



МЕНЮ МАОУ СОШ № 4 г. Чайковский

1 день 13.10.2025г.

Меню обучающихся 7-11 лет:

1 смена

Прием	Наименование блюда	Bec	Пиі	щевые в	ещества	Энергетическая ценность	Nº
пищи		блюда, г	Белки	Жиры	Углеводы		рецептуры
	Салат из						
	свежих						
	помидоров и						
	огурцов	70	0,7	4,27	2,45	51,1	18
	Биточки						
2	куриные	62	12,4	11,2	6,6	176,3	372
Завтра	Масло						
К	сливочное	5	0,04	3,6	0,07	33,05	79
	Рагу из овощей	100	2,5	3,5	10	81,5	176
	Сок	200	1	0,2	20,2	86	501
	Хлеб ржаной	45	3,6	0,7	18,1	92,7	574
	Хлеб						
	пшеничный	40	3	0,3	19,7	93,6	573
	итого:						
		522	23,24	23,77	77,12	614,25	

2 смена

Прием	Наименование блюда	Вес	Пиі	щевые в	ещества	Энергетическая ценность	№ рецептуры
пищи		блюда, г	Белки	Жиры	Углеводы		
	Суп						
	картофельный						
	с бобовыми	250	2,6	3,3	7,7	70,8	113
	Биточки						
	куриные	90	18	16,3	9,6	255,9	372
	Масло						
Обед	сливочное	6	0,04	4,3	0,08	39,7	79
ОООД	масло сливочное						
	Рагу из овощей	200	5	7	20	163	176
	Сок	200	1	0,2	20,2	86	501
	Хлеб ржаной	30	2,4	0,5	12	61,8	574
	Хлеб						
	пшеничный	50	3,9	0,4	24,6	117	573
•	итого:						
		826	32,94	32	94,18	794,2	

Меню обучающихся 12-18 лет:

1 смена

Прием	Наименование Вес		Пиі	цевые в	ещества	Энергетическая	Nº
пищи	блюда	блюда блюда, г Белки Жиры Углеводы ценн		ценность	рецептуры		
	Салат из						
	свежих						
	помидоров и						
	огурцов	70	0,7	4,27	2,45	51,1	18
	Биточки						
	куриные	62	12,4	11,2	6,6	176,3	372
	Масло						
Завтрак	сливочное	5	0,04	3,6	0,07	33,05	79
	масло сливочное						
	Рагу из овощей	150	3,75	5,25	15	122,25	176
	Сок	200	1	0,2	20,2	86	501
	Хлеб ржаной	45	3,6	0,7	18,1	92,7	574
	Хлеб						
	пшеничный	40	3	0,3	19,7	93,6	573
итого:		572	24,49	25,52	82,12	655	

2 смена

2 смена			_				
Прием	Наименование	Bec	Пиц	цевые ве	щества	Энергетическая	Nº
пищи	блюда	блюда, г	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептуры
Неделя 1							
День 1							
	Суп картофельный с бобовыми	250	2,6	3,3	7,7	70,8	113
	Биточки куриные с маслом	100	20	18	10,8	284,3	372
Обед	Макароные изделия отварные	180	6,7	5,9	35,5	221,4	256
	Сок	200	1	0,2	20,2	86	501
	Хлеб ржаной	35	2,8	0,5	14,1	72,1	574
	Хлеб пшеничный	35	2,6	0,3	17,2	81,9	573
ИТОГО			-				
обед:		800	35,7	28,2	105,5	816,5	

Меню обучающихся ОВЗ 7-11 лет:

