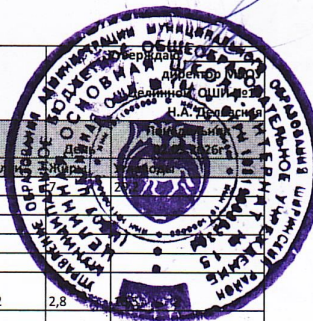


Основное организованное меню



Школа	МБОУ Целинная ОШИ № 15		Отд./корп									
Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Бел	Жи	Уг			
Завтрак	гор.блюдо	173/196	Каша рисовая вязкая	180/5	33,21	218	5					
			масло сливочное	5	6,89							
			рис	55	4,95							
			молоко	205	20,91							
			сахар	5	0,46							
	напиток	272/299	Кофейный напиток на молоке	200	11,52	109	3,2	2,8				
			кофейный напиток	2	0,40							
			сахар	10	0,92							
			молоко	100	10,20							
	хлеб	231/254	блины с маслом	80	7,31	80,8	2,32	4,08	12,72			
			мука	50	2,08							
			сахар	2	0,18							
			соль	1	0,04							
			дрожжи	0,5	0,10							
			масло растительное	5	0,50							
г.п			яйцо вареное	40	4,40	63	5,08	4,6	0,28			
Итого				56,43	470,8	15,6	18,48	60,7				
Обед	закуска	36/44	Винегрет овощной с фасолью	100	12,37	95,2	4,32	17,9	15,3			
			картофель отварной	20	0,90							
			лук реп.	12	0,44							
			масло растительное	8	1,34							
			морковь	8	0,31							
			свекла	14	0,53							
			фасоль консервированная	26	2,29							
			огурец соленый	18	6,55							
			1 блюдо	60/73	суп картофельный с лапшой	200	5,67	88	2,24	2,2	11,24	
			картофель		60	2,70						
	морковь	8	0,31									
	лук реп.	8	0,30									
	масло растительное	2	0,34									
	2 блюдо	93/107	Гуляш из отварной курицы	90	55,33	268,2	11,2	17,91	6,3			
			Филе курицы	100	52,00							
			морковь	13,5	0,53							
			лук реп.	11,2	0,41							
			мука	3,3	0,14							
	гарнир	202/225	картофель отварной с маслом	180/4	19,46	151	3,5	3,8	25			
			картофель	310	13,95							
			масло сливочное	4	5,51							
	напиток	276/303	яблочно-лимонный напиток	200	17,34	78	0,3	0,2	25,1			
			яблоко	57	10,55							
			сахар	20	1,83							
			лимон	16	4,96							
хлеб бел.	г.п.	хлеб пшеничный	40	1,72	93,5	3,5	0,5	24,15				
хлеб черн.	г.п.	хлеб ржаной	40	1,76	74,4	2,3	0,3	14,8				
Итого				113,64	848,3	27,36	42,81	121,89				
Полдник	фрукты	г.п.	фрукт свежий (банан)	100	19,5	96	1,13	0,38	14,25			
	напиток	г.п.	сок фруктовый	200	17,55	92	1	0	25,4			
	сладкое	г.п.	пряник	50	6,24	200	1,8	6,5	34			
Итого				43,29	388	3,93	6,88	73,65				
Салат	39/47	Салат Студенческий	80/30	9,1725	137	3,8	10,5	6,8				
		картофель	62	2,79								
		Морковь	27,5	1,0725								
		зеленый горошек	27	3,66								
		яйцо	15	1,65								
		гарнир	99/113	Биточки мясные с соусом	80/30	52,979	200	13,8	11,1	11,1		
				Биточки	80	49,68						
				соус	12,3	3,299						
				лук реп.	0,5	0,0185						
				томатна паста	3	0,8565						
гор.блюдо	166/189	масло сливочное	1,7	2,3426								
		мука	1,3	0,05395								
		сахар	0,03	0,02745								
		Наша перловая рассыпчат	150	10,546	76,5	4,2	5,7	2,4				
		Перловка	67	2,278								
хлеб бел.	г.п.	хлеб пшеничный	35	1,505	119,09	3,45	1,36	23,36				
		хлеб ржаной	35	1,54	74,4	2,3	0,3	14,8				
гор. Напиток	269/296	чай с сахаром	200	1,2014	35	0,1	0,03	9,9				
		чай	0,4	0,2864								
		сахар	10	0,915								
Итого				76,9439	641,99	23,85	18,49	61,56				
завтрак 2	кисломолочный напиток	г.п.	Кефир	200	23,6	100	5,8	5				
	сладкое	г.п.	Печенье сахарное	30	8,1	125,1	2,18	2,85	125,1			
Итого				31,7	225,1	7,98	86,66	317,8				
Итого за весь день				322,01	2574,19	78,72	173,32	635,6				

