

ООО Пыть-Яхторгсервис
Столовая МБОУ СОШ № 4
Меню на 6 мая 2026 г

Для утверждения
Директор МБОУ СОШ № 4
Харитонов Е.В.

Льготное питание

7-11 лет (1 смена)

12-18 лет (1 - 2 смена)

Наименование блюд	выход	цена	ккал	выход	цена	ккал
Завтрак						
Помидор свежий порциями	76	27,38	9			
Биточки рубленые филе цыплят	90	65,41	201,6			
Каша гречневая	150	15,97	193,57	180	15,97	274,28
Чай с сахаром с лимоном	200	5,97	54,9			
Хлеб пшен/ржан	20/20	4,55	89,2	20/20	4,55	199,7
Яблоко	100	14,50	38			
Котлета рубленая из филе цыплят с соусом				50/50	38,57	144,71
Чай с сахаром				200	2,84	54,9
Обед						
Салат из редиса и огурца с зеленью	87	34,5	69,11	163	64,76	115,18
Суп картофельный с горохом	250	14,4	141,68	250	14,4	165,29
Котлета бужок (горбуша)	90	93,3	157,57	100	103,67	175,08
Картофельное пюре	150	28,79	148,04	180	34,54	197,38
Напиток из вишни	200	22,86	103,83	200	22,86	92,53
Хлеб пшен/ржан	30/30	6,82	178,4	40/40	9,09	178,4
Мандарин				120	23,2	38
Итого		334,45	1384,9		334,45	1635,5

Начальник отдела о/п

Лукиянова И.И.

Витаминизация напитков проводится согласно

Калькулятор

Зарипова Ю.М.

МР 2.4.0179-20

Повар-бригадир

Унгербаева О.С.

Мед.работник

Янбердина Г.Ф.

Замена продуктов в фактическом меню осуществляется в соответствии с Сан ПиН 2.3./2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания", согласно таблицы замены продуктов по белкам и углеводам

ООО Пыть-Яхторгсервис
 Столовая МБОУ СОШ № 4
 Меню на 6 мая 2026 г
 Бесплатное питание

Для документов
 Утверждаю
 Директор МБОУ СОШ № 4
 Харитонова Е.В.

Наименование блюд	выход	цена	ккал
Завтрак 1 - 4 класс 1 смена			
Помидор свежий порциями	76	27,38	9
Биточки рубленые филе цыплят	90	65,41	201,6
Каша гречневая	150	15,97	193,57
Чай с сахаром с лимоном	200	5,97	54,9
Хлеб пшен/ржан	20/20	4,55	89,2
Яблоко	100	14,50	38
Итого		133,78	586,27
Завтрак 5-11 класс (1-2 смена)			
Котлета рубленая из филе цыплят с соусом	50/50	27,11	144,71
Каша гречневая	180	15,97	274,28
Чай с сахаром	200	2,84	54,9
Хлеб пшен/ржан	20/20	4,55	199,7
Итого		50,47	673,59
Обед 1- 4 класс 2 смена			
Помидор свежий порциями	69	24,62	12
Суп картофельный с горохом с мясом	250/20	52,76	141,68
Биточки рубленые филе цыплят	90	65,41	201,6
Каша гречневая	180	15,97	213,57
Напиток из вишни	200	22,86	92,89
Хлеб пшен/ржан	20/20	4,55	89,2
Яблоко	100	14,50	69
Итого		200,67	819,94
Салат из редиса и огурца с зеленью	72	28,58	69,11
Котлета рыбная (горбуша)	90	81,05	157,57
Рис отварной	150	16,76	148,04
Чай с сахаром	200	2,84	54,9
Хлеб пшен/ржан	20/20	4,55	178,4
Итого		133,78	608,02
Всего		334,45	1427,96

Начальник отдела о/п	Лукьянова И.И.	Витаминизация напитков проводится согласно
Калькулятор	Зарипова Ю.М.	МР 2.4.0179-20
Повар-бригадир	Унгербаева О.С.	
Мед.работник	Янбердина Г.Ф.	

Замена продуктов в фактическом меню осуществляется в соответствии с Сан ПиН 2.3./2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания", согласно таблицы замены продуктов по белкам и углеводам