



Согласовано:
Директор МБУ "Школа № 41" (пр-т
Ленинский, 20)

Зимонина Белла Эдуардовна

МЕНЮ

на 03.09.2024

МБУ "Школа № 41" (50) (пр-т Ленинский, 20)

Завтрак бесплатный для учащихся с 1 по 4 класс, ОБЗ с 1 по 4 класс,
учащихся с 1 по 4 класс, один из родителей (законных представителей) которых принимает
участие в специальной военной операции

Сборник рецептур	Код блюда	Наименование	Выход гр.	Цена руб.	Пищевая ценность			
					Белки	Жиры	Углеводы	Ккалл
Таб №25/96	13849	Бутерброд с сыром (батон в асс.) Сыр / Батон	20/20	25,00	6,97	6,53	12,99	138,61
Таб.24/96	15812	Десерт фруктовый (яблоко) Яблоко свежее местное	80	11,58	0,32	0,32	7,84	35,52
451/02	9974	Каша молочная пшеничная с маслом Молоко / Крупа пшеничная / Масло сливочное / Сахар песок / Соль йодированная	200/5	31,00	8,57	7,64	42,52	273,12
ТТК	13514	Чай ягодный Вода / Чай черный (заварка): (Вода / Чай черный (развесной)) / Ягода замороженная (смесь) / Сахар песок	200	7,00	0,14	0,05	12,95	52,81
Итого:			525	74,58	16,00	14,54	76,30	500,06
Итого ХЕ:					6,36			

Обед бесплатный для учащихся с 1 по 4 класс

Сборник рецептур	Код блюда	Наименование	Выход гр.	Цена руб.	Пищевая ценность			
					Белки	Жиры	Углеводы	Ккалл
Таб. №24/96	6114	Огурец свежий Огурец свежий	60	13,00	0,43	0,06	1,16	6,90
110/96	168	Борщ из свежей капусты с картофелем на кур. бульоне Бульон куриный (суп набор): (Вода / Суповой набор / Соль йодированная / Лук репчатый п/ф / Морковь свежая п/ф) / Свекла п/ф / Капуста свежая п/ф очищ. / Картофель п/ф / Лук репчатый п/ф / Морковь свежая п/ф / Масло растительное / Томатная паста в асс. / Сахар песок / Соль йодированная / Морковь свежая п/ф / Зелень / Лимонная кислота / Лавровый лист	200	19,00	1,66	4,06	11,02	87,26
ТТК	19887	Рис оригинальный с мясом птицы Котлетное мясо птицы / Рис / Морковь свежая п/ф / Лук репчатый п/ф / Масло растительное / Томатная паста в асс. / Соль йодированная	40/150	54,00	14,75	14,29	41,67	354,32
646/96;699/200 4	1227	Напиток из апельсина Вода / Сахар песок / Апельсины свежие	200	10,00	0,20	0,04	25,73	104,08
пром	2974	Хлеб пшеничный Хлеб пшеничный	40	4,43	3,04	0,32	19,68	93,76
пп	11521	Хлеб ржаной Хлеб ржаной	40	4,00	2,72	0,52	15,92	79,24
Итого:			730	104,43	22,80	19,29	115,18	725,56
Итого ХЕ:					9,60			

Обед для обучающихся, получающих льготное, бесплатное питание с 5 по 11 класс,
обучающихся с ОБЗ с 5 по 11 класс

Сборник рецептур	Код блюда	Наименование	Выход гр.	Цена руб.	Пищевая ценность			
					Белки	Жиры	Углеводы	Ккалл
110/96	168	Борщ из свежей капусты с картофелем на кур. бульоне Бульон куриный (суп набор): (Вода / Суповой набор / Соль йодированная / Лук репчатый п/ф / Морковь свежая п/ф) / Свекла п/ф / Капуста свежая п/ф очищ. / Картофель п/ф / Лук репчатый п/ф / Морковь свежая п/ф / Масло растительное / Томатная паста в асс. / Сахар песок / Соль йодированная / Морковь свежая п/ф / Зелень / Лимонная кислота / Лавровый лист	200	19,00	1,66	4,06	11,02	87,26
ТТК	19887	Рис оригинальный с мясом птицы Котлетное мясо птицы / Рис / Морковь свежая п/ф / Лук репчатый п/ф / Масло растительное / Томатная паста в асс. / Соль йодированная	40/150	54,00	14,75	14,29	41,67	354,32
628/96г.	259	Чай с сахаром Вода / Чай черный (заварка): (Вода / Чай черный (развесной)) / Сахар песок	200	4,60	1,00	0,26	14,97	66,18
пп	12649	Хлеб пшеничный Хлеб в ассортименте	20	2,00	1,52	0,16	9,84	46,88
пп	1561	Хлеб ржаной Хлеб ржаной	25	3,00	1,70	0,33	9,95	49,57
Итого:			635	82,60	20,63	19,10	87,45	604,21
Итого ХЕ:					7,29			