Основное организованное меню



Школа	МБОУ Целинная ОШИ № 15 7-11 приходящие			Отд./корп					
Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	гор.блюдо	173/196	Каша рисовая вязкая	15	26,04	270,8	5,1		
			масло сливочное	5	6,89				
			рис	40	3,60				
			молоко	148	15,10				
			сахар	5	0,46				
	Фрукт	г.п	фрукт (банан)	190	37,05	70,88	1,13	0,38	14,25
	напиток	г.п	кефир	200	23,60	100	5,8	5	8
			бтерброд с маслом	3	5,42	106	5	3	14,5
			масло сливочное	3	4,13				
	г.п	хлеб пшеничный	30	1,29					
Итого					92,12	547,68	17,03	23,68	66,05
Обед	закуска	36/44	Винегрет овощной с фасолью	100	12,15	95,2	4,32	17,9	15,03
			картофель отварной	20	0,90				
			лук реп.	6	0,22				
			масло растительное	8	1,34				
			Фасоль консерв.	24	2,29				
			огурец соленый	18	6,55				
			свекла	14	0,53				
			морковь	8	0,31				
	1 блюдо	60/73	суп картофельный с лапшой	200	5,67	88	2,24	2,2	11,24
			картофель	60	2,70				
			морковь	8	0,31				
			лук реп.	8	0,30				
			масло растительное	2	0,34				
	2 блюдо	119/135	Гуляш из мяса птицы	90	110,87	268,2	11,2	17,91	6,3
			Филе куриное	198	102,96				
			морковь	19,1	0,74				
			мука	3,3	0,14				
			томатная паста	3,3	0,94				
			лук реп.	15,4	0,57				
			масло сливочное	4	5,51				
			картофель отварной	150	19,46	121	3,5	3,8	25
	гарнир	202/225	Картофель	310	13,95				
			масло сливочное	4	5,51				
			яблочно-лимонный напиток	200	17,34	78	0,3	0,2	25,1
			яблоко	57	10,55				
			сахар	20	1,83				
	хлеб бел.	г.п.	хлеб пшеничный	40	1,72	93,5	3,5	0,5	24,15
хлеб ржаной			40	1,76	74,4	2,3	0,3	14,8	
лимон			16	4,96					
Итого				168,96	818,3	27,36	42,81	121,62	
Итого за весь день					261,08	1365,98	44,39	66,49	187,67



Основное организованное меню

Школа	МБОУ Целинная ОШИ № 15 12-18 лет проживающие		Отд./корп					День			
Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак	гор.блюдо	173/196	Каша рисовая вязкая	250	36,06	296	9,7	12			
			масло сливочное	7	9,65						
			рис	55	4,95						
	гор.напиток	272/299		молоко	205	20,91					
				сахар	6	0,55					
				кофейный напиток на молоке	200	11,76	109	3,2	2,8	18,5	
				молоко	100	10,20					
				кофейный напиток	8	0,64					
	хлеб	231/254		сахар	10	0,92					
				блины с маслом	100	10,47	226	5,4	7,6	33,4	
				мука	50	2,08					
				сахар	2	0,18					
				соль	1	0,04					
				дрожжи	1	0,22					
				масло растительное	3	0,50					
масло сливочное				5	6,89						
яйцо вареное	40	0,55									
Итого					58,28	631	18,3	22,4	106,3		
Обед	закуска	43/51	Винегрет овощной с фасолью	100	29,85	95,2	4,32	17,9	15,03		
			картофель отварной	25	1,13						
			лук реп.	14	0,52						
			масло растительное	10	16,75						
			фасоль консервированная	27	2,38						
			морковь	10	0,39						
			свекла	18	0,68						
	огурец соленый	22	8,01								
	1 блюдо	60/73		суп картофельный с лапшой	250	8,47	110	2,8	2,75	17,8	
				картофель	93	4,19					
				морковь	12,5	0,49					
				лук реп.	11,5	0,43					
				масло растительное	3	0,84					
	2 блюдо	93/107		лапша	10	2,54					
				Гуляш из отварной курицы	100	118,46	323	22,5	19,9	7	
				Филе курицы	220	114,40					
				морковь	17	0,66					
				лук реп.	11,2	0,41					
	гарнир	129/151		томатна паста	4	1,14					
				масло растительное	10	1,68					
				мука	4	0,17					
				картофель отварной с маслом	180/7	9,77	207	11,5	6,4	32	
				картофель	310	2,88					
	напиток	276/303		масло сливочное	5	6,89					
				яблочно-лимонный напиток	200	17,34	101	0,3	0,2	2,5	
яблоко				57	10,55						
сахар				20	1,83						
хлеб бел.	г.п.		лимон	16	4,96						
			хлеб пшеничный	50	2,15	245	7	1,2	50,8		
хлеб черн.	г.п.		хлеб ржаной	40	1,76	74,4	2,3	0,3	14,8		
Итого					187,80	1155,6	50,72	48,65	139,93		
Полдник	фрукты	г.п.	фрукт свежий (банан)	150	37,05	144	2,3	0,8	31,5		
			напиток	г.п.	сок фруктовый	200	17,55	92	1	0	25,4
			сладкое	г.п.	пряник	50	10,4	200	1,8	6,5	34
Итого					65	436	5,1	7,3	90,9		
Завтрак 2	закуска	39/47	Салат Студенческий	100	6,3945	137	3,8	10,5	6,8		
			картофель	45	2,025						
			морковь	27,5	1,0725						
			зеленый горошек консерв.	27	1,647						
			яйцо вареное	15	1,65						
	гарнир	99/113		Биточки мясные с маслом	120/50	65,94735	315	21,1	15	14,2	
				Биточки	100	62,1					
				Соус	5,3	3,84735					
				лук реп.	1	0,037					
				томатна паста	5	1,4275					
				масло сливочное	0,7	0,9646					
				мука	2	0,083					
				морковь	3	0,117					
	гор.блюдо	166/189		сахар	0,5	0,04575					
				масло растительное	7	1,1725					
Каша перловая рассыпчатая				200	10,546	240	21,1	15	14,2		
перловка				67	2,278						
масло сливочное				6	8,268						
хлеб бел.				г.п.	хлеб пшеничный	55	2,365	131	3,8	1,8	25,7
хлеб черн.				г.п.	хлеб ржаной	40	1,76	74,4	2,3	0,3	14,8
гор. Напиток	269/296		чай с сахаром	200	1,2014	35	0,1	0,03	9,9		
			чай	0,4	0,2864						
			сахар	10	0,915						
Итого					81,81975	795,4	48,4	32,13	78,8		
Завтрак 2	кисломолочный напиток	г.п.	кефир	200	23,6	100	5,8	5	8		
			сладкое	г.п.	Печенье сахарное	40	10,8	166,8	2,9	3,8	166,8
Итого					34,4	266,8	8,7	8,8	174,8		
Итого за весь день					427,30	3284,8	131,22	119,28	590,73		

