

# МЕНЮ

## Столовая Васильевской СОШ №3

на 02 Мая 2023 г.

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал

**Меню: Комплекс №1***Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов*

Биточки "Дружба" с соусом красным основным, 80/20	100	40-80	9.72	10.86	10.29	180
Макаронные изделия отварные с зеленым горошком консерв., припущенным, 170/20	190	14-90	6.51	5.47	37.37	220
Компот из ягод	200	6-90	0.2	0.08	16.43	66
Батон	026	1-59	1.87	0.64	12.51	65
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>		<b>64-19</b>	<b>18</b>	<b>17</b>	<b>77</b>	<b>531</b>

**Меню: Комплекс №2***Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов*

Фрикадельки домашние с соусом красным основным, 90/20	110	47-90	12.63	15.32	8.8	226
Каша гречневая вязкая	185	13-10	5.56	6.82	27.29	194
Компот из ягод	200	6-90	0.2	0.08	16.43	66
Хлеб белый	026	2-20	2.05	0.21	13.21	63
Булочка "Маковка"	050	5-70	3.79	7.16	26.74	188
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>		<b>75-80</b>	<b>24</b>	<b>30</b>	<b>92</b>	<b>737</b>

**Меню: Комплекс №4***Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей*

Биточки "Дружба" с соусом красным основным, 80/20	100	40-80	9.72	10.86	10.29	180
Макаронные изделия отварные	190	10-60	6.6	6.08	40.45	238
Компот из ягод	200	6-90	0.2	0.08	16.43	66
Хлеб белый	042	3-63	3.32	0.34	21.34	102
Булочка "Маковка"	050	5-70	3.79	7.16	26.74	188
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>		<b>67-63</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>115</b>	<b>774</b>

**Меню: Комплекс №5***Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (доп. питание)*

Каша пшеничная вязкая	120	5-00	3.3	3.85	19.44	125
Чай полусладкий	200	2-20	0.2	0.05	10.02	38
Батон	026	1-60	1.87	0.64	12.51	65
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>		<b>8-80</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>42</b>	<b>228</b>

**Меню: Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ****Завтрак**

Биточки "Дружба" с соусом красным основным, 80/20	100	40-80	9.72	10.86	10.29	180
Макаронные изделия отварные с зеленым горошком консерв., припущенным, 170/20	190	14-90	6.51	5.47	37.37	220
Компот из ягод	200	6-90	0.2	0.08	16.43	66
Батон	026	1-59	1.87	0.64	12.51	65

**Обед**

Суп картофельный с горохом	250	11-10	5.28	4.42	22.07	142
Чай с сахаром	200	2-90	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб белый	029	2-49	2.29	0.23	14.73	70
Хачапури с сыром школьное	085	20-70	8.56	9.45	29.48	242
<b>Итого по меню Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ</b>		<b>101-38</b>	<b>35</b>	<b>31</b>	<b>158</b>	<b>1042</b>

Зав. производством: \_\_\_\_\_

Калькулятор: Согласовано по телефону

# МЕНЮ

## Столовая Васильевской СОШ № 3

на 03 Мая 2023 г.

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал

**Меню: Комплекс №1****Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов**

Биточки рыбные с соусом красным основным, 80/20	100	34-80	10.08	5.52	13.15	146
Пюре картофельное	160	18-40	3.3	5.82	19.48	155
Напиток апельсиновый	200	6-70	0.18	0.04	16.59	65
Батон	030	1-79	2.16	0.73	14.43	75
Печенье формовое (1 шт.)	011	2-50	0.8	1.98	7.64	52
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>		<b>64-19</b>	<b>17</b>	<b>14</b>	<b>71</b>	<b>493</b>

**Меню: Комплекс №2****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов**

Плов из филе цыплят с доп. гарниром овощи свежие (помидоры, огурцы) порционно, 60/190/15/25	290	64-20	18.63	17.58	54.6	432
Чай с сахаром	200	2-90	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб белый	030	2-60	2.37	0.24	15.24	72.86
Рулет с маком	050	6-10	3.7	7.34	25.43	182
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>		<b>75-80</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>110</b>	<b>744</b>

**Меню: Комплекс №4****Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей**

Биточки рыбные с соусом красным основным, 80/20	100	34-80	10.08	5.52	13.15	146
Пюре картофельное	160	18-40	3.3	5.82	19.48	155
Напиток апельсиновый	200	6-70	0.18	0.04	16.59	65
Батон	027	1-63	1.95	0.66	12.99	68
Рулет с маком	050	6-10	3.7	7.34	25.43	182
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>		<b>67-63</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>88</b>	<b>616</b>

**Меню: Комплекс №5****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (доп. питание)**

Каша овсяная вязкая	120	5-40	3.17	5.24	14.24	118
Чай полусладкий	200	2-20	0.2	0.05	10.02	38
Батон	020	1-20	1.44	0.49	9.62	50
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>		<b>8-80</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>206</b>

**Меню: Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ****Завтрак**

Биточки рыбные с соусом красным основным, 80/20	100	34-80	10.08	5.52	13.15	146
Пюре картофельное	160	18-40	3.3	5.82	19.48	155
Напиток апельсиновый	200	6-70	0.18	0.04	16.59	65
Батон	030	1-79	2.16	0.73	14.43	75
Печенье формовое (1 шт.)	011	2-50	0.8	1.98	7.64	52

**Обед**

Суп картофельный "Гречишное зернышко" с зеленью, 250/2	252	12-00	2.32	2.85	19.22	104
Чай с сахаром и лимоном, 200/7	207	4-40	0.26	0.06	15.27	59
Хлеб белый	037	3-19	2.92	0.3	18.8	90
Сосиска в тесте	027/50	17-60	6.79	8.37	27.11	212
<b>Итого по меню Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ</b>		<b>101-38</b>	<b>29</b>	<b>26</b>	<b>152</b>	<b>958</b>

Зав. производством:

Калькулятор: Согласовано по телефону

# МЕНЮ

## Столовая Васильевской СОШ №3

на 04 Мая 2023 г.

Наименование блюда	Выход	Пищевая ценность			
		Белки	Жиры	Углеводы	ККал

### Меню: Комплекс №1

#### Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов

Котлеты "Любительские" с соусом красным основным, 80/20	100	12.28	10.72	11.69	205
Каша гречневая вязкая	170	5.11	6.27	25.09	179
Чай с сахаром	200	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб белый	037	2.92	0.3	18.8	90
Пряник (Северные, 1 шт.)	040	2.2	2	31.2	152
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>	<b>64-19</b>	<b>23</b>	<b>19</b>	<b>102</b>	<b>683</b>

### Меню: Комплекс №2

#### Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов

Овощи свежие (помидоры, огурцы), порционно, 40/20	060	0.58	0.1	1.9	12
Котлеты "Любительские" с соусом красным основным, 80/20	100	12.28	10.72	11.69	205
Рис отварной	180	4.4	7.26	40.77	256
Напиток лимонный	200	0.13	0.01	15.39	62
Хлеб целебный ржаной	037	2.63	0.44	18.87	81.22
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>	<b>75-80</b>	<b>20</b>	<b>19</b>	<b>89</b>	<b>616</b>

### Меню: Комплекс №4

#### Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей

Котлеты "Любительские" с соусом красным основным, 80/20	100	12.28	10.72	11.69	205
Каша гречневая вязкая	160	4.81	5.9	23.61	169
Чай с сахаром	200	0.2	0.05	15.01	57
Батон	043	3.1	1.05	20.69	108
Булочка "Творожная"	050	5.83	4.35	24.32	162
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>	<b>67-63</b>	<b>26</b>	<b>22</b>	<b>95</b>	<b>701</b>

### Меню: Комплекс №5

#### Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (доп. питание)

Каша пшеничная вязкая	120	3.3	4.43	19.04	131
Чай полусладкий	200	0.2	0.05	10.02	38
Батон	020	1.44	0.49	9.62	50
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>	<b>8-80</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>39</b>	<b>219</b>

### Меню: Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ

#### Завтрак

Котлеты "Любительские" с соусом красным основным, 80/20	100	12.28	10.72	11.69	205
Каша гречневая вязкая	170	5.11	6.27	25.09	179
Чай с сахаром	200	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб белый	037	2.92	0.3	18.8	90
Пряник (Северные, 1 шт.)	040	2.2	2	31.2	152

#### Обед

Рассольник ленинградский со сметаной /крупа рисовая/	250	2.13	5.69	20.17	131
Напиток из шиповника с апельсином	200	0.25	0.07	16.71	66
Хлеб белый	030	2.37	0.24	15.24	73
Булочка "Творожная"	055	6.4	4.79	26.74	178
<b>Итого по меню Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ</b>	<b>101-38</b>	<b>34</b>	<b>30</b>	<b>181</b>	<b>1131</b>

Зав.производством: \_\_\_\_\_

Калькулятор: \_\_\_\_\_

# МЕНЮ

## Столовая Васильевской СОШ №3

на 05 Мая 2023 г.

