

Согласовано:

Заместитель директора - руководитель

Центра образования «Фоминский» МОУ

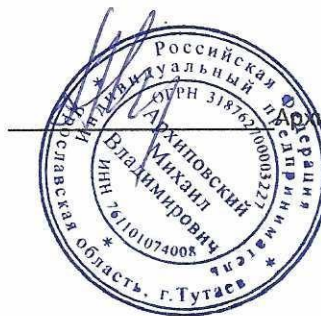
«Образовательный комплекс» «Открытие»



Мохова Л.Н

Утверждаю:

Индивидуальный предприниматель



Архиповский М.В.

Меню

От 09 октября 2025 г.

возрастная категория от 7-11 лет

	Завтрак	Выход	Цена	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	Сборник рецептов
1	Блины с джемом	150/20	32-53	11,8	10,6	72,9	434	267/2011
2	Йогурт фруктовый	125	25-59	3,5	10,1	17,3	112,5	пром
3	Чай с сахаром	200	1-92	0,2	0	6,5	26,8	54-2гн
4	Фрукты свежие (банан)	100	22-96	2,3	0	33,6	143,4	пром
	ИТОГО ЗА ПРИЕМ ПИЩИ:	595	83-00	17,8	20,7	123,9	691,3	

	Обед	Выход	Цена	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	Сборник рецептов
1	Салат из свеклы отварной	60	6-28	0,8	2,7	4,6	45,6	54-13з
2	Суп овощной	200	13-69	1,42	3,72	8,08	71,2	54-17с
3	Биточек из курицы, соус красный основной	75/20	35-67	15	3,7	12	140,6	54-23м 54-3соус
4	Греча отварная	150	16-30	8,3	6,3	36	233,7	54-4г
5	Компот из смеси сухофруктов	200	6-90	0,5	0	19,8	81	54-1хн
6	Хлеб ржаной	30	1-94	2	0,4	10	51,2	пром
7	Хлеб пшеничный	60	2-22	3,6	0,5	29,5	140,6	пром
	ИТОГО ЗА ПРИЕМ ПИЩИ:	795	83-00	31-62	17,32	119,98	763,9	
	ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			49,92	38,02	243,08	1455,2	

Зав.производством

Коровкина Н.В.

Ответственный за питание

Котенева М.А.

Согласовано:

Заместитель директора - руководитель
Центра образования «Фоминский» МОУ
«Образовательный комплекс» «Открытие»

 Мохова Л.Н.



Утверждаю:

Индивидуальный предприниматель



Коровкина М.В.

Меню

От 09 октября 2025 г.

возрастная категория от 12-18 лет

	Завтрак	Выход	Цена	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	Сборник рецептур
1	Блины с джемом	180/20	32-53	12,03	10,8	74,35	442,6	267/2011
2	Йогурт фруктовый	125	25-59	3,5	10,1	17,3	112,5	пром
3	Чай с сахаром	200	1-92	0,2	0	6,5	26,8	54-2гн
4	Фрукты свежие (банан)	100	22-96	2,3	0	33,6	143,4	пром
	ИТОГО ЗА ПРИЕМ ПИЩИ:	595	83-00	17,8	20,7	123,9	691,3	

	Обед	Выход	Цена	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	Сборник рецептур
1	Салат из свеклы отварной	100	6-28	0,85	2,88	4,9	48,6	54-13з
2	Суп овощной	250	13-69	1,45	3,8	8,3	73	54-17с
3	Биточек из курицы, соус красный основной	85/20	35-67	16,5	4,07	13,2	154,7	54-23м 54-3соус
4	Греча отварная	150	16-30	8,3	6,3	36	233,7	54-4г
5	Компот из смеси сухофруктов	200	6-90	0,5	0	19,8	81	54-1хн
6	Хлеб ржаной	30	1-94	2	0,4	10	51,2	пром
7	Хлеб пшеничный	60	2-22	3,6	0,5	29,5	140,6	пром
	ИТОГО ЗА ПРИЕМ ПИЩИ:	925	83-00	33,2	17,95	121,7	782,8	
	ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			51	38,65	245,6	1474,1	

Зав.производством

Ответственный за питание


01

Коровкина Н.В.

Котенева М.А.