Утверждено
 Директор МБОУ
 Целинной ОШИ № 15
 г.на. Целинский



Основное организованное меню

Школа	МБОУ Целинная ОШИ № 15 12-18 лет приходящие			Отд./корп				День		
Прием пищи	Раздел	№ рецеп.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углебды	
Завтрак	гор.блюдо	173/196	Каша рисовая вязкая	250	36,06	296	9,7	12		
			масло сливочное	7	9,65					
			рис	55	4,95					
			молоко	205	20,91					
			сахар	6	0,55					
	напиток	г.п		кефир	200	23,60	100	5,8	5	8
	фрукт	г.п	02.окт	Фрукт (банан)	200	39,00	179,3	1,13	0,38	14,25
				Бутерброд с маслом	200	7,11	328	6,7	9,6	13,2
				масло сливочное	5	6,89				
				хлеб пшеничный	40	0,22				
Итого					105,76	903,3	23,33	26,98	89,85	
Обед	закуска	43/51	Винегрет овощной с фасолью	100	3,74	95,2	4,32	17,9	15,03	
			картофель отварной	25	1,13					
			лук реп.	14	0,52					
			масло растительное	10	1,68					
			Фасоль консерв.	30	2,64					
			свекла	18	0,68					
	1 блюдо	60/73	морковь	10,7	0,42					
			суп картофельный с лапшой	250	8,14	110	2,8	2,75	17,8	
			картофель	93	4,19					
			морковь	12,5	0,49					
			лук реп.	11,5	0,43					
			масло растительное	3	0,50					
	2 блюдо	119/135	лапша	10	2,54					
			Гуляш из мяса птицы	100	118,94	323	22,5	19,9	7	
			Филе курицы	220	114,40					
			мука	4	0,17					
			лук реп.	18,7	0,69					
			морковь	22,3	0,87					
	гарнир	202/169	масло растительное	10	1,68					
			томатная паста	4	1,14					
			картофель отварной	180	19,46	151	3,5	3,8	25	
			картофель	310	13,95					
			масло сливочное	4	5,51					
			яблоко	57	10,55					
	напиток	276/303	яблочно-лимонный напиток	200	17,34	101	0,3	0,2	2,5	
			сахар	20	1,83					
			лимон	16	4,96					
хлеб бел.			г.п.	40	1,72	93,5	3,5	0,5	24,15	
хлеб черн.			г.п.	40	1,76	74,4	2,3	0,3	14,8	
Итого				53,29	948,1	39,22	45,35	106,28		
Итого за весь день					159,05	1851,4	62,55	72,33	196,13	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 471092413905542759889334510250069883863198699200

Владелец Делявская Наталья Анатольевна

Действителен с 12.01.2026 по 12.01.2027