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал

**Меню: Комплекс №1****Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов**

Цыплята запеченные (голень)	110	45-60	27.46	21.54	1.1	334
Макаронные изделия отварные с зел. горош.консервир. припущенным	150/10	11-10	5.52	4.81	32.52	190
Чай с сахаром и лимоном, 200/7	207	4-40	0.26	0.06	15.27	59
Хлеб белый	036	3-09	2.84	0.29	18.29	87
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>		<b>64-19</b>	<b>36</b>	<b>27</b>	<b>67</b>	<b>670</b>

**Меню: Комплекс №2****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов**

Гуляш из филе индейки	100	43-20	16.56	4.84	3.37	127
Каша гречневая вязкая	185	13-10	5.56	6.82	27.29	194
Напиток из шиповника с апельсином	200	5-80	0.25	0.07	16.71	66
Хлеб белый	030	2-60	2.37	0.24	15.24	73
Конфета глазированная (Цитрон, 1 шт.)	021	5-60	0.21	1.47	17.43	84
Вафли неглазированные (Белек, 1 шт.)	020	5-50	1.42	4.52	8.62	99
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>		<b>75-80</b>	<b>26</b>	<b>18</b>	<b>89</b>	<b>643</b>

**Меню: Комплекс №4****Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей**

Цыплята запеченные (голень)	110	45-60	27.46	21.54	1.1	334
Макаронные изделия отварные	160	9-00	5.56	5.12	34.06	200
Чай с сахаром и лимоном, 200/7	207	4-40	0.26	0.06	15.27	59
Хлеб целебный ржаной	030	2-43	2.13	0.36	15.3	66
Булочка российская	060	6-20	4.09	5	33.53	196
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>		<b>67-63</b>	<b>39</b>	<b>32</b>	<b>99</b>	<b>855</b>

**Меню: Комплекс №5****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (доп. питание)**

Каша ячневая вязкая	130	5-10	2.77	4.12	17.95	118
Чай полусладкий	200	2-20	0.2	0.05	10.02	38
Батон	025	1-50	1.8	0.61	12.02	62
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>		<b>8-80</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>40</b>	<b>218</b>

**Меню: Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ****Завтрак**

Цыплята запеченные (голень)	110	45-60	27.46	21.54	1.1	334
Макаронные изделия отварные с зеленым горошком консерв., припущенным, 150/10	160	11-10	5.52	4.81	32.52	190
Чай с сахаром и лимоном, 200/7	207	4-40	0.26	0.06	15.27	59
Хлеб белый	036	3-09	2.84	0.29	18.29	87

**Обед**

Суп картофельный с макаронными изделиями	250	10-90	2.62	2.75	16.88	121
Чай с сахаром	200	2-90	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб целебный ржаной	026	2-19	1.85	0.31	13.26	57
Треугольник с фаршем	070	21-20	6.04	7.93	18.96	175
<b>Итого по меню Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семе</b>		<b>101-38</b>	<b>47</b>	<b>38</b>	<b>131</b>	<b>1080</b>

Зав.производством: \_\_\_\_\_

Калькулятор: Согласовано по телефону

**МЕНЮ****Столовая Васильевской СОШ №3**

на 06 Мая 2023 г.

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал

**Меню: Комплекс №1****Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов**

Каша рисовая вязкая молочная с маслом сливочным, 180/5	185	18-70	5.23	7.4	37.43	236
Нектар в ассортименте	200	16-00	0.6	0	34	132
Хлеб белый	031	2-69	2.45	0.25	15.75	75
Манник домашний с сахарной пудрой, 110/3	113	26-80	6.7	13.54	60.55	390
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>		<b>64-19</b>	<b>15</b>	<b>21</b>	<b>148</b>	<b>833</b>

**Меню: Комплекс №2****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов**

Цыплята запеч. (четвертинки)	110	55-30	27.46	21.54	1.1	334
Макаронные изделия отварные	190	10-60	6.6	6.08	40.45	238
Чай с сахаром	200	2-90	0.2	0.05	15.01	57
Батон	044	2-70	3.17	1.08	21.17	110
Печенье песочное (Царское, 1 шт.)	015	4-30	0.97	4.5	8.55	78
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>		<b>75-80</b>	<b>38</b>	<b>33</b>	<b>86</b>	<b>817</b>

**Меню: Комплекс №4****Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей**

Каша рисовая вязкая молочная с маслом сливочным, 180/10	190	22-60	5.26	11.53	37.47	273
Нектар в ассортименте	200	16-00	0.6	0	34	132
Батон	024	1-43	1.73	0.59	11.55	60
Манник домашний с повидлом, 110/10	120	27-60	6.74	13.54	64.12	403
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>		<b>67-63</b>	<b>14</b>	<b>26</b>	<b>147</b>	<b>868</b>

**Меню: Комплекс №5****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (доп. питание)**

Макаронные изделия отварные	100	5-60	3.48	3.19	21.29	125
Чай полусладкий	200	2-20	0.2	0.05	10.02	38
Батон	016	1-00	1.15	0.39	7.7	40
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>		<b>8-80</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>39</b>	<b>203</b>

**Меню: Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ****Завтрак**

Каша рисовая вязкая молочная с маслом сливочным, 180/5	185	18-70	5.23	7.4	37.43	236
Нектар в ассортименте	200	16-00	0.6	0	34	132
Хлеб белый	031	2-69	2.45	0.25	15.75	75
Манник домашний с сахарной пудрой, 110/3	113	26-80	6.7	13.54	60.55	390

**Завтрак I**

Йогурт питьевой	200	31-80	6	6	22	160
Булочка Домашняя	055	5-39	3.88	7.1	30.81	205
<b>Итого по меню Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ</b>		<b>101-38</b>	<b>25</b>	<b>34</b>	<b>201</b>	<b>1198</b>

Зав. производством: \_\_\_\_\_

Калькулятор: Согласовано по телефону

**МЕНЮ****Столовая Васильевской СОШ №3  
на 10 Мая 2023 г.**

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал

**Меню: Комплекс №1****Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов**

Биточки "Дружба" с соусом красным основным, 80/20	100	40-80	9.72	10.86	10.29	180
Каша гречневая вязкая	160	11-40	4.81	5.9	23.61	169
Компот из ягод	200	6-90	0.2	0.08	16.43	66
Хлеб белый	030	2-59	2.37	0.24	15.24	73
Печенье формовое (1 шт.)	011	2-50	0.8	1.98	7.64	52
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>		<b>64-19</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>73</b>	<b>540</b>

**Меню: Комплекс №2****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов**

Сосиски отварные, 2 шт.	106	54-40	11.66	25.33	1.7	282
Каша гречневая вязкая	180	12-70	5.41	6.64	26.56	189
Чай с сахаром	200	2-90	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб целебный ржаной	030	2-50	2.13	0.36	15.3	66
Булочка с маком/батон с маком	050	3-30	3.93	1.58	27	141
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>		<b>75-80</b>	<b>23</b>	<b>34</b>	<b>86</b>	<b>735</b>

**Меню: Комплекс №4****Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей**

Биточки "Дружба" с соусом красным основным, 80/20	100	40-80	9.72	10.86	10.29	180
Каша гречневая вязкая	190	13-40	5.7	7.01	28.03	200
Компот из ягод	200	6-90	0.2	0.08	16.43	66
Хлеб белый	037	3-23	2.92	0.3	18.8	90
Булочка с маком/батон с маком	050	3-30	3.93	1.58	27	141
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>		<b>67-63</b>	<b>22</b>	<b>20</b>	<b>101</b>	<b>677</b>

**Меню: Комплекс №5****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (доп. питание)**

Каша пшеничная вязкая	120	5-00	3.3	3.85	19.44	125
Чай полусладкий	200	2-20	0.2	0.05	10.02	38
Батон	026	1-60	1.87	0.64	12.51	65
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>		<b>8-80</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>42</b>	<b>228</b>

**Меню: Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ****Завтрак**

Биточки "Дружба" с соусом красным основным, 80/20	100	40-80	9.72	10.86	10.29	180
Каша гречневая вязкая	160	11-40	4.81	5.9	23.61	169
Компот из ягод	200	6-90	0.2	0.08	16.43	66
Хлеб белый	030	2-59	2.37	0.24	15.24	73
Печенье формовое (1 шт.)	011	2-50	0.8	1.98	7.64	52

**Обед**

Суп картофельный с горохом	250	11-10	5.28	4.42	22.07	142
Чай с сахаром	200	2-90	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб белый	033	2-89	2.61	0.26	16.76	80
Пирожки печеные с рисом и мясом	070	20-30	9.12	5.88	35.1	232
<b>Итого по меню Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ</b>		<b>101-38</b>	<b>35</b>	<b>30</b>	<b>162</b>	<b>1051</b>

Зав. производством:

Калькулятор: Согласовано по телефону

**МЕНЮ****Столовая Васильевской СОШ №3  
на 12 Мая 2023 г.**

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал

**Меню: Комплекс №1****Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов**

Овощи свежие (помидоры, огурцы), порционно, 40/20	060	13-00	0.58	0.1	1.9	12
Плов из филе цыплят, 40/170	210	42-90	13.38	11.51	45.71	318
Чай с сахаром и лимоном, 200/7	207	4-40	0.26	0.06	15.27	59
Хлеб белый	045	3-89	3.56	0.36	22.86	109.29
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>		<b>64-19</b>	<b>18</b>	<b>12</b>	<b>86</b>	<b>498</b>

