

Согласовано
Директор МБОУ СОШ № 1
_____ 2026г.

Обед 1-4 кл. ОВЗ 93 руб.

Неделя: 1

Понедельник

	Итого за Обед	0,78
--	---------------	------

Неделя: 1

День: вторник

	Итого за Обед	100
--	---------------	-----

Неделя: 1

День: среда

Итого за Обед

Неделя: 1

День: четверг

Адрес: 603000, Обл. Ярославская, г. Ярославль, ул. Кирова, д. 10

Неделя: 1

День: пятница

Хп

710

День: понедельник

	Хл
--	----

690

0,5	705,0
DIN 1.200.111	

XN

670	
-----	--

0.5	705
-----	-----

Итого за Обед		Неделя: 2		День: среда				
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая	На рецептуры	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
Обед								
	Огурцы консервированные без уксуса	30	0,24		1,2	3,6	26,58	7,8
	Суп картофельный с крупой рисовой	200	1,74	5,04	13,93	225,98	100,97	15,1
	Рagu из птицы	150	17,09	18,03	46	293,53	220,21	58,3

Напиток из плодов шиповника	180	0,29	0,13	17,51	73,49	300,97	7
Хлеб пшеничный йодированный	30	2,28	0,24	14,58	71	299	2,7
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,46	0,26	7,28	37,4	600,39	2,1
Итого за Обед	610	23,1	23,7	100,5	705,0		93,0

Неделя: 2

День: четверг

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая	№ рецептуры	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
Обед	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,52	2,16	18,12	102	100,83	16,8
	Картофельное пюре	150	3,2	5,2	19,8	139,4	831,18	32
	Рыба тушеная в томате с овощами	80	14,6	16,1	28,2	214,66	220,4	37
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5		19,8	81	639,04	4,5
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,28	0,24	14,58	71	299	2,7
Итого за Обед		660	23,1	23,7	100,5	608,1		93,0

Неделя: 2

День: пятница

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая	№ рецептуры	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
Обед	Суп гороховый	200	6,68	4,6	16,28	259,48	100,94	15,95
	Тефтели "Ёжики" мясные	90	8,74	16,31	22,42	172,41	220,83	49,53
	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,3	6,3	39	238	811,03	17,22
	Компот из плодов свежих (яблоки, апельсины)	180	0,14	0,07	19,93	81,61	300,85	7,6
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,28	0,24	14,58	71	299	2,7
Итого за Обед		650	26,1	27,5	112,2	822,5		93,0
Итого за период		6 520	241	249	1 018	7 086		
Среднее значение за период			24,06	24,85	101,81	708,62		

При составлении меню использовалась литература:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под редакцией В.Р. Кучмы 2016г
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП при общеобразовательных школах под редакцией В.Т. Лапшиной 2004г "Хлебпродинформ"
3. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста. Новосибирск - 2021г