



УТВЕРЖДАЮ  
ИП Косухин С.В.  
Косухин С.В.



**Льготное питание ОБЗ 7-11 лет.  
с 31 марта по 01 апреля 2025 г.**

7-11 лет				Пищевые в-ва			Энергетическая ценность	цена
Приём пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда гр.	бел-ки	жи-ры	угле-воды		
<b>Понедельник</b>								
1 нед.	120 т *	Суп молочный с макаронными изделиями	200	6,35	9	24,7	197,73	
1 день	90 п *	Бутерброд с сыром	60	8,9	6,7	13,2	204	
Завтрак	493 п *	Чай с сахаром, вареньем, мёдом	200	0,1		15	60	
	*	Хлеб ржано-пшеничный	50	1,68	1,32	14,82	68,97	
2								
Завтрак	640 п *	Крендель сахарный	75	1,5	1,3	15,9	299	
	493 п *	Чай с вареньем ,сахаром или медом	200	0,1		15	60	
<b>Итого за день :</b>			<b>785</b>	<b>18,63</b>	<b>18,32</b>	<b>98,62</b>	<b>889,7</b>	<b>98,00</b>
1 нед.	285	Макаронник с мясом	240	30,42	42,44	35,45	470,25	
1 день	107 п	Овощи натуральные соленые	60	0,48	0,06	1,5	8,4	
Обед	493 п *	Чай с вареньем ,сахаром или медом	200	0,1		15	60	
	*	Хлеб иод.1 с	25	1,9	2,5	12,3	58,75	
Полдник	640 п *	Крендель сахарный	75	1,5	1,3	15,9	299	
	493 п *	Чай с вареньем ,сахаром или медом	200	0,1		15	60	
<b>Итого за день:</b>			<b>800</b>	<b>34,5</b>	<b>46,3</b>	<b>95,15</b>	<b>956,4</b>	<b>98,00</b>
<b>Вторник</b>								
1 нед.	181 т *	Каша манная молочная жидкая	200	7,9	10,2	11,3	263,65	
2 день	1013 о *	Плюшка «Московская»	75	8,62	6,75	35,22	291,22	
Завтрак	494 п *	Чай с лимоном	200	0,1		15,2	61	
	*	Хлеб ржано-пшеничный	25	0,84	0,66	7,41	34,48	
2 Завтрак	ном. пр	Кондитерское изделие	20	8,09	8,8	17,56	239,55	
	493 п *	Чай с вареньем ,сахаром или медом	200	0,1		15	60	
<b>Итого за день:</b>			<b>720</b>	<b>25,65</b>	<b>26,41</b>	<b>101,69</b>	<b>949,9</b>	<b>108,00</b>
	113 т *	Суп - лапша домашняя	200	6,3	2,2	33,09	174,97	
1 нед.	407 п *	Рагу из птицы	240	13,8	14,4	25,9	348	
2 день	465 п	Маринад овощной со свеклой	60	0,66	5,45	4,46	69,54	
Обед	494 п *	Чай с лимоном	200	0,1		15,2	61	
	*	Хлеб иод.1 с	25	1,9	2,5	12,3	58,75	
Полдник	ном. пр	Кондитерское изделие	20	8,09	8,8	17,56	239,55	
	493 п *	Чай с вареньем ,сахаром или медом	200	0,1		15	60	
<b>Итого за день:</b>			<b>945</b>	<b>30,95</b>	<b>33,35</b>	<b>123,51</b>	<b>1011,81</b>	<b>108,00</b>

\* В блюде используются продукты вызывающие аллергические реакции

Технолог : Голоскокова С. В.



УТВЕРЖДАЮ  
ИП Косухин С.В.  
Косухин С.В.

