

Согласовано:

Директор МБОУ СОШ №1



Утверждаю:

Директор МАУ "ЦЗП"



**ДНЕВНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**13 октября 2021 г.**

№ по сборнику рецептур	День 1	Выход блюда, г	Энергетическая ценность, ккал
	<b>Завтрак 1 смена/усиленный полдник 2 смена</b>		
	<b>7-11 лет</b>		
173	Каша молочная пшенная с маслом	150/5	230,28
377	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	62,00
пр.пр.	Хлеб Дарницкий	30	58,00
пр.пр.	Хлеб пшеничный	40	94,00
15	Сыр порциями	30	108,00
338	Груша свежая	100	47,00
	<b>12-18 лет</b>		
173	Каша молочная пшенная с маслом	200/10	312,00
377	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	62,00
пр.пр.	Хлеб пшеничный	40	94,00
15	Сыр порциями	50	182,00
338	Груша свежая	100	47,00
	<b>Обед 1 и 2 смена</b>		
	<b>7-11 лет</b>		
45	Салат из свежей капусты с раст. маслом	60	36,25
101	Суп картофельный с рисом	250	85,75
268/331	Котлета мясная с соусом	90	182,25
128	Картофельное пюре	150	150,00
пр.пр.	Хлеб пшеничный	50	117,50
пр.пр.	Хлеб Дарницкий с микронутриентами	60	98,00
342	Компот из свежих яблок	200	114,60
	<b>12-18 лет</b>		
45	Салат из свежей капусты с раст. маслом	100	60,42
101	Суп картофельный с рисом	250	85,75
268/331	Котлета мясная с соусом	100	202,50
128	Картофельное пюре	200	167,08
пр.пр.	Хлеб пшеничный	40	94,00
пр.пр.	Хлеб Дарницкий с микронутриентами	60	98,00
342	Компот из свежих яблок	200	114,60
	<b>Полдник 1 смена</b>		
389	Сок грушевый	200	154,40
429	Булочка "Веснушка"	60	186,80

Зав.производством

*С.С. Селезнева*



Согласовано  
Директор МБОУ СОШ №1

Утверждаю:  
Директор МАУ "ЦЗП"

**ДНЕВНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**  
**14 октября 2021 г.**

№ по сборнику рецептур	День 2	Выход блюда, г	Энергетическая ценность, ккал
<b>Завтрак 1 смена/усиленный полдник 2 смена</b>			
<b>7-11 лет</b>			
243	Сосиска отварная	50	130,95
309	Макароны отварные	150	168,45
382	Какао с молоком	200	118,60
пр.пр.	Хлеб Дарницкий с микронутриентами	80	129,30
70	Огурец стерилизованный	30	3,50
<b>12-18 лет</b>			
243	Сосиска отварная	80	209,52
309	Макароны отварные	200	224,60
382	Какао с молоком	200	118,60
пр.пр.	Хлеб Дарницкий с микронутриентами	60	97,00
70	Огурец стерилизованный	40	4,60
<b>Обед 1 и 2 смена</b>			
<b>7-11 лет</b>			
52	Салат свекольный с раст. маслом	60	55,68
87	Щи из свежей капусты	250	80,00
291	Плов с куриным филе	180	274,80
пр.пр.	Печенье Юбилейное	20	63,00
пр.пр.	Хлеб пшеничный	80	188,00
345	Напиток из ягод	200	122,60
<b>12-18 лет</b>			
52	Салат свекольный с раст. маслом	100	92,80
87	Щи из свежей капусты	250	80,00
291	Плов с куриным филе	200	304,40
пр.пр.	Печенье Юбилейное	20	63,00
пр.пр.	Хлеб пшеничный	80	188,00
пр.пр.	Хлеб Дарницкий с микронутриентами	60	97,00
345	Напиток из ягод	200	122,60
<b>Полдник 1 смена</b>			
426	Булочка с повидлом	100	256,00
385	Молоко	200	107,00

Зав.производством

*Иванов*



Согласовано:  
Директор МБОУ СОШ №1

Утверждаю:  
Директор МАУ "ЦЗП"

**ДНЕВНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**  
**15 октября 2021 г.**

№ по сборнику рецептур	День 3	Выход блюда, г	Энергетическая ценность, ккал
	<b>Завтрак 1 смена/усиленный полдник 2 смена</b>		
	<b>7-11 лет</b>		
372	Яблоко запеч. с сахарной пудрой	40	57,08
188	Запеканка рисовая с творогом	150	260,19
379	Кофейный напиток	200	100,60
пр.пр.	Хлеб Дарницкий с микронутриентами	80	129,30
	<b>12-18 лет</b>		
372	Яблоко запеч. с сахарной пудрой	40	57,08
188	Запеканка рисовая с творогом	150	260,19
379	Кофейный напиток	200	100,60
пр.пр.	Хлеб пшеничный	50	117,50
	<b>Обед 1 и 2 смена</b>		
	<b>7-11 лет</b>		
40	Салат из картофеля с зеленым горошком	60	67,62
81	Борщ со свежей капустой	250	91,25
261/330	Печень, тушеная с соусом	90	143,10
302	Греча отварная	150	169,95
пр.пр.	Хлеб Дарницкий с микронутриентами	60	97,00
пр.пр.	Хлеб пшеничный	50	117,50
пр.пр.	Сок фруктовый	200	136,40
	<b>12-18 лет</b>		
40	Салат из картофеля с зеленым горошком	100	112,70
81	Борщ со свежей капустой	250	91,25
261/330	Печень, тушеная с соусом	100	159,00
302	Греча отварная	200	226,60
пр.пр.	Хлеб Дарницкий с микронутриентами	60	97,00
пр.пр.	Хлеб пшеничный	50	117,50
пр.пр.	Сок фруктовый	200	136,40
	<b>Полдник 1 смена</b>		
422	Булочка	65	225,90
350	Кисель п/ягодный	200	115,50

Зав.производством

*Ю.А. Семенов*



Согласовано:  
Директор МБОУ СОШ №1



Утверждаю:  
Директор МАУ "ЦЗП"



**ДНЕВНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**  
**16 октября 2021 г.**

№ по сборнику рецептур	День 8	Выход блюда, г	Энергетическая ценность, ккал
	<b>Завтрак 1 смена/усиленный полдник 2 смена</b>		
	<b>7-11 лет</b>		
226/330	Рыба отварная в сметанном соусе	90	69,75
304	Рис отварной	150	209,70
379	Кофейный напиток с молоком	200	100,60
пр.пр.	Хлеб пшеничный	60	141,00
пр.пр.	Сыр порциями	30	108,00
	<b>12-18 лет</b>		
226/330	Рыба отварная в смет. соусе	100	77,50
304	Рис отварной	200	279,60
379	Кофейный напиток с молоком	200	100,60
пр.пр.	Хлеб пшеничный	50	117,50
пр.пр.	Сыр порциями	40	144,00
	<b>Обед 1 и 2 смена</b>		
	<b>7-11 лет</b>		
55	Салат из свеклы с огурцом соленным	60	51,00
102	Суп картофельный гороховый	250	128,70
ТУ, 330	Ежики из оленины с курицей, соус	90	106,07
321	Капуста тушеная	150	112,65
пр.пр.	Зефир	50	163,00
пр.пр.	Хлеб Дарницкий с микронутриентами	60	99,00
389	Сок яблочный	200	110,60
	<b>12-18 лет</b>		
55	Салат из свеклы с огурцом соленным	100	85,00
102	Суп картофельный гороховый	250	128,70
ТУ, 330	Ежики из оленины с курицей, соус	100	119,80
321	Капуста тушеная	200	135,18
пр.пр.	Зефир	50	163,00
пр.пр.	Хлеб Дарницкий с микронутриентами	80	129,30
389	Сок яблочный	200	110,60
	<b>Полдник 1 смена</b>		
415	Крендель сахарный	100	190,60
385	Молоко	200	150,50

Зав.производством

*С.А. Киселева*



Согласовано:  
Директор МБОУ СОШ №1



Утверждаю:  
Директор МАУ "ЦЗП"