**Меню: Комплекс №2****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов**

Картофель тушеный с фаршем из мяса говядины	220	59-40	13.62	14.91	20.24	270
Чай полусладкий	200	2-20	0.2	0.05	10.02	38
Батон	023	1-40	1.65	0.56	11.07	58
Десерт фруктовый (яблоко)	110	12-80	0.44	0.44	10.78	52
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>		<b>75-80</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>52</b>	<b>418</b>

**Меню: Комплекс №4****Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей**

Плов из филе цыплят, 40/170	210	42-90	13.38	11.51	45.71	318
Чай с сахаром и лимоном, 200/7	207	4-40	0.26	0.06	15.27	59
Хлеб белый	032	2-73	2.53	0.26	16.26	77
Сосиска в тесте	027/50	17-60	6.79	8.37	27.11	212
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>		<b>67-63</b>	<b>23</b>	<b>20</b>	<b>104</b>	<b>666</b>

**Меню: Комплекс №5****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (доп. питание)**

Каша ячневая вязкая	130	5-10	2.77	4.12	17.95	118
Чай полусладкий	200	2-20	0.2	0.05	10.02	38
Батон	025	1-50	1.8	0.61	12.02	62
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>		<b>8-80</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>40</b>	<b>218</b>

**Меню: Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ****Завтрак**

Овощи свежие (помидоры, огурцы), порционно, 40/20	060	13-00	0.58	0.1	1.9	12
Плов из филе цыплят, 40/170	210	42-90	13.38	11.51	45.71	318
Чай с сахаром и лимоном, 200/7	207	4-40	0.26	0.06	15.27	59
Хлеб белый	045	3-89	3.56	0.36	22.86	109.29

**Обед**

Борщ со свежей капустой и картофелем, со сметаной и зеленью, 250/3	253	14-50	1.91	5.49	10.53	110
Напиток витаминный	200	10-80	0	0	0	78
Хлеб белый	043	3-69	3.4	0.34	21.84	104
Пирожки печёные с повидлом	070	8-20	3.92	1.59	39.95	189
<b>Итого по меню Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ</b>		<b>101-38</b>	<b>27</b>	<b>19</b>	<b>158</b>	<b>979</b>

Зав. производством: \_\_\_\_\_

Калькулятор: Согласовано по телефону

## МЕНЮ

### Столовая Васильевской СОШ №3

на 11 Мая 2023 г.

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал

#### Меню: Комплекс №1

##### Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов

Каша пшеничная вязкая молочная с маслом сливочным, яйцо вареное, 170/10/48/1шт.	228	30-10	11.41	15.23	28.39	292
Напиток из шиповника с апельсином	200	5-80	0.25	0.07	16.71	66
Батон	030	1-79	2.16	0.73	14.43	75
Пирожное песочное глазированное помадкой (Лакомка, 1 шт.)	050	26-50	2.2	13.6	32	227
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>		<b>64-19</b>	<b>16</b>	<b>30</b>	<b>92</b>	<b>660</b>

#### Меню: Комплекс №2

##### Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов

Плов из филе цыплят, 60/180	240	58-40	17.84	16.81	48.54	400
Напиток из шиповника с апельсином	200	5-80	0.25	0.07	16.71	66
Батон	046	2-80	3.32	1.13	22.14	115
Пирожки печёные с повидлом	075	8-80	4.2	1.69	42.79	204
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>		<b>75-80</b>	<b>26</b>	<b>20</b>	<b>130</b>	<b>785</b>

#### Меню: Комплекс №4

##### Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей

Сосиски отварные, 1 шт.	080	41-10	8.8	19.12	1.28	213
Каша пшеничная вязкая молочная с маслом сливочным, 160/5	165	14-60	6.72	7.2	35.03	228
Напиток из шиповника с апельсином	200	5-80	0.25	0.07	16.71	66
Батон	032	1-93	2.31	0.79	15.4	80
Булочка "Веснушка"	050	4-20	3.78	3.16	27.08	154
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>		<b>67-63</b>	<b>22</b>	<b>30</b>	<b>95</b>	<b>741</b>

#### Меню: Комплекс №5

##### Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (доп. питание)

Каша пшеничная вязкая	120	5-40	3.3	4.43	19.04	131
Чай полусладкий	200	2-20	0.2	0.05	10.02	38
Батон	020	1-20	1.44	0.49	9.62	50
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>		<b>8-80</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>39</b>	<b>219</b>

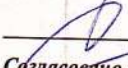
#### Меню: Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ

##### Завтрак

Каша пшеничная вязкая молочная с маслом сливочным, яйцо вареное, 170/10/48/1шт.	228	30-10	11.41	15.23	28.39	292
Напиток из шиповника с апельсином	200	5-80	0.25	0.07	16.71	66
Батон	030	1-79	2.16	0.73	14.43	75
Пирожное песочное глазированное помадкой (Лакомка, 1 шт.)	050	26-50	2.2	13.6	32	227

##### Обед

Рассольник ленинградский со сметаной /крупа рисовая/	250	16-70	2.13	5.69	20.17	131
Чай с сахаром	200	2-90	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб белый	031	2-69	2.45	0.25	15.75	75
Шафран с яблоками	080	14-90	3.84	7.75	34.09	222
<b>Итого по меню Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей</b>		<b>101-38</b>	<b>25</b>	<b>43</b>	<b>177</b>	<b>1145</b>

Зав. производством: 

Калькулятор: Согласовано по телефону



# МЕНЮ

## Столовая Васильевской СОШ № 3

### на 13 Мая 2023 г.

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал

#### Меню: Комплекс №1

##### Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов

Бутерброд с сыром, 30/30	060	29-49	9.45	8.22	15.24	178
Каша молочная "Дружба" с маслом сливочным, 170/5	175	16-70	5.43	3.37	32.69	183
Напиток лимонный	200	5-20	0.13	0.01	15.39	62
Десерт фруктовый (яблоко)	110	12-80	0.44	0.44	10.78	52
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>		<b>64-19</b>	<b>15</b>	<b>12</b>	<b>74</b>	<b>475</b>

#### Меню: Комплекс №2

##### Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов

Филе куриное с тушёными овощами, 60/15/15	090	55-90	15.06	21.28	4.47	267
Макаронные изделия отварные	180	10-10	6.25	5.75	38.32	225
Чай с сахаром	200	2-90	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб целебный ржаной	036	3-00	2.56	0.43	18.36	79
Булочка школьная	050	3-90	4.52	1.78	26.38	142
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>		<b>75-80</b>	<b>29</b>	<b>29</b>	<b>103</b>	<b>770</b>

#### Меню: Комплекс №4

##### Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей

Каша молочная "Дружба" с маслом сливочным, 170/5	175	16-70	5.43	3.37	32.69	183
Напиток лимонный	200	5-20	0.13	0.01	15.39	62
Хлеб белый	041	3-53	3.24	0.33	20.83	99
Пицца детская с сосисками	100	29-40	10.07	11.89	27.71	260
Десерт фруктовый (яблоко)	110	12-80	0.44	0.44	10.78	52
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>		<b>67-63</b>	<b>19</b>	<b>16</b>	<b>107</b>	<b>656</b>

#### Меню: Комплекс №5

##### Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (доп. питание)

Макаронные изделия отварные	100	5-60	3.48	3.19	21.29	125
Чай полусладкий	200	2-20	0.2	0.05	10.02	38
Батон	016	1-00	1.15	0.39	7.7	40
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>		<b>8-80</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>39</b>	<b>203</b>

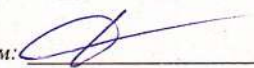
#### Меню: Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ

##### Завтрак

Бутерброд с сыром, 30/30	060	29-49	9.45	8.22	15.24	178
Каша молочная "Дружба" с маслом сливочным, 170/5	175	16-70	5.43	3.37	32.69	183
Чай с сахаром	200	2-90	0.2	0.05	15.01	57
Десерт фруктовый (яблоко)	110	12-80	0.44	0.44	10.78	52

##### Завтрак2

Нектар в ассортименте	200	16-00	0.6	0	34	132
Пицца детская с сосисками	080	23-49	8.04	9.51	22.17	209
<b>Итого по меню Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ</b>		<b>101-38</b>	<b>24</b>	<b>22</b>	<b>130</b>	<b>811</b>

Зав. производством: Калькулятор: Согласовано по телефону

Утверждено  
 Директор МБОУ "Васильевская СОШ №3 ЗМР"  
 П.Т.  
 Халупкина М.А.

# МЕНЮ

## Столовая Васильевской СОШ №3

на 15 Мая 2023 г.

