

МЕНЮ МАОУ СОШ № 4 г. Чайковский

7 день 07.10.2025г.

Меню обучающихся 7-11 лет:

1 смена

Прием	Наименование	Bec				Энергетическая	№
пищи	блюда	блюда, г	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептуры
	Котлета рыбная	70	9	1,1	7	74	307
	Пюре						
	картофельное	150	4,1	6	8,7	105	377
2	Компот из						
Завтрак	сухофруктов	200	0,6	0,1	20,1	84	495
	Фрукт	200	0,01	0,5	19,6	88	пром.
	Хлеб ржаной	30	2,4	0,5	12	61,8	574
	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,2	573
итого:		 680	18,41	8,4	82,2	483	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергет ическая ценност ь	№ рецептуры
	Суп молочный с макаронными изделиями	250	7,2	8,1	24,6	200,25	139
	Котлета рыбная	90	11,6	1,4	9	95,1	307
	Овощи свежие	100	0,6	0,1	1,9	11	148
	Пюре картофельное	150	4,1	6	8,7	105	377
Обед	Масло сливочное	5	0,04	3,6	0,07	33,05	79
	Компот из плодов или ягод сушеных	200	0,3	0,01	17,5	72	494
	Фрукт	200	0,01	0,5	19,6	88	пром.
	Хлеб ржаной	30	2,4	0,5	12	61,8	574
	Хлеб пшеничный	40	3,1	0,3	19,7	93,6	573
ИТОГО об	ед:	815	22,15	12,41	88,47	559,55	

Меню обучающихся 12-18 лет:

1 смена

Прием	Наименование блюла	Bec	Пи	цевые вещес	Энергет ическая		
пищи	Панменование ознода	блюда, г	Белки	Жиры	Углевод ы	ценност ь	№ рецептуры
	Котлета рыбная	70	9	1,1	7	74	307
	Пюре картофельное	150	4,1	6	8,7	105	377
Zaprzest	Компот из сухофруктов	200	0,6	0,1	20,1	84	495
Завтрак	Фрукт	200	0,01	0,5	19,6	88	пром.
	Хлеб ржаной	30	2,4	0,5	12	61,8	574
	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,2	573
ИТОГО завтрак:		680	18,41	8,4	82,2	483	

2 смена

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Белки	Жиры	Углевод ы	Энергет ическая ценност ь	№ рецептуры
	Котлета рыбная с маслом	110	14,1	1,7	11	116,3	307
	Пюре картофельное	200	5,4	8	11,6	140	377
05-	Компот из сухофруктов	200	0,6	0,1	20,1	84	495
Обед	Фрукт	200	0,8	0,8	19,6	88	82
	Хлеб ржаной	45	3,6	0,7	18,1	92,7	574
	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,3	573
ИТОГО обе	д:	800	27,9	11,7	102,5	626,3	

Меню обучающихся ОВЗ 7-11 лет:

•		
	смена	

Прием		Вес блюда,				Энергетическая	No
пищи	Наименование блюда	Γ	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептуры
	Каша пшеничная						
2	молочная	250	9,1	8,1	44,2	286,1	232
Завтрак	Чай с молоком	200	1,6	1,3	11,5	64	460
	Бутерброд с маслом	50	2,4	14,8	15	202	70
ИТОГО							
завтрак:		500	13,1	24,2	70,7	552,1	
	Котлета рыбная с						
	маслом	90	11,6	1,4	9	95,1	307
	Пюре картофельное	150	4,1	6	8,7	105	377
Обед	Чай с сахаром	180	0,2	0,1	8,4	34,2	457
	Фрукт	200	0,8	0,8	19,6	88	82
	Хлеб ржаной	40	3,2	0,6	16	82,4	574
	Хлеб пшеничный	40	3	0,3	19,7	93,6	573
ИТОГО							
обед:		700	22,9	9,2	81,4	498,3	

2 смена

<u>2 смена</u> Прием		Вес блюда,				Энергетическая	No
пищи	Наименование блюда	Г	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептуры
,	Котлета рыбная с			1		7	1 , 1
	маслом	90	11,6	1,4	9	95,1	307
	Пюре картофельное	150	4,1	6	8,7	105	377
Обед	Чай с сахаром	180	0,2	0,1	8,4	34,2	457
	Фрукт	200	0,8	0,8	19,6	88	82
	Хлеб ржаной	40	3,2	0,6	16	82,4	574
	Хлеб пшеничный	40	3	0,3	19,7	93,6	573
ИТОГО обед	•	700	22,9	9,2	81,4	498,3	
	Пирожок печенный с						
Полдник	мясом и рисом	100	8,2	6,6	50	292,2	533
	Кисель	200	0	0	15	60	484
ИТОГО полд	ник:	300	8,2	6,6	65	352,2	

Меню обучающихся ОВЗ 12-18 лет:

1 смена

Прием	Наименование	Вес блюда,				Энергетическая	№
пищи	блюда	Γ	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептуры
	Каша пшеничная						
	молочная	250	9,1	8,1	44,2	286,1	232
2207024	Яйцо отварное	50	6,4	5,8	0,4	78,8	267
Завтрак	Чай с молоком	200	1,6	1,3	11,5	64	460
	Бутерброд с						
	маслом	50	2,4	14,8	15	202	70
ИТОГО завтр	ак:	550	19,5	30	71,1	630,9	
	Котлета рыбная с						
	маслом	110	14,1	1,7	11	116,3	307
	Пюре картофельное	200	5,4	8	11,6	140	377
Обед	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	9,3	38	457
	Фрукт	200	0,8	0,8	19,6	88	82
	Хлеб ржаной	45	3,6	0,7	18,1	92,7	574
	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,3	573
ИТОГО обед	:	800	27,5	11,7	91,7	580,3	

2 смена

Прием	Наименование	Вес блюда,				Энергетическая	No
пищи	блюда	Г	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептуры
	Котлета рыбная с						
	маслом	110	4,1	1,7	11	116,3	307
	Пюре картофельное	200	5,4	8	11,6	140	377
Обед	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	9,3	38	457
	Фрукт	200	0,8	0,8	19,6	88	82
	Хлеб ржаной	45	3,6	0,7	18,1	92,7	574
	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,3	573
ИТОГО							
обед:		800	17,5	11,7	91,7	580,3	
	Пирожок печенный						
-	с мясом и рисом	60	4,9	4	30	175,3	533
Полдник	Йогурт	90	0,5	3,2	8,7	51,1	пром.
	Кисель	200	0	0	15	60	484
ИТОГО							
полдник:		350	5,4	7,2	53,7	286,4	

Исп. Краюхина Л.В.