



Согласовано:  
Заместитель директора по УВР МБУ  
"Школа № 41"(50) (пр-т Ленинский, 20)  
Урбан Екатерина

Геннадьевна

## МЕНЮ

на 23.01.2024

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

Завтрак бесплатный для учащихся с 1 по 4 класс, ОВЗ 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.	Цена руб.	Пищевая ценность			
					Белки	Жиры	Углеводы	Ккалл
Таб №24/96	1888	Огурец солёный Огурцы соленые	20	3,00	0,16	0,02	0,34	2,18
ТТК	18961	Котлета куриная "Пожарская" Котлета куриная "Пожарская" п/ф 56гр. / Масло растительное	50	38,00	9,30	7,10	8,50	135,10
472/96	549	Картофельное пюре Картофель п/ф / Молоко / Масло сливочное / Соль йодированная	150	18,58	3,30	4,98	22,06	146,26
ТТК	14005	Чай яблочный Вода / Чай черный (заварка): (Вода / Чай черный (развесной)) / Яблоко свежее местное / Сахар песок	200	6,00	0,06	0,06	13,38	54,30
ТТК	10792	Булочка сахарная Мука в/с / Вода / Сахар песок / Соус в ассортименте / Сахар песок / Мука в/с / Дрожжи прессованные / Масло растительное / Соль йодированная	50	6,00	4,55	3,06	34,59	184,10
ПП	198	Хлеб пшеничный Хлеб пшеничный	35	3,00	2,66	0,28	17,22	82,04
<b>Итого:</b>			<b>505</b>	<b>74,58</b>	<b>20,03</b>	<b>15,50</b>	<b>96,09</b>	<b>603,98</b>
<b>Итого ХЕ:</b>					<b>8,01</b>			

### Обед бесплатный для учащихся с 1 по 4 класс

Сборник рецептур	Код блюда	Наименование	Выход гр.	Цена руб.	Пищевая ценность			
					Белки	Жиры	Углеводы	Ккалл
138/96	15249	Суп картофельный с горохом на кур.бульоне Бульон куриный: (Вода / Суповой набор / Соль йодированная / Лук репчатый п/ф / Морковь свежая п/ф) / Картофель п/ф / Горох / Морковь свежая п/ф / Лук репчатый п/ф / Масло растительное / Соль йодированная / Лавровый лист	200	14,00	11,31	9,48	15,80	193,72
401/96	19910	Гуляш из свинины (лопатка) Свинина б/к (лопатка) / Лук репчатый п/ф / Масло растительное / Мука в/с / Соль йодированная / Томатная паста в асс. / Лавровый лист	40/40	49,00	1,50	6,02	3,78	75,28
464/96	3714	Каша гречневая вязкая Вода / Крупа гречневая / Масло сливочное / Соль йодированная	150	13,00	4,58	4,81	22,12	150,09
773/97;705/200 4	314	Отвар шиповника с сахаром Вода / Шиповник / Сахар песок	200	16,43	0,68	0,28	29,62	123,72
№ 687/96	8985	Пирожок с картофелем Тесто дрожжевое: (Мука в/с / Вода / Сахар песок / Масло растительное / Дрожжи прессованные / Соль йодированная) / Яйцо свежее / ; (Картофель п/ф / Лук репчатый п/ф / Масло растительное / Соль йодированная) / Мука в/с / Масло растительное	50	8,00	3,35	1,89	22,39	119,97
ПП	365	Хлеб пшеничный Хлеб пшеничный	25	2,00	1,90	0,20	12,30	58,60
ПП	1561	Хлеб ржаной Хлеб ржаной	25	2,00	1,70	0,33	9,95	49,57
<b>Итого:</b>			<b>730</b>	<b>104,43</b>	<b>25,02</b>	<b>23,00</b>	<b>115,96</b>	<b>770,96</b>
<b>Итого ХЕ:</b>					<b>9,66</b>			

### Обед для обучающихся, получающих льготное, бесплатное питание с 5 по 11 класс, обучающихся с ОВЗ с 5 по 11 класс

Сборник рецептур	Код блюда	Наименование	Выход гр.	Цена руб.	Пищевая ценность			
					Белки	Жиры	Углеводы	Ккалл
138/96	15249	Суп картофельный с горохом на кур.бульоне Бульон куриный: (Вода / Суповой набор / Соль йодированная / Лук репчатый п/ф / Морковь свежая п/ф) / Картофель п/ф / Горох / Морковь свежая п/ф / Лук репчатый п/ф / Масло растительное / Соль йодированная / Лавровый лист	200	14,00	11,31	9,48	15,80	193,72
401/96	19910	Гуляш из свинины (лопатка) Свинина б/к (лопатка) / Лук репчатый п/ф / Масло растительное / Мука в/с / Соль йодированная / Томатная паста в асс. / Лавровый лист	40/40	49,00	1,50	6,02	3,78	75,28
464/96	1958	Каша гречневая вязкая Вода / Крупа гречневая / Масло сливочное / Соль йодированная	100	9,00	3,05	3,33	14,75	101,17
ТТК	8540	Чай с шиповником Вода / Чай черный (заварка): (Вода / Чай черный (развесной)) / Сахар песок / Шиповник	200	8,60	0,24	0,10	18,35	75,26
ПП	365	Хлеб пшеничный Хлеб пшеничный	25	2,00	1,90	0,20	12,30	58,60
<b>Итого:</b>			<b>605</b>	<b>82,60</b>	<b>18,00</b>	<b>19,12</b>	<b>64,98</b>	<b>504,04</b>
<b>Итого ХЕ:</b>					<b>5,42</b>			

### Обед для обучающихся, получающих питание за счет родительских средств с 1 по 11 класс

Сборник рецептур	Код блюда	Наименование	Выход гр.	Цена руб.	Пищевая ценность			
					Белки	Жиры	Углеводы	Ккалл
138/96	15249	Суп картофельный с горохом на кур.бульоне Бульон куриный: (Вода / Суповой набор / Соль йодированная / Лук репчатый п/ф / Морковь свежая п/ф) / Картофель п/ф / Горох / Морковь свежая п/ф / Лук репчатый п/ф / Масло растительное / Соль йодированная / Лавровый лист	200	14,00	11,31	9,48	15,80	193,72
401/96	19910	Гуляш из свинины (лопатка) Свинина б/к (лопатка) / Лук репчатый п/ф / Масло растительное / Мука в/с / Соль йодированная / Томатная паста в асс. / Лавровый лист	40/40	49,00	1,50	6,02	3,78	75,28
464/96	1958	Каша гречневая вязкая Вода / Крупа гречневая / Масло сливочное / Соль йодированная	100	9,00	3,05	3,33	14,75	101,17
ТТК	8540	Чай с шиповником Вода / Чай черный (заварка): (Вода / Чай черный (развесной)) / Сахар песок / Шиповник	200	8,60	0,24	0,10	18,35	75,26
ПП	365	Хлеб пшеничный Хлеб пшеничный	25	2,00	1,90	0,20	12,30	58,60
<b>Итого:</b>			<b>605</b>	<b>82,60</b>	<b>18,00</b>	<b>19,12</b>	<b>64,98</b>	<b>504,04</b>
<b>Итого ХЕ:</b>					<b>5,42</b>			