Наименование блюда	Выход	Стоимость	Пищевая ценность		
			Белки	Жиры	Углеводы

Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов

Меню: Комплекс №1					
Итого по меню Комплекс №1					
Батон	026	1-59	1.87	0.64	12.51
Комлот из ягод	200	6-90	0.2	0.08	16.43
Макаронные изделия отварные с припущенным, 170/20	190	14-90	6.51	5.47	37.37
220					
Биточки "Дружба" с соусом красным основным, 80/20	100	40-80	9.72	10.86	10.29
180					

Меню: Комплекс №2

Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов

Меню: Комплекс №2					
Итого по меню Комплекс №2					
Фрикадельки домашние с соусом красным основным, 90/20	110	47-90	12.63	15.32	8.8
226					
Каша гречневая вязкая	185	13-10	5.56	6.82	27.29
194					
Комлот из ягод	200	6-90	0.2	0.08	16.43
66					
Хлеб белый	026	2-20	2.05	0.21	13.21
63					
Булочка "Маковка"	050	5-70	3.79	7.16	26.74
188					

Меню: Комплекс №4

Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей

Меню: Комплекс №4					
Итого по меню Комплекс №4					
Биточки "Дружба" с соусом красным основным, 80/20	100	40-80	9.72	10.86	10.29
180					
Макаронные изделия отварные	190	10-60	6.6	6.08	40.45
238					
Комлот из ягод	200	6-90	0.2	0.08	16.43
66					
Хлеб белый	042	3-63	3.32	0.34	21.34
102					
Булочка "Маковка"	050	5-70	3.79	7.16	26.74
188					

Меню: Комплекс №5

Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (домаш. питание)

Меню: Комплекс №5					
Итого по меню Комплекс №5					
Каша пшеничная вязкая	120	5-00	3.3	3.85	19.44
125					
Чай полуслипайки	200	2-20	0.2	0.05	10.02
38					
Батон	026	1-60	1.87	0.64	12.51
65					

Меню: Лексразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ

Завтрак

Меню: Лексразовое питание для учащихся с ОВЗ					
Итого по меню Лексразовое питание для учащихся с ОВЗ					
Биточки "Дружба" с соусом красным основным, 80/20	100	40-80	9.72	10.86	10.29
180					
Макаронные изделия отварные с зеленым горошком консерв., припущенным, 170/20	190	14-90	6.51	5.47	37.37
220					
Комлот из ягод	200	6-90	0.2	0.08	16.43
66					
Батон	026	1-59	1.87	0.64	12.51
65					

Обед

Меню: Лексразовое питание для учащихся с ОВЗ					
Итого по меню Лексразовое питание для учащихся с ОВЗ					
Суп картофельный с горохом	250	11-10	5.28	4.42	22.07
142					
Чай с сахаром	200	2-90	0.2	0.05	15.01
57					
Хлеб белый	029	2-49	2.29	0.23	14.73
70					
Хачапури с сыром школьное	085	20-70	8.56	9.45	29.48
242					

Зав. производством:

Калькулятор: Составлено по телефону

**МЕНЮ**

**Столовая Васильевской СОШ №3**  
**на 16 Мая 2023 г.**

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал

**Меню: Комплекс №1****Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов**

Сосиски отварные с соусом красным основным, 80/20	100	41-70	7.82	17	1.15	189
Каши пшеничная вязкая	160	6-60	4.42	5.12	25.91	166
Напиток витаминный	200	10-80	0	0	0	78
Хлеб белый	022	1-89	1.74	0.18	11.18	53
Булочка с кунжутом/батон с кунжутом	050	3-20	3.93	1.58	26.99	141
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>		<b>64-19</b>	<b>18</b>	<b>24</b>	<b>65</b>	<b>627</b>

**Меню: Комплекс №2****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов**

Биточки рыбные с соусом красным основным, 80/20	100	34-80	10.08	5.52	13.15	146
Пюре картофельное	180	20-70	3.72	6.55	21.92	175
Чай с сахаром и лимоном, 200/7	207	4-40	0.26	0.06	15.27	59
Хлеб белый	035	2-90	2.76	0.28	17.78	85
Печенье бисквитное (Лотте Чокопай, 1 шт.)	028	13-00	1.12	5.04	18.2	123
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>		<b>75-80</b>	<b>18</b>	<b>17</b>	<b>86</b>	<b>588</b>

**Меню: Комплекс №4****Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей**

Сосиски отварные с соусом красным основным, 80/20	100	41-70	7.82	17	1.15	189
Каши пшеничная вязкая	160	6-60	4.42	5.12	25.91	166
Чай с сахаром и лимоном, 200/7	207	4-40	0.26	0.06	15.27	59
Батон	032	1-93	2.31	0.79	15.4	80
Печенье бисквитное (Лотте Чокопай, 1 шт.)	028	13-00	1.12	5.04	18.2	123
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>		<b>67-63</b>	<b>16</b>	<b>28</b>	<b>76</b>	<b>617</b>

**Меню: Комплекс №5****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (доп. питание)**

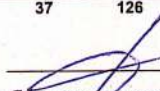
Макаронные изделия отварные	100	5-60	3.48	3.19	21.29	125
Чай полусладкий	200	2-20	0.2	0.05	10.02	38
Батон	016	1-00	1.15	0.39	7.7	40
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>		<b>8-80</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>39</b>	<b>203</b>

**Меню: Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ****Завтрак**

Сосиски отварные с соусом красным основным, 80/20	100	41-70	7.82	17	1.15	189
Каши пшеничная вязкая	160	6-60	4.42	5.12	25.91	166
Напиток витаминный	200	10-80	0	0	0	78
Хлеб белый	022	1-89	1.74	0.18	11.18	53
Булочка с кунжутом/батон с кунжутом	050	3-20	3.93	1.58	26.99	141

**Обед**

Щи из свежей капусты с картофелем, со сметаной	250	12-10	1.85	5.57	8.03	94
Чай с сахаром и лимоном, 200/7	207	4-40	0.26	0.06	15.27	59
Хлеб белый	032	2-79	2.53	0.26	16.26	77
Перемяч печёный с мясом птицы	080	17-90	7.85	7.62	21.06	183
<b>Итого по меню Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ</b>		<b>101-38</b>	<b>30</b>	<b>37</b>	<b>126</b>	<b>1040</b>

Зав. производством: Калькулятор: Согласовано по телефону

**МЕНЮ****Столовая Васильевской СОШ №3**

на 17 Мая 2023 г.

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал

**Меню: Комплекс №1****Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов**

Биточки рыбные с соусом красным основным, 80/20	100	34-80	10.08	5.52	13.15	146
Пюре картофельное	160	18-40	3.3	5.82	19.48	155
Напиток апельсиновый	200	6-70	0.18	0.04	16.59	65
Батон	030	1-79	2.16	0.73	14.43	75
Печенье формовое (1 шт.)	011	2-50	0.8	1.98	7.64	52
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>		<b>64-19</b>	<b>17</b>	<b>14</b>	<b>71</b>	<b>493</b>

**Меню: Комплекс №2****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов**

Плов из филе цыплят с доп. гарниром овощи свежие (помидоры, огурцы) порционно, 60/190/15/25	290	64-20	18.63	17.58	54.6	432
Чай с сахаром	200	2-90	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб белый	030	2-60	2.37	0.24	15.24	72.86
Рулет с маком	050	6-10	3.7	7.34	25.43	182
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>		<b>75-80</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>110</b>	<b>744</b>

**Меню: Комплекс №4****Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей**

Биточки рыбные с соусом красным основным, 80/20	100	34-80	10.08	5.52	13.15	146
Пюре картофельное	160	18-40	3.3	5.82	19.48	155
Напиток апельсиновый	200	6-70	0.18	0.04	16.59	65
Батон	027	1-63	1.95	0.66	12.99	68
Рулет с маком	050	6-10	3.7	7.34	25.43	182
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>		<b>67-63</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>88</b>	<b>616</b>

**Меню: Комплекс №5****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (доп. питание)**

Каша овсяная вязкая	120	5-40	3.17	5.24	14.24	118
Чай полусладкий	200	2-20	0.2	0.05	10.02	38
Батон	020	1-20	1.44	0.49	9.62	50
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>		<b>8-80</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>206</b>

**Меню: Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ****Завтрак**

Биточки рыбные с соусом красным основным, 80/20	100	34-80	10.08	5.52	13.15	146
Пюре картофельное	160	18-40	3.3	5.82	19.48	155
Напиток апельсиновый	200	6-70	0.18	0.04	16.59	65
Батон	030	1-79	2.16	0.73	14.43	75
Печенье формовое (1 шт.)	011	2-50	0.8	1.98	7.64	52

**Обед**

Суп картофельный "Гречишное зернышко" с зеленью, 250/2	252	12-00	2.32	2.85	19.22	104
Чай с сахаром и лимоном, 200/7	207	4-40	0.26	0.06	15.27	59
Хлеб белый	037	3-19	2.92	0.3	18.8	90
Сосиска в тесте	027/50	17-60	6.79	8.37	27.11	212
<b>Итого по меню Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ</b>		<b>101-38</b>	<b>29</b>	<b>26</b>	<b>152</b>	<b>958</b>

Зав. производством:

