

Согласовано

Директор МБУ "Школа № 70" (2 корпус) (ул.
40 лет Победы, 86)

А.В.Степанов

МЕНЮ

на 11.12.2025

МБУ "Школа № 70" (2 корпус) (ул. 40 лет Победы, 86)

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.	Пищевая ценность			
				Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Таб №25/96	4937	Сыр порционный Сыр	10	2,44	3,10		37,66
Таб 24/96	9931	Каша молочная пшеничная с маслом Молоко / Крупа пшено / Масло сливочное / Сахар песок / Соль йодированная	200/5	8,57	8,64	41,82	279,32
ТТК	13514	Чай ягодный Вода / Чай черный (заварка): (Вода / Чай черный (развесной)) / Ягода замороженная (смесь) / Сахар песок	200	0,14	0,05	12,95	52,81
ТТК	20245	Йогурт 2,5% 100гр.в асс.ТМ Йогурт 2,5% 100гр.в асс.	100	2,80	2,50	10,00	73,70
ПП	198	Хлеб пшеничный Хлеб пшеничный	35	2,66	0,28	17,22	82,04
Итого:				550	16,61	14,57	81,99
Итого ХЕ:							525,53
							6,83

Обед бесплатный для обучающихся с 1 по 4 класс во вторую смену, ОВЗ с 1 по 4 класс, обучающихся с 1 по 4 класс, один из родителей (законных представителей) которых, принимает участие в специальной военной операции

Сборник рецептур	Код блюда	Наименование	Выход гр.	Пищевая ценность			
				Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
139/96	239	Суп картофельный с макаронными изделиями Вода / Картофель п/ф / Макаронные изделия / Морковь	200	2,36	2,02	16,82	94,90

		свежая п/ф / Лук репчатый п/ф / Масло растительное / Соль йодированная / Зелень (лук зел.укроп.петрушка) / Лавровый лист					
ТТК	20399	Котлета из говядины с гарниром (овощное сote) Котлета из говядины : (Котлета из говядины п/ф 86гр.Ап / Масло растительное) / овощное сote: (Капуста свежая п/ф (очищенная) / Морковь свежая п/ф / Лук репчатый п/ф / Перец болгарский заморож. (кубик) / Масло растительное / Соль йодированная)	70/20	9,50	13,99	7,79	195,04
317,529/9 7	1702	Гороховое пюре Горох / Масло растительное / Соль йодированная	150	16,83	4,79	35,18	251,15
ТТК	20528	Напиток Витошка витаминизированный Вода / Смесь сухая с витаминами Витошка для напитков / Чай черный (развесной)	200			9,70	38,80
ТТК	13465	Булочка с маком Булочка с маком: (Мука в/с / Вода / Сахар песок / Мука в/с / Масло растительное / Дрожжи прессованные / Соль йодированная / Масло растительное / Мак семена)	30	2,58	1,12	17,83	91,72
ПП	198	Хлеб пшеничный Хлеб пшеничный	35	2,66	0,28	17,22	82,04

Итого: 705 33,93 22,20 104,54 753,65

Итого ХЕ: 8,71

Обед для обучающихся, получающих питание за счет родительских средств с 1 по 4 класс

Сборник рецептур	Код блюда	Наименование	Выход гр.	Пищевая ценность			
				Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
139/96	239	Суп картофельный с макаронными изделиями Вода / Картофель п/ф / Макаронные 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	20399	Котлета из говядины с гарниром (овощное сote) Котлета из говядины : (Котлета из говядины п/ф 86гр.Ап / Масло растительное) / овощное сote: (Капуста свежая п/ф (очищенная) / Морковь свежая п/ф / Лук репчатый п/ф / Перец болгарский заморож. (кубик) / Масло растительное / Соль йодированная)	70/20	9,50	13,99	7,79	195,04
317,529/97	1702	Гороховое пюре Горох / Масло растительное / Соль йодированная	150	16,83	4,79	35,18	251,15
ТТК	20528	Напиток Витошка витаминизированный Вода / Смесь сухая с витаминами Витошка для напитков / Чай черный (развесной)	200			9,70	38,80
ТТК	13465	Булочка с маком Булочка с маком: (Мука в/с / Вода / Сахар песок / Мука в/с / Масло растительное / Дрожжи прессованные / Соль йодированная / Масло растительное / Мак семена)	30	2,58	1,12	17,83	91,72
ПП	198	Хлеб пшеничный Хлеб пшеничный	35	2,66	0,28	17,22	82,04

Итого: 705 33,93 22,20 104,54 753,65

Итого ХЕ: 8,71

Стоимость 110,17
рациона: руб.

Обед бесплатный для обучающихся с 1 по 4 класс (ОВЗ), для обучающихся с 1 по 4 класс, один из родителей (законных представителей) которых, принимает участие в специальной военной операции

Сборник рецептур	Код блюда	Наименование	Выход гр.	Пищевая ценность			
				Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
139/96	239	Суп картофельный с макаронными изделиями Вода / Картофель п/ф / Макаронные 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

TTK	20399	Котлета из говядины с гарниром (овощное сote) Котлета из говядины : (Котлета из говядины п/ф 86гр.Ап / Масло растительное) / овощное сote: (Капуста свежая п/ф (очищенная) / Морковь свежая п/ф / Лук репчатый п/ф / Перец болгарский заморож. (кубик) / Масло растительное / Соль йодированная)	70/20	9,50	13,99	7,79	195,04
317,529/97	1702	Гороховое пюре Горох / Масло растительное / Соль йодированная	150	16,83	4,79	35,18	251,15
TTK	20528	Напиток Витошка витаминизированный Вода / Смесь сухая с витаминами Витошка для напитков / Чай черный (развесной)	200			9,70	38,80
TTK	13465	Булочка с маком Булочка с маком: (Мука в/с / Вода / Сахар песок / Мука в/с / Масло растительное / Дрожжи прессованные / Соль йодированная / Масло растительное / Мак семена)	30	2,58	1,12	17,83	91,72
ПП	198	Хлеб пшеничный Хлеб пшеничный	35	2,66	0,28	17,22	82,04

Итого: 705 33,93 22,20 104,54 753,65

Итого ХЕ: 8,71

Полдник для обучающихся 1-4 классов, один из родителей (законных представителей) которых принимает участие в специальной военной операции

Сборник рецептур	Код блюда	Наименование	Выход гр.	Пищевая ценность			
				Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
701/96	20565	Спагетти мясное запеченая в тесте Яйцо свежее / Тесто дрожжевое: (Мука в/с / Вода / Сахар песок / Масло растительное / Дрожжи прессованные / Соль йодированная) / Спагетти мясное Лада / Мука в/с / Масло растительное	30/50	8,69	7,99	30,48	228,60
TTK	20528	Напиток Витошка витаминизированный Вода / Смесь сухая с витаминами Витошка для напитков / Чай черный (развесной)	200			9,70	38,80

Итого: 280 8,69 7,99 40,18 267,40

Итого XE: 3,35