	70,5	ТТК № 161	
Неделя 2	Запеканка творожная с тыквой (творог 9%, тыква, яйцо, сметана, сахар), стуженное молоко	180	15,74	19,8	38,73	366,48	ТТК № 276/ТТК 51	
	Кофейный напиток с молоком (молоко 2,5%, кофейный напиток, сахар)	200	4,1	3,3	18,6	108,7	ТТК № 16	
	Хлеб пшеничный (1)	40	3,16	0,32	20,8	138	пром	
	Итого за завтрак:	600	23	23,42	95,77	683,68		
ОБЕД	Салат из свежих "Буряток" (свекла, огурцы консервированные, масло растительное)	100	1	10,3	5	55,7	ТК № 108 (16/2004)	
Неделя 2	Куриный суп с макаронами (макароны изделия, картофель, филе куриное,морковь, лук репчатый, масло сливочное, шпинат)	250	8,13	7,9	16	146,4	ТК № 70 (147/2004)	
	Жаркое по-домашнему (картофель, свинина, лук репчатый, томатная паста, масло растительное)	200	13,9	12,17	41,7	383,7	ТК № 428 (590/2013)	
	Компот из свежих яблок	200	0,1	0,1	15,41	61	ТТК № 5	
День 7	Гематоген (стуженное молоко, альбумин) (4)	25	1,5	0,9	18,9	87,5	пром	
	Хлеб ржаной (2)	50	4,6	0,75	21,6	114,25	пром	
	Хлеб пшеничный (1)	30	2,37	0,24	15,6	103,5	пром	
	Итого за обед:	855	31,6	32,36	134,21	952,05		
	Итого за День	1455	54,6	55,78	229,98	1635,73		

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

- Хлеб пшеничный - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР; фолиевая кислота, железо; кальций)
- Хлеб ржаной - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой , с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР; фолиевая кислота, железо; кальций)
- Для приготовления блюда используется йодированная соль.
- Продукт промышленного производства, обогащенный Fe

Меню приготавливаемых блюд

Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: Дети 12 лет и старше

Действует с 19.01.2026 г

Присм пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергитич ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
ЗАВТРАК	Сыр (поруками)	15	3,9	4,05	0		45	ТК № 89 (97/2004)
Неделя 2	Творожок в индивидуальной упаковке "Наша Маша" (4)	100	9	5	4		97	пром
День 8	Каша молочная "Пять злаков" с карамелизованным яблоком (молоко 2,5%, хлопья "5 злаков", яблоки свежие, масло сливочное, сахар, соль йодированная)/ масло сливочное	225	6,04	10,9	56,24		300,17	ТТК № 263 / ТК № 49
	Какао витаминизированное (какао "Витюшка", молоко, сахар) (5)	200	3,9	3,1	15,2		105	ТТК № 10
	Хлеб пшеничный (1)	40	3,16	0,32	20,8		138	пром
	Итого за завтрак:	580	26	23,37	96,24		685,17	
ОБЕД	Яблоки	180	0	0	17,64		70,5	ТТК № 161
Неделя 2	Борщ Сибирский (свекла, картофель, капусты белокочанная, фасоль консервированная, лук репчатый, морковь, маслосливочное, томатная паста), сметана	255	5,25	8,15	5,63		120,9	ТК № 54(111/2004)/ТТК № 81
	Витючки рыбные "Любительские" (филе горбуши, морковь, лук репчатый, яйца, молоко, хлеб пшеничный) соус сметанный с томатом	100	12,33	14,1	9,2		148	ТК № 411 (390/2004) /ТК № 40 (601/2004)
День 8	Рис отварной рассыпчатый /овощи припущенные (перец сладкий, горошек, морковь, фасоль стручковая, кукуруза)	180	7,92	9,36	40,44		281,8	ТК № 214 (511/2004) /ТТК № 233
	Напиток из яблочной смеси	200	0,2	0,1	25		102	ТТК № 28
	Хлеб ржаной (2)	40	3,68	0,6	17,28		91,4	пром
	Хлеб пшеничный (1)	40	3,16	0,32	20,8		138	пром
	Итого за обед:	995	32,54	32,63	135,99		952,6	
Итого за День		1575	58,54	56	232,23		1637,77	

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

- 1 Хлеб пшеничный - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР, фолиевая кислота, железо; кальций)
- 2 Хлеб ржаной - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР, фолиевая кислота, железо; кальций)
- 3 Для приготовления блюда используется йодированная соль.
- 4 Продукт промышленного производства, обогащенный кальцием.
- 5 Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами А; Е; Д3; С; В1; В2; В6; В12; К1