Калькулятор: Согласовано по телефону

# МЕНЮ

## Столовая Васильевская СОШ № 2 на 18 Мая 2023 г.

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал

### Меню: Комплекс №1

#### Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов

Котлеты "Любительские" с соусом красным основным, 80/20	100	39-70	12.28	10.72	11.69	205
Каша гречневая вязкая	170	12-00	5.11	6.27	25.09	179
Чай с сахаром	200	2-90	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб белый	037	3-19	2.92	0.3	18.8	90
Пряник (Северный, 1 шт.)	040	6-40	2.2	2	31.2	152
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>		<b>64-19</b>	<b>23</b>	<b>19</b>	<b>102</b>	<b>683</b>

### Меню: Комплекс №2

#### Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов

Овощи свежие (помидоры, огурцы), порционно, 40/20	060	13-00	0.58	0.1	1.9	12
Котлеты "Любительские" с соусом красным основным, 80/20	100	39-70	12.28	10.72	11.69	205
Рис отварной	180	14-80	4.4	7.26	40.77	256
Напиток лимонный	200	5-20	0.13	0.01	15.39	62
Хлеб цельнозерновой ржаной	037	3-10	2.63	0.44	18.87	81.22
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>		<b>75-80</b>	<b>20</b>	<b>19</b>	<b>89</b>	<b>616</b>

### Меню: Комплекс №4

#### Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей

Котлеты "Любительские" с соусом красным основным, 80/20	100	39-70	12.28	10.72	11.69	205
Каша гречневая вязкая	160	11-40	4.81	5.9	23.61	169
Чай с сахаром	200	2-90	0.2	0.05	15.01	57
Батон	043	2-63	3.1	1.05	20.69	108
Булочка "Творожная"	050	11-00	5.83	4.35	24.32	162
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>		<b>67-63</b>	<b>26</b>	<b>22</b>	<b>95</b>	<b>701</b>

### Меню: Комплекс №5

#### Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (доп. питание)

Каша пшеничная вязкая	120	5-40	3.3	4.43	19.04	131
Чай полусладкий	200	2-20	0.2	0.05	10.02	38
Батон	020	1-20	1.44	0.49	9.62	50
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>		<b>8-80</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>39</b>	<b>219</b>

### Меню: Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ

#### Завтрак

Котлеты "Любительские" с соусом красным основным, 80/20	100	39-70	12.28	10.72	11.69	205
Каша гречневая вязкая	170	12-00	5.11	6.27	25.09	179
Чай с сахаром	200	2-90	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб белый	037	3-19	2.92	0.3	18.8	90
Пряник (Северный, 1 шт.)	040	6-40	2.2	2	31.2	152

#### Обед

Рассольник ленинградский со сметаной /крупа рисовая/	250	16-70	2.13	5.69	20.17	131
Напиток из шиповника с апельсином	200	5-80	0.25	0.07	16.71	66
Хлеб белый	030	2-59	2.37	0.24	15.24	73
Булочка "Творожная"	055	12-10	6.4	4.79	26.74	178
<b>Итого по меню Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ</b>		<b>101-38</b>	<b>34</b>	<b>30</b>	<b>181</b>	<b>1131</b>

Зав. производством: \_\_\_\_\_

Калькулятор: Согласовано по телефону

ООО "СОП"

Утверждаю  
 Директор МБОУ "Васильевская СОШ №3 ЗМР  
 РТ"

Халиуллина М.А.

## МЕНЮ

### Столовая Васильевской СОШ № 3

на 19 Мая 2023 г.

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал

**Меню: Комплекс №1**Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов

Цыплята запеченные (голень)	110	45-60	27.46	21.54	1.1	334
Макаронные изделия отварные с зел. горош. консервир. припущенным	150/10	11-10	5.52	4.81	32.52	190
Чай с сахаром и лимоном, 200/7	207	4-40	0.26	0.06	15.27	59
Хлеб белый	036	3-09	2.84	0.29	18.29	87
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>		<b>64-19</b>	<b>36</b>	<b>27</b>	<b>67</b>	<b>670</b>

**Меню: Комплекс №2**Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов

Гуляши из филе индейки	100	43-20	16.56	4.84	3.37	127
Каша гречневая вязкая	185	13-10	5.56	6.82	27.29	194
Напиток из шиповника с апельсином	200	5-80	0.25	0.07	16.71	66
Хлеб белый	030	2-60	2.37	0.24	15.24	73
Конфета глазированная (Цитрон, 1 шт.)	021	5-60	0.21	1.47	17.43	84
Вафли неглазированные (Белек, 1 шт.)	020	5-50	1.42	4.52	8.62	99
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>		<b>75-80</b>	<b>26</b>	<b>18</b>	<b>89</b>	<b>643</b>

**Меню: Комплекс №4**Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей

Цыплята запеченные (голень)	110	45-60	27.46	21.54	1.1	334
Макаронные изделия отварные	160	9-00	5.56	5.12	34.06	200
Чай с сахаром и лимоном, 200/7	207	4-40	0.26	0.06	15.27	59
Хлеб целебный ржаной	030	2-43	2.13	0.36	15.3	66
Булочка российская	060	6-20	4.09	5	33.53	196
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>		<b>67-63</b>	<b>39</b>	<b>32</b>	<b>99</b>	<b>855</b>

**Меню: Комплекс №5**Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (доп. питание)

Каша ячневая вязкая	130	5-10	2.77	4.12	17.95	118
Чай полусладкий	200	2-20	0.2	0.05	10.02	38
Батон	025	1-50	1.8	0.61	12.02	62
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>		<b>8-80</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>40</b>	<b>218</b>

**Меню: Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ**Завтрак

Цыплята запеченные (голень)	110	45-60	27.46	21.54	1.1	334
Макаронные изделия отварные с зеленым горошком консерв., припущенным, 150/10	160	11-10	5.52	4.81	32.52	190
Чай с сахаром и лимоном, 200/7	207	4-40	0.26	0.06	15.27	59
Хлеб белый	036	3-09	2.84	0.29	18.29	87

Обед

Суп картофельный с макаронными изделиями	250	10-90	2.62	2.75	16.88	121
Чай с сахаром	200	2-90	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб целебный ржаной	026	2-19	1.85	0.31	13.26	57
Треугольник с фаршем	070	21-20	6.04	7.93	18.96	175
<b>Итого по меню Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ</b>		<b>101-38</b>	<b>47</b>	<b>38</b>	<b>131</b>	<b>1080</b>

Зав. производством: \_\_\_\_\_

Калькулятор: Согласовано по телефону

**МЕНЮ****Столовая Васильевской СОШ №3  
на 20 Мая 2023 г.**

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал

**Меню: Комплекс №1****Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов**

Каша рисовая вязкая молочная с маслом сливочным, 180/5	185	18-70	5.23	7.4	37.43	236
Нектар в ассортименте	200	16-00	0.6	0	34	132
Хлеб белый	031	2-69	2.45	0.25	15.75	75
Манник домашний с сахарной пудрой, 110/3	113	26-80	6.7	13.54	60.55	390
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>		<b>64-19</b>	<b>15</b>	<b>21</b>	<b>148</b>	<b>833</b>

**Меню: Комплекс №2****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов**

Цыплята запеч. (четвертинки)	110	55-30	27.46	21.54	1.1	334
Макаронные изделия отварные	190	10-60	6.6	6.08	40.45	238
Чай с сахаром	200	2-90	0.2	0.05	15.01	57
Батон	044	2-70	3.17	1.08	21.17	110
Печенье песочное (Царское, 1 шт.)	015	4-30	0.97	4.5	8.55	78
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>		<b>75-80</b>	<b>38</b>	<b>33</b>	<b>86</b>	<b>817</b>

**Меню: Комплекс №4****Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей**

Каша рисовая вязкая молочная с маслом сливочным, 180/10	190	22-60	5.26	11.53	37.47	273
Нектар в ассортименте	200	16-00	0.6	0	34	132
Батон	024	1-43	1.73	0.59	11.55	60
Манник домашний с повидлом, 110/10	120	27-60	6.74	13.54	64.12	403
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>		<b>67-63</b>	<b>14</b>	<b>26</b>	<b>147</b>	<b>868</b>

**Меню: Комплекс №5****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (доп. питание)**

Макаронные изделия отварные	100	5-60	3.48	3.19	21.29	125
Чай полусладкий	200	2-20	0.2	0.05	10.02	38
Батон	016	1-00	1.15	0.39	7.7	40
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>		<b>8-80</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>39</b>	<b>203</b>

**Меню: Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ****Завтрак**

Каша рисовая вязкая молочная с маслом сливочным, 180/5	185	18-70	5.23	7.4	37.43	236
Нектар в ассортименте	200	16-00	0.6	0	34	132
Хлеб белый	031	2-69	2.45	0.25	15.75	75
Манник домашний с сахарной пудрой, 110/3	113	26-80	6.7	13.54	60.55	390

**Завтрак I**

Йогурт питьевой	200	31-80	6	6	22	160
Булочка Домашняя	055	5-39	3.88	7.1	30.81	205
<b>Итого по меню Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ</b>		<b>101-38</b>	<b>25</b>	<b>34</b>	<b>201</b>	<b>1198</b>

