



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

Зимонина Белла Эдуардовна

МЕНЮ

на 24.11.2025

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 рецептов	Код блюда	Наименование	Выход гр.	Пищевая ценность			
				Белки	Жиры	Углеводы	Ккалл
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 рецептов	Код блюда	Наименование	Выход гр.	Пищевая ценность			
				Белки	Жиры	Углеводы	Ккалл
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 замороз. (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 рецептов	Код блюда	Наименование	Выход гр.	Пищевая ценность			
				Белки	Жиры	Углеводы	Ккалл
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 замороз. (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
ТТК	20251	Хлеб ржаной Хлеб ржаной	20	1,36	0,26	7,96	39,62
ПП	420	Хлеб пшеничный Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,32

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 рецептов	Код блюда	Наименование	Выход гр.	Пищевая ценность			
				Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Таб.№24/96	16229	Десерт фруктовый (яблоко) Яблоко свежее местное	120	0,48	0,48	11,76	53,28
ТТК №5,13	1110	Сырная палочка Яйцо свежее / Мука в/с / Вода / Сыр / Сахар песок / Масло растительное / Дрожжи прессованные / Соль йодированная / Масло растительное	50	6,35	4,90	24,39	167,06
628/96г.	259	Чай с сахаром Вода / Чай черный (заварка): (Вода / Чай черный (развесной)) / Сахар песок	200			14,97	66,18

Итого: 370 6,83 5,38 51,12 286,52

Итого ХЕ: 4,26

Стоимость рациона: 37,83 руб.

Зав.производства: Афонина Мария Петровна

Ответственный за питание
СанПиН 2.3/2.1.3890-20



Россия, 445043 Самарская обл. Тольятти,

E-mail: eda0910@mail.ru