Прием	Наименование блюда	Bec	Пи	щевые в	ещества	Энергетичес	Nº
пищи	Наименование блюда	блюда, г	Белки	Жиры	Углеводы	кая ценность	рецептуры
	Каша ячневая						
	молочная	250	8,8	8,1	40,4	269,8	227
Завтрак	Кофейный напиток с						
•	молоком	200	2,8	2,5	13,6	88	465
	Бутерброд с маслом	50	2,4	14,8	15	202	70
ИТОГО завт	грак:	500	14	25,4	69	559,8	
	Суп картофельный с						
	бобовыми	200	2,08	2,64	6,16	56,6	113
	Биточки куриные с						
	маслом	90	18	16,2	9,63	255,9	372
Обед	Макароные изделия						
	отварные	150	5,6	5	29,5	184,5	256
	Сок	200	1	0,2	20,2	86	501
	Хлеб ржаной	30	2,4	0,5	12,1	61,8	574
	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,3	14,7	70,2	573
итого обе	д:	700	31,38	24,84	92,29	715	

2 смена

2 смена Прием		Bec	Пи	щевые ве	ещества	Энергетичес	Nº
пищи	Наименование блюда	блюд а, г	Белки	Жиры	Углеводы	кая ценность	рецептуры
	Суп картофельный с						
	бобовыми	200	2,08	2,64	6,16	56,6	113
	Биточки куриные с						
	маслом	90	18	16,2	9,63	255,9	372
Обед	Макароные изделия						
ооод	отварные	150	5,6	5	29,5	184,5	256
	Сок	200	1	0,2	20,2	86	501
	Хлеб ржаной	30	2,4	0,5	12,1	61,8	574
	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,3	14,7	70,2	573
итого обе	д:	700	31,38	24,84	92,29	715	
	Булочка "Вьюшка" с						
Полдни	маком	100	8	2,8	47,8	248	545
К	Чай с сахаром,						
	молоком	200	1,6	1,3	11,5	64	460
ИТОГО пол	ИТОГО полдник:		9,6	4,1	59,3	312	

Меню обучающихся ОВЗ 12-18 лет:

1 сменя

Прием	Наименование	Bec	П	ищевые в	ещества	Энергетическая ценность	№ рецептуры
пищи	блюда	блюда, г	Белки	Жиры	Углеводы		
	Каша ячневая						
	молочная	250	8,8	8,1	40,4	269,8	227
	Печенье	50	11,6	0,02	23,2	44,6	пром.
Завтрак	Кофейный						
Завірак	напиток с						
	молоком	200	2,8	2,5	13,6	88	465
	Бутерброд с						
	маслом	50	2,3	15,7	14,3	208,6	69

ИТОГО зав	втрак:	550	25,5	26,32	91,5	611	
	Суп картофельный с бобовыми	350	2.6	2.2	7 7	70.9	112
	Биточки куриные с	250	2,6	3,3	7,7	70,8	113
Обед	маслом Макароные изделия	100	20	18	10,8	284,3	372
	отварные Сок	180 200	6,7	5,9 0,2	35,5 20,2	221,4 86	256 501
	Хлеб ржаной	35	2,8	0,5	14,1	72,1	574
	Хлеб пшеничный	35	2,6	0,3	17,2	81,9	573
ΜΤΟΓΟ οδε	ед:	800	35,7	28,2	105,5	816,5	

2 сменя

2 смена						_	I
Прием	Наименование	Bec	П	ищевые ве	ещества	Энергетическая	Nº
пищи	блюда	блюда, г	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептуры
	Суп						
	картофельный						
	с бобовыми	250	2,6	3,3	7,7	70,8	113
	Биточки						
	куриные с						
	маслом	100	20	18	10,8	284,3	372
Обед	Макароные						
, ,	изделия						
	отварные	180	6,7	5,9	35,5	221,4	256
	Сок	200	1	0,2	20,2	86	501
	Хлеб ржаной	35	2,8	0,5	14,1	72,1	574
	Хлеб						
	пшеничный	35	2,6	0,3	17,2	81,9	573
итого обе	д:	800	35,7	28,2	105,5	816,5	
	Булочка						
	"Вьюшка" с						
Полдни	маком	60	4,8	1,7	28,7	148,8	545
к	Йогурт	90	0,5	3,2	8,7	51,1	пром.
	Чай с сахаром,						
	молоком	200	1,6	1,3	11,5	64	460
ИТОГО пол	дник:	350	6,9	6,2	48,9	263,9	

Исп. Краюхина Л.В.