Зав. производством: \_\_\_\_\_

Калькулятор: Согласовано по телефону

**МЕНЮ****Столовая Васильевской СОШ №3  
на 22 Мая 2023 г.**

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал

**Меню: Комплекс №1****Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов**

Биточки "Дружба" с соусом красным основным, 80/20	100	40-80	9.72	10.86	10.29	180
Каша гречневая вязкая	160	11-40	4.81	5.9	23.61	169
Компот из ягод	200	6-90	0.2	0.08	16.43	66
Хлеб белый	030	2-59	2.37	0.24	15.24	73
Печенье формовое (1 шт.)	011	2-50	0.8	1.98	7.64	52
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>		<b>64-19</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>73</b>	<b>540</b>

**Меню: Комплекс №2****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов**

Сосиски отварные, 2 шт.	106	54-40	11.66	25.33	1.7	282
Каша гречневая вязкая	180	12-70	5.41	6.64	26.56	189
Чай с сахаром	200	2-90	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб целебный ржаной	030	2-50	2.13	0.36	15.3	66
Булочка с маком/батон с маком	050	3-30	3.93	1.58	27	141
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>		<b>75-80</b>	<b>23</b>	<b>34</b>	<b>86</b>	<b>735</b>

**Меню: Комплекс №4****Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей**

Биточки "Дружба" с соусом красным основным, 80/20	100	40-80	9.72	10.86	10.29	180
Каша гречневая вязкая	190	13-40	5.7	7.01	28.03	200
Компот из ягод	200	6-90	0.2	0.08	16.43	66
Хлеб белый	037	3-23	2.92	0.3	18.8	90
Булочка с маком/батон с маком	050	3-30	3.93	1.58	27	141
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>		<b>67-63</b>	<b>22</b>	<b>20</b>	<b>101</b>	<b>677</b>

**Меню: Комплекс №5****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (доп. питание)**

Каша пшеничная вязкая	120	5-00	3.3	3.85	19.44	125
Чай полусладкий	200	2-20	0.2	0.05	10.02	38
Батон	026	1-60	1.87	0.64	12.51	65
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>		<b>8-80</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>42</b>	<b>228</b>

**Меню: Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ****Завтрак**

Биточки "Дружба" с соусом красным основным, 80/20	100	40-80	9.72	10.86	10.29	180
Каша гречневая вязкая	160	11-40	4.81	5.9	23.61	169
Компот из ягод	200	6-90	0.2	0.08	16.43	66
Хлеб белый	030	2-59	2.37	0.24	15.24	73
Печенье формовое (1 шт.)	011	2-50	0.8	1.98	7.64	52

**Обед**

Суп картофельный с горохом	250	11-10	5.28	4.42	22.07	142
Чай с сахаром	200	2-90	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб белый	033	2-89	2.61	0.26	16.76	80
Пирожки печеные с рисом и мясом	070	20-30	9.12	5.88	35.1	232
<b>Итого по меню Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ</b>		<b>101-38</b>	<b>35</b>	<b>30</b>	<b>162</b>	<b>1051</b>

Зав. производством:

Калькулятор: Согласовано по телефону



**МЕНЮ****Столовая Васильевской СОШ №3**

на 23 Мая 2023 г.

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал

**Меню: Комплекс №1****Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов**

Картофель тушеный с фаршем из мяса птицы с доп. гарниром овощи свежие (огурцы) порционно, 40/160/10	210	44-60	12.23	18.83	20.75	300
Чай с сахаром и лимоном, 200/7	207	4-40	0.26	0.06	15.27	59
Батон	044	2-69	3.16	1.09	21.17	109.53
Пряник в индивидуальной упаковке (1 шт.)	048	12-50	2.45	2.5	35.38	173
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>		<b>64-19</b>	<b>18</b>	<b>22</b>	<b>93</b>	<b>642</b>

**Меню: Комплекс №2****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов**

Фрикадельки из цыплят	100	46-00	14.88	22.69	7.41	293
Рис отварной	180	14-80	4.4	7.26	40.77	256
Напиток апельсиновый	200	6-70	0.18	0.04	16.59	65
Батон	031	1-90	2.23	0.76	14.91	77
Пряник (Зареченский, 1 шт.)	040	6-40	2.2	2	31.2	152
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>		<b>75-80</b>	<b>24</b>	<b>33</b>	<b>111</b>	<b>843</b>

**Меню: Комплекс №4****Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей**

Картофель тушеный с фаршем из мяса птицы, 40/160	200	44-60	12.16	18.82	20.58	299
Чай с сахаром и лимоном, 200/7	207	4-40	0.26	0.06	15.27	59
Батон	030	1-83	2.16	0.73	14.43	75
Ватрушка с творогом	075	16-80	8.24	7.11	29.36	216
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>		<b>67-63</b>	<b>23</b>	<b>27</b>	<b>80</b>	<b>649</b>

**Меню: Комплекс №5****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (доп. питание)**

Каша рисовая вязкая	100	5-50	1.49	3.1	15.07	95
Чай полусладкий	200	2-20	0.2	0.05	10.02	38
Батон	018	1-10	1.29	0.44	8.66	45
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>		<b>8-80</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>34</b>	<b>178</b>

**Меню: Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ****Завтрак**

Картофель тушеный с фаршем из мяса птицы с доп. гарниром овощи свежие (огурцы) порционно, 40/160/10	210	44-60	12.23	18.83	20.75	300
Чай с сахаром и лимоном, 200/7	207	4-40	0.26	0.06	15.27	59
Батон	044	2-69	3.16	1.09	21.17	109.53
Пряник в индивидуальной упаковке (1 шт.)	048	12-50	2.45	2.5	35.38	173

**Обед**

Суп картофельный "Рисовое зернышко"	250	10-80	2.02	2.75	19.71	103
Напиток апельсиновый	200	6-70	0.18	0.04	16.59	65
Хлеб белый	033	2-89	2.61	0.26	16.76	80
Ватрушка с творогом	075	16-80	8.24	7.11	29.36	216
<b>Итого по меню Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ</b>		<b>101-38</b>	<b>31</b>	<b>33</b>	<b>175</b>	<b>1106</b>

Зав. производством:

Калькулятор: Составлено по телефону

**МЕНЮ****Столовая Васильевской СОШ №3  
на 24 Мая 2023 г.**

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал

**Меню: Комплекс №1****Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов**

Гуляш из филе индейки	110	47-50	18.21	5.33	3.7	141
Макаронные изделия отварные	160	9-00	5.56	5.12	34.06	200
Кофейный напиток	200	4-10	0.8	0.4	15.37	62
Хлеб белый	042	3-59	3.32	0.34	21.34	102
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>		<b>64-19</b>	<b>28</b>	<b>11</b>	<b>74</b>	<b>505</b>

**Меню: Комплекс №2****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов**

Биточки "Дружба" с соусом красным основным, 80/20	100	40-80	9.72	10.86	10.29	180
Макаронные изделия отварные с зеленым горошком консерв., припущенным, 170/10	180	12-20	6.2	5.45	36.78	216
Напиток витаминный	200	10-80	0	0	0	78
Хлеб белый	035	3-00	2.76	0.28	17.78	85
Конфета вафельная в шоколадной глазури (1 шт.)	039	9-00	2.34	11.04	24.69	208
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>		<b>75-80</b>	<b>21</b>	<b>28</b>	<b>90</b>	<b>767</b>

**Меню: Комплекс №4****Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей**

Гуляш из филе индейки	110	47-50	18.21	5.33	3.7	141
Макаронные изделия отварные	170	9-50	5.9	5.43	36.2	213
Кофейный напиток	200	4-10	0.8	0.4	15.37	62
Хлеб целебный ржаной	025	2-03	1.77	0.3	12.75	55
Булочка ванильная	050	4-50	3.75	4.06	26.72	159
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>		<b>67-63</b>	<b>30</b>	<b>16</b>	<b>95</b>	<b>630</b>

**Меню: Комплекс №5****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (доп. питание)**

Каша овсяная вязкая	120	5-40	3.17	5.24	14.24	118
Чай полусладкий	200	2-20	0.2	0.05	10.02	38
Батон	020	1-20	1.44	0.49	9.62	50
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>		<b>8-80</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>206</b>

**Меню: Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ****Завтрак**

Гуляш из филе индейки	110	47-50	18.21	5.33	3.7	141
Макаронные изделия отварные	160	9-00	5.56	5.12	34.06	200
Кофейный напиток	200	4-10	0.8	0.4	15.37	62
Хлеб белый	042	3-59	3.32	0.34	21.34	102

**Обед**

Суп картофельный "Гречишное зернышко"	250	11-00	2.35	2.86	19.29	105
Чай полусладкий	200	2-20	0.2	0.05	10.02	38
Хлеб целебный ржаной	031	2-59	2.2	0.38	15.81	67.54
Перемяч печёный с мясом	080	21-40	7.76	5.65	20.91	167.53
<b>Итого по меню Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ</b>		<b>101-38</b>	<b>40</b>	<b>20</b>	<b>140</b>	<b>883</b>

