



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

Зимомина Белла Эдуардовна

МЕНЮ

на 15.12.2025

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.	Пищевая ценность			
				Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Таб.24/96	9800	Десерт фруктовый (яблоко) Яблоко свежее местное	100	0,40	0,40	11,30	50,40
Таб №25/96	13849	Бутерброд с сыром (батон в асс.) Сыр / Батон	20/20	6,97	6,53	12,99	138,61
Таблица №4/96	6705	Каша молочная геркулесовая вязкая с маслом Молоко / Геркулес / Масло сливочное / Сахар песок / Соль йодированная	200/5	8,35	9,82	34,12	258,26
628/96г.	259	Чай с сахаром Вода / Чай черный (заварка): (Вода / Чай черный (развесной)) / Сахар песок	200			14,97	66,18
ТТК	20084	Печенье Овсяное Печенье овсяное	23	1,38	0,83	14,49	70,93
Итого:			568	17,10	17,58	87,87	584,38
Итого ХЕ:						7,32	

Обед для обучающихся, получающих питание за счет родительских средств с 1 по 4 класс

Сборник рецептур	Код блюда	Наименование	Выход гр.	Пищевая ценность			
				Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
139/96	239	Суп картофельный с макаронными изделиями Вода / Картофель п/ф / Макароны изделия / Морковь свежая п/ф / Лук репчатый п/ф / Масло растительное / Соль йодированная / Зелень (лук зел.укроп.петрушка) / Лавровый лист	200	2,36	2,02	16,82	94,90
ТТК	20400	Котлета куриная "Пожарская" с гарниром (овощное соте) Котлета куриная "Пожарская" : (Котлета куриная "Пожарская" п/ф 78гр. / Масло растительное) / овощное соте: (Капуста свежая п/ф (очищенная) / Морковь свежая п/ф / Лук репчатый п/ф / Перец болгарский заморож. (кубик) / Масло растительное / Соль йодированная)	70/20	12,19	13,06	12,24	215,21
464/96	3714	Каша гречневая вязкая Вода / Крупа гречневая / Масло сливочное / Соль йодированная	150	4,58	4,81	22,12	150,09
ТТК	20633	Напиток из сливы зам.п.с., Вода / Сахар песок / Слива свежемороженая / Лимонная кислота	200	0,12	0,05	16,41	66,53
695/96	11577	Ватрушка с повидлом Тесто дрожжевое для ватрушек,расстегаев: (Яйцо свежее / Мука в/с / Вода / Сахар песок / Масло растительное / Дрожжи прессованные / Соль йодированная) / Яйцо свежее / Повидло в асс. / Масло растительное / Мука в/с	50	3,28	3,42	32,69	174,66
ПП	420	Хлеб пшеничный Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,32
ТТК	20251	Хлеб ржаной Хлеб ржаной	20	1,36	0,26	7,96	39,62
Итого:			740	26,17	23,85	123,00	811,32
Итого ХЕ:						10,25	

Стоимость рациона: 110,17 руб.

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

Сборник рецептур	Код блюда	Наименование	Выход гр.	Пищевая ценность			
				Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
139/96	239	Суп картофельный с макаронными изделиями Вода / Картофель п/ф / Макароны изделия / Морковь свежая п/ф / Лук репчатый п/ф / Масло растительное / Соль йодированная / Зелень (лук зел.укроп.петрушка) / Лавровый лист	200	2,36	2,02	16,82	94,90
ТТК	20400	Котлета куриная "Пожарская" с гарниром (овощное соте) Котлета куриная "Пожарская" : (Котлета куриная "Пожарская" п/ф 78гр. / Масло растительное) / овощное соте: (Капуста свежая п/ф (очищенная) / Морковь свежая п/ф / Лук репчатый п/ф / Перец болгарский заморож. (кубик) / Масло растительное / Соль йодированная)	70/20	12,19	13,06	12,24	215,21
464/96	3714	Каша гречневая вязкая Вода / Крупа гречневая / Масло сливочное / Соль йодированная	150	4,58	4,81	22,12	150,09
ТТК	20633	Напиток из сливы зам.п.с., Вода / Сахар песок / Слива свежемороженая / Лимонная кислота	200	0,12	0,05	16,41	66,53

695/96	11577	Ватрушка с повидлом Тесто дрожжевое для ватрушек, расстегаев: (Яйцо свежее / Мука в/с / Вода / Сахар песок / Масло растительное / Дрожжи прессованные / Соль йодированная) / Яйцо свежее / Повидло в асс. / Масло растительное / Мука в/с	50	3,28	3,42	32,69	174,66
ПП	420	Хлеб пшеничный Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,32
ТТК	20251	Хлеб ржаной Хлеб ржаной	20	1,36	0,26	7,96	39,62

Итого: 740 26,17 23,85 123,00 811,32

Итого ХЕ: 10,25

Полдник для обучающихся, получающих питание за счет родительских средств 1-4 класс

Сборник рецептур	Код блюда	Наименование	Выход гр.	Пищевая ценность			
				Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Таб.24/96	5224	Десерт фруктовый (апельсин) Апельсины свежие	80	0,72	0,16	6,48	30,24
ТТК	14149	Булочка с помадкой Булочка с помадкой: (Мука в/с / Вода / Помадка сахарная Фондант / Сахар песок / Масло растительное / Мука в/с / Соль йодированная / Дрожжи прессованные / Масло растительное)	75	5,09	3,54	52,86	263,66
628/96г.	259	Чай с сахаром Вода / Чай черный (заварка): (Вода / Чай черный (развесной)) / Сахар десок	200			14,97	66,18

Итого: 355 5,81 3,70 74,31 360,08

Итого ХЕ: 6,19

Стоимость рациона: 37,83 руб.

Зав.производством: Афенина Мария Петровна

Ответственный за питание

СанПиН 2.3/2.1.301-20



Россия, 445043, Самарская обл., г.Самара, ул.Северная, 35

E-mail: eda0910@mail.ru