Меню приготавливаемых блюд

Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: Дети 12 лет и старше

Действует с 19.01.2026 г

	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			Энергетич. ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы		
Присм. пищи	Выпечка куриные "Новые" (филе куриной грудки, яйца куриные, лук репчатый, сметана, сыр, масло сливочное)/соус сметанный с овощами (сметана 15%, морковь, лук репчатый, масло сливочное)						
ЗАВТРАК	Макаронные изделия отварные, с сыром (макаронные изделия, сыр млж 45%, масло сливочное)/ кукуруза консервированная	100	11,67	13,5	9,3	163,7	ТТК № 173/ТТК № 41
Неделя 2	Чай черный байховый с сахаром	180	6,14	7,68	42,48	266,36	ТТК № 202/ТТК № 259
День 9	Вафли	210	0,2	0	13,7	53	ТТК № 1 (685/2004)
	Хлеб пшеничный (1)	25	1,46	1,91	9,8	62	пром
	Итого за завтрак:	40	3,16	0,32	20,8	138	пром
		555	22,63	23,41	96,08	683,06	
ОБЕД	Суп-пюре из картофеля и кабачков, гречки	270	5,2	10,63	16,9	173,9	ТТК № 95/ТТК № 77(551/2004)
Неделя 2	Гуляши из курицы (филе куриной грудки, лук репчатый, томатная паста, масло сливочное)	100	12,9	12,6	19,6	146,1	ТТК № 603
День 9	Каша рассыпчатая гречневая /овощи припущенные (перец сладкий, горошек, морковь, фасоль стручковая, кукуруза)	180	6,7	8,64	38,64	345	ТТК № 189(297/2004)/ТТК № 233
	Конфеты (4)	5	1,5	0,1	7,3	36,1	пром
	Сок фруктовый в потребительской упаковке	200	0	0	24	91	пром
	Хлеб ржаной (2)	40	3,68	0,6	17,28	91,4	пром
	Хлеб пшеничный (1)	20	1,58	0,16	10,4	69	пром
	Итого за обед:	815	31,56	32,73	134,12	952,5	
	Итого за день	1370	54,19	56,14	230,2	1635,56	

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

- 1 Хлеб пшеничный - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР; фолиевая кислота, железо; кальций)
- 2 Хлеб ржаной - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР; фолиевая кислота, железо; кальций)
- 3 Для приготовления блюда используется йодированная соль.
- 4 Молочные конфеты "Ешь, как пьешь". 2 шт (5 г) = 70 г молока

Менюготавливаемых блюд

Сезон: осень, зима, весна. Возрастная категория: Дети 12 лет и старше

Действует с 19.01.2026 г

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергетич. ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			
ЗАВТРАК	Омлет с рыбой запеченный (яйца куриные, филе минтая, молоко 2,5%, масло сливочное) / <u>кабачки тушеные</u> (кабачки, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло растительное)	230	15,9	12,3	28,7		238,9	ТТК № 199/ТТК № 271 (46/3/2015)
Неделя 2	Чай с лимоном (чай черный байховый, сахар, лимон)	215	0,3	0	15,2		60	ТТК № 2(686/2004)
День 10	Печенье	50	2,3	10,55	20,7		149,38	пром
	Хлеб пшеничный (1)	60	4,74	0,48	31,21		207	пром
	Итого за завтрак:	555	23,24	23,33	95,81		655,28	
ОБЕД	Пи из квашеной капусты (капуста квашеная, картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло сливочное) / сметана (млж 15%)	255	6,4	6,8	10,6		149,4	ТТК № 60 (129/2004)/ТТК 81
Неделя 2	Зразы из свиных с луком и яйцом/ соус сметанный с томатом	100	12,4	15,4	14,2		164,8	ТТК № 612/ТТК № 40 (601/2004)
День 10	Картофель тушеный (картофель, морковь, лук репчатый, масло сливочное 72,5%)/ <u>горошек зеленый</u>	180	6,6	9,1	52,3		341,2	ТТК № 428 (590/2013)/ТТК № 245
	Напиток "Витюшка" (4)	200	0,2	0,1	25		102	ТТК № 24
	Хлеб ржаной (2)	40	3,68	0,6	17,28		91,4	пром
	Хлеб пшеничный (1)	30	2,37	0,24	15,6		103,5	пром
	Итого за обед:	805	31,65	32,24	134,98		952,3	
Итого за День		1360	54,89	55,57	230,79		1607,58	

Соотношение Б:Ж:У 1:1:4

- 1
- 2
- 3
- 4
- Хлеб пшеничный - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР; фолиевая кислота, железо; кальций)
- Хлеб ржаной - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР; фолиевая кислота, железо; кальций)
- Для приготовления блюд используется йодированная соль.
- Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами С, В1; В2; В6; В12; РР; А; Е; D3; пантотеновой кислотой, фолиевой кислотой, К1.