

Согласовано:

ЗАО г. Североморск МБОУ "СОШ № 5"  
И.О директора Булыченко Л.В.



Утверждаю:

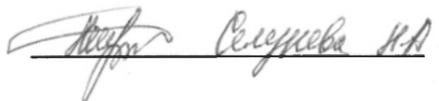
Директор МДЦ "ЦЗП"  
Хорсун М. В.



ДНЕВНОЕ МЕНЮ для ОБУЧАЮЩИХСЯ  
05 ноября 2024 г.

№ по сборнику рецептур	День 2	Выход блюда, г	Энергетическая ценность, ккал
	<b>Завтрак</b>		
	<b>7-11 лет</b>		
70	Овощи натур. соленные (Огурец стерилизованный)	40	4,60
204	Макароны отварные с сыром	200	334,00
378	Чай с молоком	150/50/5	41,00
	Хлеб Дарницкий с микронутриентами	60	97,00
	<b>12-18 лет</b>		
70	Овощи натур. соленные (Огурец стерилизованный)	40	4,60
204	Макароны отварные с сыром	250	418,00
378	Чай с молоком	150/50/5	41,00
	Хлеб Дарницкий с микронутриентами	60	97,00
	<b>Обед</b>		
	<b>7-11 лет</b>		
52	Салат свеклы отварной	60	55,68
87	Щи из свежей капусты	250	80,00
291	Плов из птицы	180	274,80
пр.пр.	Печенье	20	63,00
	Хлеб пшеничный	80	188,00
345	Компот из крыжовника и чер. смородины	200	122,60
	<b>12-18 лет</b>		
52	Салат свеклы отварной	100	92,80
87	Щи из свежей капусты	250	80,00
291	Плов из птицы	200	304,40
пр.пр.	Печенье	20	63,00
	Хлеб пшеничный	80	188,00
	Хлеб Дарницкий с микронутриентами	60	97,00
345	Компот из крыжовника и чер. смородины	200	122,60

Зав. производством

  
Селенева Н.А.

Согласовано:

ЗАО г. Североморск МБОУ "СОШ № 5"

И.О директора \_\_\_\_\_ Еулыченко Л.В.



ЗАО г. Североморск

ДНЕВНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

06 ноября 2024 г.

Утверждаю:

Директор МАУ "ЦЗП"

Хорсун М. В.



№ по сборнику рецептур	День 3	Выход блюда, г	Энергетическая ценность,
			ккал
	<b>Завтрак</b>		
	<b>7-11 лет</b>		
372	Яблоко печёное	70	61,19
188	Запеканка рисовая с творогом	150	320,00
379	Кофейный напиток	200	100,60
	Хлеб Дарницкий с микронутриентами	80	129,30
	<b>12-18 лет</b>		
372	Яблоко печеное	70	61,19
188	Запеканка рисовая с творогом	200	400,10
379	Кофейный напиток	200	100,60
	Хлеб пшеничный	80	117,50
	<b>Обед</b>		
	<b>7-11 лет</b>		
40	Салат из картофеля с зел. горошком и морковью	60	67,62
81	Борщ	250	91,25
261/330	Печень, тушеная с соусом сметанным	90	143,10
302	Каша рассыпчатая (греча)	150	169,95
	Хлеб Дарницкий с микронутриентами	60	97,00
	Хлеб пшеничный	50	117,50
389	Сок фруктовый	200	136,40
	<b>12-18 лет</b>		
40	Салат из картофеля с зел. горошком и морковью	100	112,70
81	Борщ	250	91,25
261/330	Печень, тушеная с соусом сметанным	100	159,00
302	Каша рассыпчатая (греча)	200	226,60
	Хлеб Дарницкий с микронутриентами	60	97,00
	Хлеб пшеничный	50	117,50
389	Сок фруктовый	200	136,40

Зав. производством

 Селузева Н.А.

Согласовано:

ЗАО г. Североморск МБОУ "СОШ № 5"

И.О директора Булыченко Л.В.



Утверждаю:

Директор МАУ "ЦЗП"

Хорсун М. В.



**ДНЕВНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**  
07 ноября 2024 г.

№ по сборнику рецептов	День 4	Выход блюда, г	Энергетическая ценность, ккал
	<b>Завтрак</b>		
	<b>7-11 лет</b>		
15	Сыр порциями	30	108,00
210	Омлет натуральный	150	289,65
377	Чай с сахаром и лимоном	200/5/7	22,00
	Хлеб Дарницкий с микронутриентами	60	89,00
	Хлеб пшеничный	50	117,00
	<b>12-18 лет</b>		
15	Сыр порциями	30	108,00
210	Омлет натуральный	200	386,20
377	Чай с сахаром и лимоном	200/5/7	22,00
	Хлеб Дарницкий с микронутриентами	60	99,00
	Хлеб пшеничный	50	117,00
	<b>Обед</b>		
	<b>7-11 лет</b>		
пр.пр.	Икра кабачковая	60	71,40
96	Рассольник Ленинградский	250	107,25
239/331	Тефтели рыбные с соусом сметанным с томатом	90	145,13
304	Рис отварной	150	209,70
пр.пр.	Зефир	50	117,00
	Хлеб Дарницкий с микронутриентами	40	79,20
349	Компот из смеси сухофруктов	200	132,80
	<b>12-18 лет</b>		
пр.пр.	Икра кабачковая	100	119,00
96	Рассольник Ленинградский	250	107,25
239/331	Тефтели рыбные с соусом сметанным с томатом	100	161,30
304	Рис отварной	200	279,60
пр.пр.	Зефир	30	97,00
	Хлеб Дарницкий с микронутриентами	40	79,20
349	Компот из смеси сухофруктов	200	132,80

Зав. производством

Согласовано:

ЗАО г. Североморск МБОУ "СОШ № 5"  
И.О директора Булыченко Л.В.

Утверждаю:

Директор МАУ "ЦЗП"  
Хорсун М. В.

«СОШ № 5»  
ДНЕВНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
08 ноября 2024 г.

№ по сборнику рецептов	День 5	Выход блюда, г	Энергетическая ценность, ккал
	<b>Завтрак</b>		
	<b>7-11 лет</b>		
209	Яйцо вареное	45	70,85
401	Оладьи (с маслом)	155	391,00
385	Молоко	200	107,00
338	Фрукты свежие(груша)	100	47,00
	<b>12-18 лет</b>		
209	Яйцо вареное	45	70,85
401	Оладьи( с маслом)	210	467,00
385	Молоко	200	107,00
338	Фрукты свежие(груша)	100	47,00
	<b>Обед</b>		
	<b>7-11 лет</b>		
67	Винегрет овощной	100	125,00
112	Суп картофельный с макаронами	250	109,00
290/331	Птица, тушеная в соусе сметанном с томатом	90	149,40
125	Картофель отварной	150	150,00
	Хлеб пшеничный	80	188,00
347	Компот из фруктов конс.	200	122,60
	<b>12-18 лет</b>		
67	Винегрет овощной	100	125,00
112	Суп картофельный с макаронами	250	109,00
290/331	Птица, тушеная в соусе сметанном с томатом	100	166,00
125	Картофель отварной	200	200,00
	Хлеб пшеничный	80	188,00
347	Компот из фруктов конс.	200	122,60

Зав. производством

*Сергеева К.А.*

Согласовано:

ЗАО г. Североморск МБОУ "СОШ № 5"

И.О. директора

Булыченко Л.В.



Утверждаю:

Директор МАУ "ЦЗП"

Хорсун М. В.



**ДНЕВНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**11 ноября 2024 г.**

№ по сборнику рецептур	День 6	Выход блюда, г	Энергетическая ценность, ккал
	<b>Завтрак</b>		
	<b>7-11 лет</b>		
пр.пр.	Йогурт питьевой	50	45,00
173	Каша вязкая молочная из овсяной крупы	150/10	216,00
382	Какао с молоком	200	118,60
	Хлеб Дарницкий с микронутриентами	40	79,20
338	Фрукты свежие (Мандарины)	100	38,00
	<b>12-18 лет</b>		
пр.пр.	Йогурт питьевой	100	90,00
173	Каша вязкая молочная из овсяной крупы	200/10	288,00
382	Какао с молоком	200	118,60
	Хлеб пшеничный	40	70,50
338	Фрукты свежие (Мандарины)	100	38,00
	<b>Обед</b>		
	<b>7-11 лет</b>		
75	Икра морковная	60	54,72
99	Суп из овощей	250	95,25
268/331	Биточки мясные с соусом сметанным с томатом	90	182,25
309	Макаронные изд. отварные	150	168,45
	Хлеб пшеничный	30	70,50
	Хлеб Дарницкий с микронутриентами	60	99,00
345	Компот из крыжовника и чер.смородины	200	122,60
	<b>12-18 лет</b>		
75	Икра морковная	100	91,20
99	Суп из овощей	250	95,25
268/331	Биточки мясные с соусом сметанным с томатом	100	202,50
309	Макаронные изд. отварные	200	224,60
	Хлеб пшеничный	30	70,50
	Хлеб Дарницкий с микронутриентами	60	99,00
345	Компот из крыжовника и чер.смородины	200	122,60

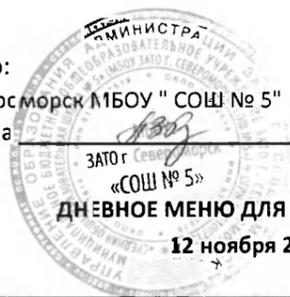
Зав.производством

*Селезнева Н.Н.*

Согласовано:

ЗАО г. Североморск МБОУ "СОШ № 5"

И.О директора \_\_\_\_\_ Булыченко Л.В.