**Льготное питание ОБЗ 7-11 лет .  
с 02 по 03 апреля 2025 г.**

7-11 лет				Пищевые в-ва			Энергетическая ценность	цена
Приём пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда гр.	бел-ки	жи-ры	угле-воды		
<b>Среда</b>								
1 нед.	394 т *	Вареники с творогом	150	10,48	5,05	9,36	297,75	
3 день	4-9 нии	Соус клюквенный	40	0	0	4,6	18,64	
Завтрак	94 п *	Бутерброд с маслом	60	3,8	9,7	25,78	205,8	
	495 п *	Чай с молоком	200	1,5	1,3	15,9	81	
	*	Хлеб ржано-пшеничный	50	1,68	1,32	14,82	68,97	
2								
Завтрак	573 п *	«Гребешок» из дрожжевого теста	60	6	3,9	49,4	257	
	493 п *	Чай с вареньем ,сахаром или медом	200	0,1		15	60	
<b>Итого за день :</b>			<b>760</b>	<b>23,56</b>	<b>21,27</b>	<b>134,86</b>	<b>989,16</b>	<b>108,00</b>
	142 п *	Щи из свежей капусты с картофелем	200	3,67	2,29	3,43	124,83	
1 нед.	279 т *	Тефтели	110	7,96	7,11	5,61	223	
3 день	302 т.	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,59	6,09	38,64	243,75	
Обед	115 п *	Икра кабачковая пром пр.	60	1,14	5,34	4,62	27,96	
	349 т *	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,8	
	*	Хлеб иод. I с	25	1,9	2,5	12,3	58,75	
<b>Полдник</b>								
	573 п *	«Гребешок» из дрожжевого теста	60	6	3,9	49,4	257	
	493 п *	Чай с вареньем ,сахаром или медом	200	0,1		15	60	
<b>Итого за день:</b>			<b>1005</b>	<b>30,02</b>	<b>27,32</b>	<b>161,01</b>	<b>1128,09</b>	<b>108,00</b>
<b>Четверг</b>								
1 нед.	260 п *	Каша «Дружба»	200	10,6	10,9	27,7	408,5	
4 день	564 п *	Булочка «Домашняя»	75	5,65	7,8	17,8	165,96	
Завтрак	493 п *	Чай с сахаром, вареньем, мёдом	200	0,1		15	60	
	*	Хлеб ржано-пшеничный	25	0,84	0,66	7,41	34,48	
Завтрак	пром. пр	Кондитерское изделие	20	8,09	8,8	17,56	239,55	
	493 п *	Чай с вареньем ,сахаром или медом	200	0,1		15	60	
<b>Итого за день:</b>			<b>720</b>	<b>25,38</b>	<b>28,16</b>	<b>100,47</b>	<b>968,49</b>	<b>108,00</b>
	173 т *	Рассольник по- россашенски	200	2,39	8,21	13,22	158,6	
4 день	334 п *	Рыба , тушенная в томате с овощами	100	15,8	7,3	29,5	259,84	
Обед	304 т *	Рис отварной	150	2,43	3,58	24,45	139,8	
	306 т	Бобовые отварные	60	1,73	1,63	3,47	35,52	
	493 п *	Чай с вареньем ,сахаром или медом	200	0,1		15	60	
	*	Хлеб иод. I с	25	1,9	2,5	12,3	58,75	
<b>Полдник</b>								
	пром. пр	Кондитерское изделие	20	8,09	8,8	17,56	239,55	
	493 п *	Чай с вареньем ,сахаром или медом	200	0,1		15	60	
<b>Итого:</b>			<b>955</b>	<b>32,54</b>	<b>32,02</b>	<b>130,5</b>	<b>1012,06</b>	<b>108,00</b>

\* В блюде используются продукты вызывающие аллергические реакции

Технолог : Голоскокова С. В. \_\_\_\_\_



УТВЕРЖДАЮ  
ИИ Косухин С.В.  
Косухин С.В.



**Льготное питание ОБЗ 7-11 лет.  
на 04 апреля 2025 г.**

7-11 лет				Пищевые в-ва			Энергетическая ценность	цена
Приём пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда гр.	бел-ки	жи-ры	угле-воды		
<b>1 нед.</b>		<b>Пятница</b>						
<b>5 день</b>	256 п *	Каша молочная пшеничная жидкая	200	7,4	10,5	28,5	243	
<b>Завтрак</b>	90 п *	Бутерброд с сыром	60	8,9	6,7	13,2	204	
	494 п *	Чай с лимоном	200	0,1		15,2	61	
	*	Хлеб ржано-пшеничный	50	1,68	1,32	14,82	68,97	
<b>2</b>								
<b>Завтрак</b>	564 п *	Булочка домашняя	60	4,5	7,8	36,2	233	
	493 п *	Чай с вареньем ,сахаром или медом	200	0,1		15	60	
<b>Итого за день :</b>			<b>770</b>	<b>22,68</b>	<b>26,32</b>	<b>122,92</b>	<b>869,97</b>	<b>108,00</b>
	131 п *	Свекольник	200	2,4	3,5	12,3	193,77	
<b>1 нед.</b>	80/331	Фрикадельки в соусе	105	12,81	9,03	24,45	265,9	
<b>5 день</b>	309 *	Макаронные изделия отварные	150	5,52	4,5	26,44	168,45	
<b>Обед</b>	463 п	Маринад овощной с томатом	60	1,18	5,45	5,39	35,52	
	494 п *	Чай с лимоном	200	0,1		15,2	61	
	*	Хлеб иод.1 с	25	1,9	2,5	12,3	58,75	
<b>Полдник</b>								
	564 п *	Булочка домашняя	60	4,5	7,8	36,2	233	
	493 п *	Чай с вареньем ,сахаром или медом	200	0,1		15	60	
<b>Итого за день:</b>			<b>1000</b>	<b>28,51</b>	<b>32,78</b>	<b>147,28</b>	<b>1076,39</b>	<b>108,00</b>

\* В блюде используются продукты вызывающие аллергические реакции

Технолог : Голоскокова С. В. 