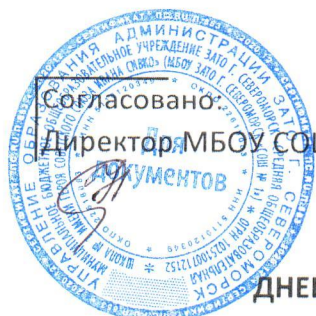
**ДНЕВНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**  
**18 октября 2021 г.**

№ по сборнику рецептур	День 4	Выход блюда, г	Энергетическая ценность, ккал
	<b>Завтрак 1 смена/усиленный полдник 2 смена</b>		
	<b>7-11 лет</b>		
210	Омлет натуральный	150	289,65
377	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	62,00
пр.пр.	Хлеб Дарницкий с микронутриентами	80	129,30
пр.пр.	Сыр порциями	30	108,00
	<b>12-18 лет</b>		
210	Омлет натуральный	200	386,20
377	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	62,00
пр.пр.	Хлеб Дарницкий с микронутриентами	30	49,50
пр.пр.	Сыр порциями	50	180,00
	<b>Обед 1 и 2 смена</b>		
	<b>7-11 лет</b>		
пр.пр.	Икра кабачковая	60	71,40
96	Рассольник Ленинградский	250	107,25
239/331	Тефтели рыбные с соусом	90	145,13
304	Рис отварной	150	209,70
пр.пр.	Зефир	50	132,00
пр.пр.	Хлеб Дарницкий с микронутриентами	40	79,20
349	Компот из смеси сухофруктов	1200	132,80
	<b>12-18 лет</b>		
пр.пр.	Икра кабачковая	100	119,00
96	Рассольник Ленинградский	250	107,25
239/331	Тефтели рыбные с соусом	100	161,30
304	Рис отварной	200	279,60
пр.пр.	Зефир	30	97,00
пр.пр.	Хлеб Дарницкий с микронутриентами	40	79,20
349	Компот из смеси сухофруктов	200	132,80
	<b>Полдник 1 смена</b>		
441	Булочка "Украинская"	100	248,00
386	Кефир	200	100,00

Зав.производством

*Сред. Киселева*





Согласовано  
Директор МБОУ СОШ №1



Утверждаю:  
Директор МАУ "ЦЗП"

**ДНЕВНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**  
**19 октября 2021 г.**

№ по сборнику рецептур	День 5	Выход блюда, г	Энергетическая ценность, ккал
	<b>Завтрак 1 смена/усиленный полдник 2 смена</b>		
	<b>7-11 лет</b>		
401	Оладьи с маслом	155	430,00
385	Молоко	200	107,00
209	Яйцо вареное	40	63,00
	<b>12-18 лет</b>		
401	Оладьи с маслом	210	542,00
385	Молоко	200	107,00
209	Яйцо вареное	40	63,00
	<b>Обед 1 и 2 смена</b>		
	<b>7-11 лет</b>		
67	Винегрет овощной	100	125,00
112	Суп картофельный с макаронами	250	109,00
290	Курица, тушеная в соусе	90	149,40
125	Картофель отварной	150	150,00
пр.пр.	Хлеб пшеничный	80	188,00
345	Напиток клюквенный	200	122,60
	<b>12-18 лет</b>		
67	Винегрет овощной	100	125,00
112	Суп картофельный с макаронами	250	109,00
290	Курица, тушеная в соусе	100	166,00
125	Картофель отварной	200	200,00
пр.пр.	Хлеб пшеничный	80	188,00
345	Напиток клюквенный	200	122,60
	<b>Полдник 1 смена</b>		
443	Булочка "Харьковчанка"	100	275,60
377	Чай с сахаром, лимоном	200/15/7	62,00

Зав.производством

*И.И. Селезнева*



Согласовано:  
Директор МБОУ СОШ №1



Утверждаю:  
Директор МАУ "ЦЗП"