Обед для обучающихся, получающих питание за счет родительских средств с 1 по 11 класс

Сборник рецептур	Код блюда	Наименование	Выход гр.	Цена руб.	Пищевая ценность			
					Белки	Жиры	Углеводы	Ккалл
110/96	168	Борщ из свежей капусты с картофелем на кур. бульоне Бульон куриный (суп набор): (Вода / Суповой набор / Соль йодированная / Лук репчатый п/ф / Морковь свежая п/ф) / Свекла п/ф / Капуста свежая п/ф очищ. / Картофель п/ф / Лук репчатый п/ф / Морковь свежая п/ф / Масло растительное / Томатная паста в асс. / Сахар песок / Соль йодированная / Морковь свежая п/ф / Зелень / Лимонная кислота / Лавровый лист	200	19,00	1,66	4,06	11,02	87,26
ТТК	19887	Рис оригинальный с мясом птицы Котлетное мясо птицы / Рис / Морковь свежая п/ф / Лук репчатый п/ф / Масло растительное / Томатная паста в асс. / Соль йодированная	40/150	54,00	14,75	14,29	41,67	354,32
628/96г.	259	Чай с сахаром Вода / Чай черный (заварка): (Вода / Чай черный (развесной)) / Сахар песок	200	4,60	1,00	0,26	14,97	66,18
пп	12649	Хлеб пшеничный Хлеб в ассортименте	20	2,00	1,52	0,16	9,84	46,88
пп	1561	Хлеб ржаной Хлеб ржаной	25	3,00	1,70	0,33	9,95	49,57
Итого:			635	82,60	20,63	19,10	87,45	604,21
Итого ХЕ:					7,29			

обед бесплатный, начальная школа с 1 по 4 класс(ОВЗ), учащихся с 1 по 4 класс, один из родителей (законных представителей) которых, принимает участие в специальной военной операции

Сборник рецептов	Код блюда	Наименование	Выход гр.	Цена руб.	Пищевая ценность				
					Белки	Жиры	Углеводы	Ккалл	
Таб №24/96	6114	Огурец свежий Огурец свежий	60	13,00	0,43	0,06	1,16	6,90	
110/96	168	Борщ из свежей капусты с картофелем на кур. бульоне Бульон куриный (суп.набор): (Вода / Суловой набор / Соль йодированная / Лук репчатый п/ф / Морковь свежая п/ф) / Свекла п/ф / Капуста свежая п/ф очищ. / Картофель п/ф / Лук репчатый п/ф / Морковь свежая п/ф / Масло растительное / Томатная паста в асс. / Сахар песок / Соль йодированная / Морковь свежая п/ф / Зелень / Лимонная кислота / Лавровый лист	200	19,00	1,66	4,06	11,02	87,26	
ТТК	19887	Рис оригинальный с мясом птицы Котлетное мясо птицы / Рис / Морковь свежая п/ф / Лук репчатый п/ф / Масло растительное / Томатная паста в асс. / Соль йодированная	40/150	54,00	14,75	14,29	41,67	354,32	
646/96;699/200 4	1227	Напиток из апельсинов Вода / Сахар песок / Апельсины свежие	200	10,00	0,20	0,04	25,73	104,08	
пром	2974	Хлеб пшеничный Хлеб пшеничный	40	4,43	3,04	0,32	19,68	93,76	
ПП	11521	Хлеб ржаной Хлеб ржаной	40	4,00	2,72	0,52	15,92	79,24	
			Итого:	730	104,43	22,80	19,29	115,18	725,56
			Итого ХЕ:			9,60			

Зав.производства: Афонина Мария Петровна

Ответственный за питание
СанПиН 2.3/2.1.2558-20



Россия, 445043, Самарская обл., Тольятти, ул.Северная, 35

E-mail: eda0910@mail.ru