Зав. производством: \_\_\_\_\_

Калькулятор: Согласовано по телефону

**МЕНЮ**

**Столовая Васильевской СОШ №3**  
 на 25 Мая 2023 г.

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал

**Меню: Комплекс №1****Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов**

Каша пшеничная вязкая молочная с маслом сливочным, яйцо вареное, 170/10/48/1шт.	228	30-10	11.41	15.23	28.39	292
Напиток из шиповника с апельсином	200	5-80	0.25	0.07	16.71	66
Батон	030	1-79	2.16	0.73	14.43	75
Пирожное песочное глазированное помадкой (Лакомка, 1 шт.)	050	26-50	2.2	13.6	32	227
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>		<b>64-19</b>	<b>16</b>	<b>30</b>	<b>92</b>	<b>660</b>

**Меню: Комплекс №2****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов**

Плов из филе цыплят, 60/180	240	58-40	17.84	16.81	48.54	400
Напиток из шиповника с апельсином	200	5-80	0.25	0.07	16.71	66
Батон	046	2-80	3.32	1.13	22.14	115
Пирожки печёные с повидлом	075	8-80	4.2	1.69	42.79	204
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>		<b>75-80</b>	<b>26</b>	<b>20</b>	<b>130</b>	<b>785</b>

**Меню: Комплекс №4****Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей**

Сосиски отварные, 1 шт.	080	41-10	8.8	19.12	1.28	213
Каша пшеничная вязкая молочная с маслом сливочным, 160/5	165	14-60	6.72	7.2	35.03	228
Напиток из шиповника с апельсином	200	5-80	0.25	0.07	16.71	66
Батон	032	1-93	2.31	0.79	15.4	80
Булочка "Веснушка"	050	4-20	3.78	3.16	27.08	154
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>		<b>67-63</b>	<b>22</b>	<b>30</b>	<b>95</b>	<b>741</b>

**Меню: Комплекс №5****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (доп. питание)**

Каша пшеничная вязкая	120	5-40	3.3	4.43	19.04	131
Чай полусладкий	200	2-20	0.2	0.05	10.02	38
Батон	020	1-20	1.44	0.49	9.62	50
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>		<b>8-80</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>39</b>	<b>219</b>

**Меню: Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ****Завтрак**

Каша пшеничная вязкая молочная с маслом сливочным, яйцо вареное, 170/10/48/1шт.	228	30-10	11.41	15.23	28.39	292
Напиток из шиповника с апельсином	200	5-80	0.25	0.07	16.71	66
Батон	030	1-79	2.16	0.73	14.43	75
Пирожное песочное глазированное помадкой (Лакомка, 1 шт.)	050	26-50	2.2	13.6	32	227

**Обед**

Рассольник ленинградский со сметаной /крупа рисовая/	250	16-70	2.13	5.69	20.17	131
Чай с сахаром	200	2-90	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб белый	031	2-69	2.45	0.25	15.75	75
Шафран с яблоками	080	14-90	3.84	7.75	34.09	222
<b>Итого по меню Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ</b>		<b>101-38</b>	<b>25</b>	<b>43</b>	<b>177</b>	<b>1145</b>

Зав. производством: \_\_\_\_\_

Калькулятор:  **Согласовано по телефону**

**МЕНЮ****Столовая Васильевской СОШ №3  
на 26 Мая 2023 г.**

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал

**Меню: Комплекс №1****Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов**

Овощи свежие (помидоры, огурцы), порционно, 40/20	060	13-00	0.58	0.1	1.9	12
Плов из филе цыплят, 40/170	210	42-90	13.38	11.51	45.71	318
Чай с сахаром и лимоном, 200/7	207	4-40	0.26	0.06	15.27	59
Хлеб белый	045	3-89	3.56	0.36	22.86	109.29
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>		<b>64-19</b>	<b>18</b>	<b>12</b>	<b>86</b>	<b>498</b>

**Меню: Комплекс №2****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов**

Картофель тушеный с фаршем из мяса говядины	220	59-40	13.62	14.91	20.24	270
Чай полусладкий	200	2-20	0.2	0.05	10.02	38
Батон	023	1-40	1.65	0.56	11.07	58
Десерт фруктовый (яблоко)	110	12-80	0.44	0.44	10.78	52
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>		<b>75-80</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>52</b>	<b>418</b>

**Меню: Комплекс №4****Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей**

Плов из филе цыплят, 40/170	210	42-90	13.38	11.51	45.71	318
Чай с сахаром и лимоном, 200/7	207	4-40	0.26	0.06	15.27	59
Хлеб белый	032	2-73	2.53	0.26	16.26	77
Сосиска в тесте	027/50	17-60	6.79	8.37	27.11	212
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>		<b>67-63</b>	<b>23</b>	<b>20</b>	<b>104</b>	<b>666</b>

**Меню: Комплекс №5****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (доп. питание)**

Каша ячневая вязкая	130	5-10	2.77	4.12	17.95	118
Чай полусладкий	200	2-20	0.2	0.05	10.02	38
Батон	025	1-50	1.8	0.61	12.02	62
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>		<b>8-80</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>40</b>	<b>218</b>

**Меню: Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ****Завтрак**

Овощи свежие (помидоры, огурцы), порционно, 40/20	060	13-00	0.58	0.1	1.9	12
Плов из филе цыплят, 40/170	210	42-90	13.38	11.51	45.71	318
Чай с сахаром и лимоном, 200/7	207	4-40	0.26	0.06	15.27	59
Хлеб белый	045	3-89	3.56	0.36	22.86	109.29

**Обед**

Борщ со свежей капустой и картофелем, со сметаной и зеленью, 250/3	253	14-50	1.91	5.49	10.53	110
Напиток витаминный	200	10-80	0	0	0	78
Хлеб белый	043	3-69	3.4	0.34	21.84	104
Пирожки печёные с повидлом	070	8-20	3.92	1.59	39.95	189
<b>Итого по меню Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ</b>		<b>101-38</b>	<b>27</b>	<b>19</b>	<b>158</b>	<b>979</b>

Зав. производством: \_\_\_\_\_

Калькулятор: Согласовано по телефону

ООО "СОП"

Утверждаю  
 Директор МБОУ "Васильевская СОШ №3 ЗМП  
 РТ"

Халиуллина М.А.

**МЕНЮ****Столовая Васильевской СОШ №3**

на 27 Мая 2023 г.

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал

**Меню: Комплекс №1****Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов**

Бутерброд с сыром, 30/30	060	29-49	9.45	8.22	15.24	178
Каша молочная "Дружба" с маслом сливочным, 170/5	175	16-70	5.43	3.37	32.69	183
Напиток лимонный	200	5-20	0.13	0.01	15.39	62
Десерт фруктовый (яблоко)	110	12-80	0.44	0.44	10.78	52
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>		<b>64-19</b>	<b>15</b>	<b>12</b>	<b>74</b>	<b>475</b>

**Меню: Комплекс №2****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов**

Филе куриное с тушёными овощами, 60/15/15	090	55-90	15.06	21.28	4.47	267
Макаронные изделия отварные	180	10-10	6.25	5.75	38.32	225
Чай с сахаром	200	2-90	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб цельнозерновой ржаной	036	3-00	2.56	0.43	18.36	79
Булочка школьная	050	3-90	4.52	1.78	26.38	142
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>		<b>75-80</b>	<b>29</b>	<b>29</b>	<b>103</b>	<b>770</b>

**Меню: Комплекс №4****Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей**

Каша молочная "Дружба" с маслом сливочным, 170/5	175	16-70	5.43	3.37	32.69	183
Напиток лимонный	200	5-20	0.13	0.01	15.39	62
Хлеб белый	041	3-53	3.24	0.33	20.83	99
Пицца детская с сосисками	100	29-40	10.07	11.89	27.71	260
Десерт фруктовый (яблоко)	110	12-80	0.44	0.44	10.78	52
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>		<b>67-63</b>	<b>19</b>	<b>16</b>	<b>107</b>	<b>656</b>

**Меню: Комплекс №5****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (доп. питание)**

Макаронные изделия отварные	100	5-60	3.48	3.19	21.29	125
Чай полусладкий	200	2-20	0.2	0.05	10.02	38
Батон	016	1-00	1.15	0.39	7.7	40
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>		<b>8-80</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>39</b>	<b>203</b>

**Меню: Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ****Завтрак**

Бутерброд с сыром, 30/30	060	29-49	9.45	8.22	15.24	178
Каша молочная "Дружба" с маслом сливочным, 170/5	175	16-70	5.43	3.37	32.69	183
Чай с сахаром	200	2-90	0.2	0.05	15.01	57
Десерт фруктовый (яблоко)	110	12-80	0.44	0.44	10.78	52

**Завтрак2**

Нектар в ассортименте	200	16-00	0.6	0	34	132
Пицца детская с сосисками	080	23-49	8.04	9.51	22.17	209
<b>Итого по меню Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ</b>		<b>101-38</b>	<b>24</b>	<b>22</b>	<b>130</b>	<b>811</b>

Зав. производством:

Калькулятор: Согласовано по телефону

ООО "СОП"

Утверждаю  
 Директор МБОУ "Васильевская СОШ №3 ЗМР  
 РТ"

 Хатуллина М.А.