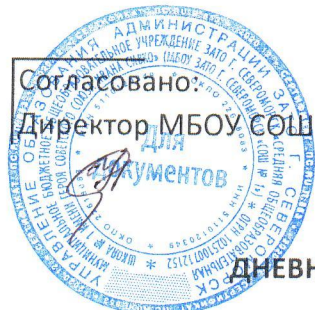
**ДНЕВНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**  
**20 октября 2021 г.**

№ по сборнику рецептур	День 6	Выход блюда, г	Энергетическая ценность, ккал
	<b>Завтрак 1 смена/усиленный полдник 2 смена</b>		
	<b>7-11 лет</b>		
16	Ветчина порциями	30	84,00
173	Каша молочная геркулесовая	150/10	216,00
382	Какао с молоком	200	118,60
пр.пр.	Хлеб Дарницкий с микронутриентами	40	79,20
338	Мандарины свежие	100	38,00
	<b>12-18 лет</b>		
16	Ветчина порциями	50	140,00
173	Каша молочная геркулесовая	200/10	288,00
382	Какао с молоком	200	118,60
пр.пр.	Хлеб пшеничный	30	70,50
338	Мандарины свежие	100	38,00
	<b>Обед 1 и 2 смена</b>		
	<b>7-11 лет</b>		
75	Икра морковная	60	54,72
99	Суп овощной	250	95,25
268/331	Биточки мясные с соусом	90	182,25
309	Макароны отварные	150	168,45
пр.пр.	Хлеб пшеничный	30	70,50
пр.пр.	Хлеб Дарницкий с микронутриентами	60	99,00
345	Напиток лимонный	200	122,60
	<b>12-18 лет</b>		
75	Икра морковная	100	91,20
99	Суп овощной	250	95,25
268/331	Биточки мясные с соусом	100	202,50
309	Макароны отварные	200	224,60
пр.пр.	Хлеб пшеничный	30	70,50
пр.пр.	Хлеб Дарницкий с микронутриентами	60	99,00
345	Напиток лимонный	200	122,60
	<b>Полдник 1 смена</b>		
424	Булочка домашняя	50	186,90
379	Кофейный напиток	200	150,00

Зав.производством

*[Подпись]*





Согласовано:  
Директор МБОУ СОШ №1



Утверждаю:  
Директор МАУ "ЦЗП"

**ДНЕВНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**  
**21 октября 2021 г.**

№ по сборнику рецептур	День 7	Выход блюда, г	Энергетическая ценность, ккал
	<b>Завтрак 1 смена/усиленный полдник 2 смена</b>		
	<b>7-11 лет</b>		
268/331	Котлета мясная с соусом	90	182,25
302	Греча отварная	150	169,95
377	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	62,00
пр.пр.	Хлеб Дарницкий с микронутрентами	60	99,00
пр.пр.	Йогурт питьевой	50	45,00
	<b>12-18 лет</b>		
268/331	Котлета мясная с соусом	100	202,50
302	Греча отварная	180	203,94
377	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	62,00
пр.пр.	Хлеб Дарницкий с микронутрентами	20	39,60
пр.пр.	Йогурт питьевой	100	90,00
	<b>Обед 1 и 2 смена</b>		
	<b>7-11 лет</b>		
23	Салат из св.т/помидоров	60	46,62
106	Суп картофельный с рыбой	250	106,00
284/331	Запек.карт.с мясом,с соусом	150	277,90
350	Кисель п/ягодный	200	114,60
пр. пр.	Хлеб "Дарницкий" с микрон.	20	39,60
пр. пр.	Хлеб пшеничный	50	117,50
пр. пр.	Конфета	30	118,80
	<b>12-18 лет</b>		
23	Салат из свежих помидоров	60	46,62
106	Суп картофельный с рыбой	250	106,00
284/331	Запеканка картоф. с мясным соусом	150/30	277,90
пр.пр.	Хлеб пшеничный	50	117,50
пр.пр.	Хлеб Дарницкий с микронутриентами	20	39,60
350	Кисель п/ягодный	200	114,60
пр.пр.	Конфета	30	118,80
	<b>Полдник 1 смена</b>		
427	Булочка "Октябренок"	100	241,00
386	Кефир	200	106,00