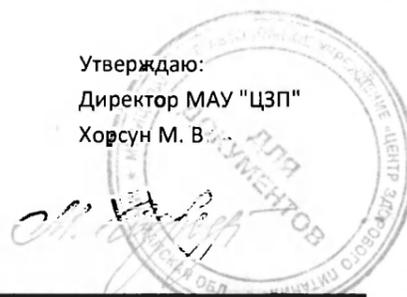
ДНЕВНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

12 ноября 2024 г.

Утверждаю:

Директор МАУ "ЦЗП"

Хорсун М. В.



№ по сборнику рецептов	День 7	Выход блюда, г	Энергетическая ценность, ккал
	<b>Завтрак</b>		
	<b>7-11 лет</b>		
268/331	Котлета мясная с соусом сметанным с томатом	90	182,25
302	Каша рассыпчатая(Греча)	150	243,75
377	Чай с сахаром и лимоном	200/5/7	22,00
	Хлеб Дарницкий с микронутрентами	60	99,00
	<b>12-18 лет</b>		
268/331	Котлета мясная с соусом сметанным с томатом	100	202,50
302	Каша рассыпчатая(Греча)	180	292,50
377	Чай с сахаром и лимоном	200/5/7	22,00
	Хлеб Дарницкий с микронутрентами	60	99,00
	<b>Обед</b>		
	<b>7-11 лет</b>		
23	Салат из свежих помидоров	60	46,62
106	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	250	106,00
284/331	Запек.(рулет)карт.с мясом или субпрод., соусом	150/30	277,90
352	Кисель из яблок	200	99,75
	Хлеб "Дарницкий" с микрон.	20	39,60
	Хлеб пшеничный	50	117,50
пр. пр.	Конфета	30	118,80
	<b>12-18 лет</b>		
23	Салат из свежих помидоров	100	77,70
106	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	250	106,00
284/331	Запек.(рулет)карт.с мясом или субпрод., соусом	200/30	370,50
	Хлеб пшеничный	30	70,50
	Хлеб Дарницкий с микронутриентами	60	99,00
352	Кисель из яблок	200	99,75
пр.пр.	Конфета	30	118,80

Зав.производством

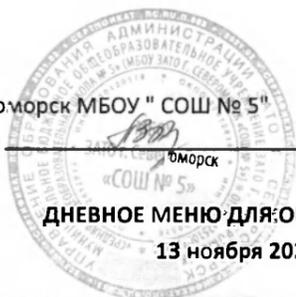
Селенева Н.Н.

Согласовано:

ЗАО г. Североморск МБОУ "СОШ № 5"

И.О директора

Булыченко Л.В.



Утверждаю:

Директор МАУ "ЦЗП"

Хорсун М.-В.



**ДНЕВНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

13 ноября 2024 г.

№ по сборнику рецептов	День 8	Выход блюда, г	Энергетическая ценность, ккал
	<b>Завтрак</b>		
	<b>7-11 лет</b>		
15	Сыр порциями	30	108,00
226/330	Рыба отварная в соусе сметанном	90	69,75
304	Рис отварной	150	209,70
379	Кофейный напиток с молоком	200	100,60
	Хлеб пшеничный	60	125,00
	<b>12-18 лет</b>		
15	Сыр порциями	40	144,00
226/330	Рыба отварная в соусе сметанном	100	77,50
304	Рис отварной	200	279,60
379	Кофейный напиток с молоком	200	100,60
	Хлеб пшеничный	50	117,50
	<b>Обед</b>		
	<b>7-11 лет</b>		
55	Салат из свеклы с огурцом соленым	60	51,00
102	Суп картофельный с бобовыми	250	128,70
ТУ*, 330	Ежики из оленины с курицей, соус	90	106,07
321	Капуста тушеная	150	112,65
пр.пр.	Зефир	50	163,00
	Хлеб Дарницкий с микронутриентами	60	99,00
389	Сок фруктовый( яблочный)	200	110,60
	<b>12-18 лет</b>		
55	Салат из свеклы с огурцом соленым	100	85,00
102	Суп картофельный с бобовыми	250	128,70
ТУ, 330	Ежики из оленины с курицей, соус	100	119,80
321	Капуста тушеная	200	135,18
пр.пр.	Зефир	50	163,00
	Хлеб Дарницкий с микронутриентами	80	129,30
389	Сок фруктовый( яблочный)	200	110,60