**МЕНЮ**

**Столовая Васильевской СОШ №3**  
**на 29 Мая 2023 г.**

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал

**Меню: Комплекс №1****Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов**

Биточки "Дружба" с соусом красным основным, 80/20	100	40-80	9.72	10.86	10.29	180
Макаронные изделия отварные с зеленым горошком консерв., припущенным, 170/20	190	14-90	6.51	5.47	37.37	220
Компот из ягод	200	6-90	0.2	0.08	16.43	66
Батон	026	1-59	1.87	0.64	12.51	65
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>		<b>64-19</b>	<b>18</b>	<b>17</b>	<b>77</b>	<b>531</b>

**Меню: Комплекс №2****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов**

Фрикадельки домашние с соусом красным основным, 90/20	110	47-90	12.63	15.32	8.8	226
Каши гречневая вязкая	185	13-10	5.56	6.82	27.29	194
Компот из ягод	200	6-90	0.2	0.08	16.43	66
Хлеб белый	026	2-20	2.05	0.21	13.21	63
Булочка "Маковка"	050	5-70	3.79	7.16	26.74	188
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>		<b>75-80</b>	<b>24</b>	<b>30</b>	<b>92</b>	<b>737</b>

**Меню: Комплекс №4****Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей**

Биточки "Дружба" с соусом красным основным, 80/20	100	40-80	9.72	10.86	10.29	180
Макаронные изделия отварные	190	10-60	6.6	6.08	40.45	238
Компот из ягод	200	6-90	0.2	0.08	16.43	66
Хлеб белый	042	3-63	3.32	0.34	21.34	102
Булочка "Маковка"	050	5-70	3.79	7.16	26.74	188
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>		<b>67-63</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>115</b>	<b>774</b>

**Меню: Комплекс №5****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (доп. питание)**

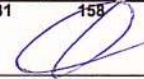
Каши пшеничная вязкая	120	5-00	3.3	3.85	19.44	125
Чай полусладкий	200	2-20	0.2	0.05	10.02	38
Батон	026	1-60	1.87	0.64	12.51	65
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>		<b>8-80</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>42</b>	<b>228</b>

**Меню: Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ****Завтрак**

Биточки "Дружба" с соусом красным основным, 80/20	100	40-80	9.72	10.86	10.29	180
Макаронные изделия отварные с зеленым горошком консерв., припущенным, 170/20	190	14-90	6.51	5.47	37.37	220
Компот из ягод	200	6-90	0.2	0.08	16.43	66
Батон	026	1-59	1.87	0.64	12.51	65

**Обед**

Суп картофельный с горохом	250	11-10	5.28	4.42	22.07	142
Чай с сахаром	200	2-90	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб белый	029	2-49	2.29	0.23	14.73	70
Хачапури с сыром школьное	085	20-70	8.56	9.45	29.48	242
<b>Итого по меню Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ</b>		<b>101-38</b>	<b>35</b>	<b>31</b>	<b>158</b>	<b>1042</b>

Зав. производством: Калькулятор: Согласовано по телефону

**МЕНЮ****Столовая Васильевской СОШ №3**

на 30 Мая 2023 г.

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал

**Меню: Комплекс №1****Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов**

Сосиски отварные с соусом красным основным, 80/20	100	41-70	7.82	17	1.15	189
Каши пшеничная вязкая	160	6-60	4.42	5.12	25.91	166
Напиток витаминный	200	10-80	0	0	0	78
Хлеб белый	022	1-89	1.74	0.18	11.18	53
Булочка с кунжутом/батон с кунжутом	050	3-20	3.93	1.58	26.99	141
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>		<b>64-19</b>	<b>18</b>	<b>24</b>	<b>65</b>	<b>627</b>

**Меню: Комплекс №2****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов**

Биточки рыбные с соусом красным основным, 80/20	100	34-80	10.08	5.52	13.15	146
Пюре картофельное	180	20-70	3.72	6.55	21.92	175
Чай с сахаром и лимоном, 200/7	207	4-40	0.26	0.06	15.27	59
Хлеб белый	035	2-90	2.76	0.28	17.78	85
Печенье бисквитное (Лотте Чокопай, 1 шт.)	028	13-00	1.12	5.04	18.2	123
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>		<b>75-80</b>	<b>18</b>	<b>17</b>	<b>86</b>	<b>588</b>

**Меню: Комплекс №4****Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей**

Сосиски отварные с соусом красным основным, 80/20	100	41-70	7.82	17	1.15	189
Каши пшеничная вязкая	160	6-60	4.42	5.12	25.91	166
Чай с сахаром и лимоном, 200/7	207	4-40	0.26	0.06	15.27	59
Батон	032	1-93	2.31	0.79	15.4	80
Печенье бисквитное (Лотте Чокопай, 1 шт.)	028	13-00	1.12	5.04	18.2	123
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>		<b>67-63</b>	<b>16</b>	<b>28</b>	<b>76</b>	<b>617</b>

**Меню: Комплекс №5****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (доп. питание)**

Макаронные изделия отварные	100	5-60	3.48	3.19	21.29	125
Чай полусладкий	200	2-20	0.2	0.05	10.02	38
Батон	016	1-00	1.15	0.39	7.7	40
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>		<b>8-80</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>39</b>	<b>203</b>

**Меню: Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ****Завтрак**

Сосиски отварные с соусом красным основным, 80/20	100	41-70	7.82	17	1.15	189
Каши пшеничная вязкая	160	6-60	4.42	5.12	25.91	166
Напиток витаминный	200	10-80	0	0	0	78
Хлеб белый	022	1-89	1.74	0.18	11.18	53
Булочка с кунжутом/батон с кунжутом	050	3-20	3.93	1.58	26.99	141

**Обед**

Суп картофельный "Рисовое зернышко" (с зеленью)	250/2	11-80	2.02	2.75	19.71	103
Чай с сахаром и лимоном, 200/7	207	4-40	0.26	0.06	15.27	59
Хлеб белый	036	3-09	2.85	0.29	18.29	86.62
Перемяч печёный с мясом птицы	085	17-90	8.34	8.1	22.38	194.44
<b>Итого по меню Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ</b>		<b>101-38</b>	<b>31</b>	<b>35</b>	<b>141</b>	<b>1070</b>

Зав. производством: \_\_\_\_\_

Калькулятор: Согласовано по телефону

## МЕНЮ

### Столовая Васильевской СОШ №3

на 31 Мая 2023 г.

Наименование блюда	Выход	Пищевая ценность			
		Белки	Жиры	Углеводы	ККал

#### Меню: Комплекс №1

##### Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов

Биточки рыбные с соусом красным основным, 80/20	100	10.08	5.52	13.15	146
Пюре картофельное	160	3.3	5.82	19.48	155
Напиток апельсиновый	200	0.18	0.04	16.59	65
Батон	030	2.16	0.73	14.43	75
Печенье формовое (1 шт.)	011	0.8	1.98	7.64	52
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>	<b>64-19</b>	<b>17</b>	<b>14</b>	<b>71</b>	<b>493</b>

#### Меню: Комплекс №2

##### Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов

Плов из филе цыплят с доп. гарниром. овощи свежие (помидоры, огурцы) порционно, 60/190/15/25	290	18.63	17.58	54.6	432
Чай с сахаром	200	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб белый	030	2.37	0.24	15.24	72.86
Рулет с маком	050	3.7	7.34	25.43	182
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>	<b>75-80</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>110</b>	<b>744</b>

#### Меню: Комплекс №4

##### Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей

Биточки рыбные с соусом красным основным, 80/20	100	10.08	5.52	13.15	146
Пюре картофельное	160	3.3	5.82	19.48	155
Напиток апельсиновый	200	0.18	0.04	16.59	65
Батон	027	1.95	0.66	12.99	68
Рулет с маком	050	3.7	7.34	25.43	182
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>	<b>67-63</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>88</b>	<b>616</b>

#### Меню: Комплекс №5

##### Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (домац. питание)

Каша овсяная вязкая	120	3.17	5.24	14.24	118
Чай полусладкий	200	0.2	0.05	10.02	38
Батон	020	1.44	0.49	9.62	50
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>	<b>8-80</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>206</b>

#### Меню: Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ

##### Завтрак

Биточки рыбные с соусом красным основным, 80/20	100	10.08	5.52	13.15	146
Пюре картофельное	160	3.3	5.82	19.48	155
Напиток апельсиновый	200	0.18	0.04	16.59	65
Батон	030	2.16	0.73	14.43	75
Печенье формовое (1 шт.)	011	0.8	1.98	7.64	52

##### Обед

Суп картофельный "Гречишное зернышко" с зеленью, 250/2	252	2.32	2.85	19.22	104
Чай с сахаром и лимоном, 200/7	207	0.26	0.06	15.27	59
Хлеб белый	037	2.92	0.3	18.8	90
Сосиска в тесте	027/50	6.79	8.37	27.11	212
<b>Итого по меню Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ</b>	<b>101-38</b>	<b>29</b>	<b>26</b>	<b>152</b>	<b>958</b>

Зав. производством: \_\_\_\_\_

Калькулятор: \_\_\_\_\_