Зав.производством

*Геннадий Александрович*



Согласовано:  
Директор МБОУ СОШ №1



Утверждаю:  
Директор МАУ "ЦЗП"



**ДНЕВНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**  
**22 октября 2021 г.**

№ по сборнику рецептур	День 8	Выход блюда, г	Энергетическая ценность, ккал
	<b>Завтрак 1 смена/усиленный полдник 2 смена</b>		
	<b>7-11 лет</b>		
226/330	Рыба отварная в сметанном соусе	90	69,75
304	Рис отварной	150	209,70
379	Кофейный напиток с молоком	200	100,60
пр.пр.	Хлеб пшеничный	60	141,00
пр.пр.	Сыр порциями	30	108,00
	<b>12-18 лет</b>		
226/330	Рыба отварная в смет. соусе	100	77,50
304	Рис отварной	200	279,60
379	Кофейный напиток с молоком	200	100,60
пр.пр.	Хлеб пшеничный	50	117,50
пр.пр.	Сыр порциями	40	144,00
	<b>Обед 1 и 2 смена</b>		
	<b>7-11 лет</b>		
55	Салат из свеклы с огурцом соленным	60	51,00
102	Суп картофельный гороховый	250	128,70
ТУ, 330	Ежики из оленины с курицей, соус	90	106,07
321	Капуста тушеная	150	112,65
пр.пр.	Зефир	50	163,00
пр.пр.	Хлеб Дарницкий с микронутриентами	60	99,00
389	Сок яблочный	200	110,60
	<b>12-18 лет</b>		
55	Салат из свеклы с огурцом соленным	100	85,00
102	Суп картофельный гороховый	250	128,70
ТУ, 330	Ежики из оленины с курицей, соус	100	119,80
321	Капуста тушеная	200	135,18
пр.пр.	Зефир	50	163,00
пр.пр.	Хлеб Дарницкий с микронутриентами	80	129,30
389	Сок яблочный	200	110,60
	<b>Полдник 1 смена</b>		
415	Крендель сахарный	100	190,60
385	Молоко	200	150,50

Зав.производством

*Г.И. Киселева*



Согласовано:  
Директор МБОУ СОШ №1



Утверждаю:  
Директор МАУ "ЦЗП"



**ДНЕВНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**  
**23 октября 2021 г.**

№ по сборнику рецептур	День 7	Выход блюда, г	Энергетическая ценность, ккал
	<b>Завтрак 1 смена/усиленный полдник 2 смена</b>		
	<b>7-11 лет</b>		
268/331	Котлета мясная с соусом	90	182,25
302	Греча отварная	150	169,95
377	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	62,00
пр.пр.	Хлеб Дарницкий с микронутрентами	60	99,00
пр.пр.	Йогурт питьевой	50	45,00
	<b>12-18 лет</b>		
268/331	Котлета мясная с соусом	100	202,50
302	Греча отварная	180	203,94
377	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	62,00
пр.пр.	Хлеб Дарницкий с микронутрентами	20	39,60
пр.пр.	Йогурт питьевой	100	90,00
	<b>Обед 1 и 2 смена</b>		
	<b>7-11 лет</b>		
23	Салат из св.т/помидоров	60	46,62
106	Суп картофельный с рыбой	250	106,00
284/331	Запек.карт.с мясом,с соусом	150	277,90
350	Кисель п/ягодный	200	114,60
пр. пр.	Хлеб "Дарницкий" с микрон.	20	39,60
пр. пр.	Хлеб пшеничный	50	117,50
пр. пр.	Конфета	30	118,80
	<b>12-18 лет</b>		
23	Салат из свежих помидоров	60	46,62
106	Суп картофельный с рыбой	250	106,00
284/331	Запеканка картоф. с мясным соусом	150/30	277,90
пр.пр.	Хлеб пшеничный	50	117,50
пр.пр.	Хлеб Дарницкий с микронутриентами	20	39,60
350	Кисель п/ягодный	200	114,60
пр.пр.	Конфета	30	118,80
	<b>Полдник 1 смена</b>		
427	Булочка "Октябренок"	100	241,00
386	Кефир	200	106,00