\*ТУ10.13.14-242-376 76459-2017

Зав. производством

*Александр Сергеевич К.А.*

Согласовано:

ЗАТО г. Североморск МБОУ "СОШ № 5"

И.О директора  Булыченко Л.В.

Утверждаю:

Директор МАУ "ЦЗП"

Хорсун М. В.

**ДНЕВНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

14 ноября 2024 г.

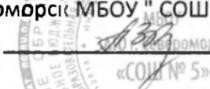
№ по сборнику рецептов	День 9	Выход блюда, г	Энергетическая ценность, ккал
	<b>Завтрак</b>		
	<b>7-11 лет</b>		
290/331	Птица, тушеная в соусе в сметанном с томатом	90	134,50
3/33	Рагу овощное	150	139,00
382	Какао с молоком	200	118,60
	Хлеб пшеничный	50	117,50
338	Плоды свежие (Апельсины)	100	70,50
	<b>12-18 лет</b>		
290/331	Птица, тушеная в соусе в сметанном с томатом	100	164,34
3/33	Рагу овощное	200	186,00
382	Какао с молоком	200	118,60
	Хлеб пшеничный	50	117,50
338	Плоды свежие (Апельсины)	100	70,50
	<b>Обед</b>		
	<b>7-11 лет</b>		
39	Салат картофельный с кукурузой конс. и морковью	60	98,52
98	Суп Крестьянский с крупой	250	76,25
260	Гуляш	100	221,00
205	Макароны отварные с овощами	150	188,40
пр.пр.	Печенье	20	63,00
	Хлеб пшеничный	20	42,20
	Хлеб Дарницкий с микронутриентами	20	39,60
348	Компот из плодов или ягод сушеных	200	122,00
	<b>12-18 лет</b>		
39	Салат картофельный с кукурузой конс. и морковью	100	164,20
98	Суп Крестьянский с крупой	250	76,25
260	Гуляш	100	221,00
205	Макароны отварные с овощами	200	251,20
пр.пр.	Печенье	20	63,00
	Хлеб пшеничный	50	188,00
	Хлеб Дарницкий с микронутриентами	20	39,60
348	Компот из плодов или ягод сушеных	200	122,00

Зав. производством



Согласовано:

ЗАО г. Североморск МБОУ "СОШ № 5"

И.О директора  Булыченко Л.В.



ДНЕВНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
15 ноября 2024 г.

Утверждаю:

Директор МАУ "ЦЗП"

Хорсун М. В.



№ по сборнику рецептов	День 10	Выход блюда, г	Энергетическая ценность, ккал
	<b>Завтрак</b>		
	<b>7-11 лет</b>		
пр.пр.	Десерт молочный	50	45,00
401	Оладьи( со сгущенным молоком)	150/15	362,00
379	Кофейный напиток	200	100,60
338	Плоды свежие(Груша)	100	47,00
	<b>12-18 лет</b>		
пр.пр.	Десерт молочный	50	103,00
401	Оладьи( со сгущенным молоком)	200/15	482,00
377	Чай с сахаром и лимоном	200/5/7	22,00
338	Плоды свежие(Груша)	100	47,00
	<b>Обед</b>		
	<b>7-11 лет</b>		
53	Салат из свеклы с зеленым горошком	60	43,73
113	Суп-лапша домашняя	250	115,75
294/331	Котлета куриная с соусом сметанным с томатом	90	182,30
302	Каша рассыпчатая (греча)	150	169,95
	Хлеб пшеничный	30	70,50
	Хлеб Дарницкий с микронутриентами	60	99,00
345	Копот крыж. и черной смородины	200	122,60
	<b>12-18 лет</b>		
53	Салат из свеклы с зеленым горошком	100	72,88
113	Суп-лапша домашняя	250	115,75
294/331	Котлета куриная с соусом сметанным с томатом	100	202,50
302	Каша рассыпчатая (греча)	180	203,94
	Хлеб пшеничный	30	70,50
	Хлеб Дарницкий с микронутриентами	60	99,00
345	Компот крыж. и черной смородины	200	122,60

Зав. производством