Зав.производством

*Уф. Смирнова*



Согласовано:  
Директор МБОУ СОШ №1



Утверждаю:  
Директор МАУ "ЦЗП"



**ДНЕВНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**  
**25 октября 2021 г.**

№ по сборнику рецептур	День 9	Выход блюда, г	Энергетическая ценность, ккал
	<b>Завтрак 1 смена/усиленный полдник 2 смена</b>		
	<b>7-11 лет</b>		
243	Колбаса отварная	50	82,00
143	Рагу овощное	150	202,00
382	Какао с молоком	200	118,60
пр.пр.	Хлеб пшеничный	50	117,50
338	Апельсины свежие	100	70,50
	<b>12-18 лет</b>		
243	Колбаса отварная	50	82,00
143	Рагу овощное	200	269,33
382	Какао с молоком	200	118,60
пр.пр.	Хлеб пшеничный	50	117,50
338	Апельсины свежие	100	70,50
	<b>Обед 1 и 2 смена</b>		
	<b>7-11 лет</b>		
39	Салат картофельный с кукурузой конс.	60	98,52
98	Суп Крестьянский	250/25	76,25
260	Гуляш из говядины	100	221,00
205	Макароны отварные с овощами	150	188,40
пр.пр.	Печенье "Нежное"	20	63,00
пр.пр.	Хлеб пшеничный	50	117,50
пр.пр.	Хлеб Дарницкий	20	39,60
348	Компот из изюма	200	122,00
	<b>12-18 лет</b>		
39	Салат картофельный с кукурузой конс.	100	164,20
98	Суп Крестьянский	250/25	76,25
260	Гуляш из говядины	100	221,00
205	Макароны отварные с овощами	200	251,20
пр.пр.	Печенье "Нежное"	20	63,00
пр.пр.	Хлеб пшеничный	80	188,00
пр.пр.	Хлеб Дарницкий	60	99,00
348	Компот из изюма	200	122,00
	<b>Полдник 1 смена</b>		
443	Булочка "Харьковчанка"	100	276,70
379	Кофейный напиток	200	100,00

Зав.производством

*Григорьев*



Согласовано:  
Директор МБОУ СОШ №1



Утверждаю:  
Директор МАУ "ЦЗП"



**ДНЕВНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**  
**26 октября 2021 г.**

№ по сборнику рецептур	День 10	Выход блюда, г	Энергетическая ценность, ккал
	<b>Завтрак 1 смена/усиленный полдник 2 смена</b>		
	<b>7-11 лет</b>		
401	Оладьи со сгущенным молоком	150/15	362,00
379	Кофейный напиток	200	100,60
пр.пр.	Хлеб Дарницкий с микронутриентами	20	39,60
пр.пр.	Десерт молочный	50	103,00
	<b>12-18 лет</b>		
401	Оладьи со сгущенным молоком	200/15	482,00
377	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	62,00
пр.пр.	Хлеб Дарницкий с микронутриентами	20	39,60
пр.пр.	Десерт молочный	50	103,00
	<b>Обед 1 и 2 смена</b>		
	<b>7-11 лет</b>		
52	Салат из свеклы с зеленым горошком	60	43,73
113	Суп-лапша домашняя	250	115,75
294/331	Котлета куриная с соусом	90	182,30
302	Гречка отварная	150	169,95
пр.пр.	Хлеб пшеничный	30	70,50
пр.пр.	Хлеб Дарницкий с микронутриентами	60	99,00
338	Напиток клюквенный	200	122,60
	<b>12-18 лет</b>		
52	Салат из свеклы с зеленым горошком	100	72,88
113	Суп-лапша домашняя	250	115,75
294/331	Котлета куриная с соусом	100	202,50
302	Гречка отварная	180	203,94
пр.пр.	Хлеб пшеничный	30	70,50
пр.пр.	Хлеб Дарницкий с микронутриентами	60	99,00
338	Напиток клюквенный	200	122,60
	<b>Полдник 1 смена</b>		
446	Кекс "Столичный"	70	270,00
389	Сок вишневый	200	100,00

Зав.производством

*С.А. Шенерова*