«СОГЛАСОВАНО»

Директор МБОУ СОШ № 16

Директор МБОУ СОШ № 16

74011670 # O

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ООО «ВАЩА СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»

Ю.С. Белова 202 г.

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗОВАННОЕ) МЕНЮ

для организации питания детей в образовательных учреждениях Лабинского района для возрастной группы 12 лет и старше на осенне-зимний период 2025-2026 гг.

Меню приготавливаемых блюд ЗАВТРАКОВ И ОБЕДОВ

Возрастная категория 12 лет и старше

Прнем пищи	Наименование блюда	Вес блюда		Пищевы веществ		Энергети ческая	рецеп
		гр	Белки	Жнры	Углеводы	ценность (ккал)	туры
еделя 1							121
јень 1		100		4.17	12,83	111,50	131
вавтрак:	Зеленый горошек консервированныи		5,67	4,17	12,65		3
		200	18,57	25,60	3,51	386,20	210
	Омлет натуральный	20	5,20	5,32	0,00	68,68	15
	Сыр порциями	200	4,08	3,54	17,58	118,52	382
	Какао смолоком	40	2,38	0,29	16,86	89,30	TTK 11
	Хлеб пшеничный	45	2,52	0,504	20,43	90,94	TTK 12
	Хлеб ржаной	120	0,50	0,50	12,25	55,50	338
	Фрукты свежие (яблоко кубанское)	725	38,92	39,92	83,47	920,63	
Итого на завтрак:		720		t s			
Ofor		100	1,68	0,08	20,95	89,28	ТТК 73
Обед:	Икра кабачковая	100	2,50	8,13	16,80	150,33	83
	Борщ с картофелем и сметаной	250	12,88	23,69	43,01	329,66	57
	Вок "Курица с рисом и овощами"	230		0,20	20,20	84,80	38
	Сок фруктовый	200	1,00		16,86	89,30	TTK 1
	Хлеб пшеничный	40	2,38	0,29	18,16	80,83	TTK 1
	Хлеб ржаной	40	2,24	0,45	135,98	824,20	
	Alico padnon	860	22,69	32,83		1744,83	
Итого за обед;			61,61	72,75	219,45	1744,03	
Итого за день:							

. .

Возрастная категория: 12 лет и старще

Прием пищн	Нанменование блюда	Вес блюда		Пищевь веществ		Энергети ческая	№ рецеп туры
		гр	Белки	Жиры	Углеводы	ценность (ккал)	
неделя 1							
день 2		200	30,13	10,66	41,33	381,33	285
Завтрак:	Пудинг из творога запеченый	30	4,50	7,50	23,76	63,54	TTK 101
	Сгущенное молоко		2,79	3,19	19,71	118,69	379
	Кофейный напиток с молоком	200		0,36	21,08	111,62	TTK 11
	Хлеб пшеничный	50	2,98	6,40	8,21	114,40	386
	Кисломолочный напиток (кефир 2,5%)	200	6,00	6,40	0,21		
		680	46,40	28,11	114,09	789,58	
Птого из заиграк:		000					
	7/	100	0,80	0,10	1,70	10,00	70
Office	Овощи по-сезону (огурец свежий/огурец соленые)	250	1,38	5,99	6,10	83,79	110
	Суп с крупой и томатом	100	10,31	15,13	8,95	213,18	26
	Шницель натуральный рубленный	180	5,93	9,47	38,62	262,80	303
	Каша вязкая пшенная		7,80	7,98	0,00	103,02	1:
	Сыр порциями	30	0,07	0,02	15,00	60,46	370
	Чай черный с сахаром	200	3,58	0,43	25,30	133,94	TTK 1
	Хлеб пшеничный	60		0,45	18,16	80,83	TTK 1
	Хлеб ржаной	40	2,24		113,82	948,02	
Птого и обед; Птого и лень:		960	32,10 78,50	39,56 67,67	227,91	1737,60	

Возристная категория: 12 лет и старще

	Наименование блюда	Вес блюда		Пищевые вещества		Энергети ческая	№ рецеп туры
Прием пищи		гр	Белки	Жиры	Углеводы	ценность (ккал)	Туры
						27.00	55
еделя 1		100	1,17	1,67	4,33	37,00	542
enti 3	Сапят из свеклы с огурцами солеными	100	15,54	18,66	8,05	191,86	205
ивтряк:	Митболы из говядины	200	0,76	6,11	31,32	202,94	377
	Макаронные изделия отварные с овощами	200	0,13	0,02	15,20	61,50	TTK 11
	Чай с лимоном	40	2,38	0,29	16,86	89,30	TTK 17
	Улеб пшеничный ————————————————————————————————————	40	2,24	0,45	18,16	80,83	TIKI
	Улеб ржаной	25	2,80	3,15	30,03	159,58	TTK 2
	Кондитерское изделие (печенье промышленного производства)	705	25,02	30,34	123,96	823,01	
						-	
Пото на завтрак:					- 00	71,17	4
		100	1,42	4,17	7,00	201,50	10
	Салат из квашенной капусты	250	6,00	7,50	27,50		33
Обед:	Суп картофельный с бобовыми	120	24	23,4	3,96	309,6	2
	Гуляш из говядины	100	10,62	6.18	59,76	337,14	3
		180	0.31	0.00	39,40	158,84	3:
	Каша вязкая (гречневая)	200	3,58	0.43	25,30	133,94	TTK
	Кисель из сока плодового	60	2,24	0.45	18,16	80,83	ТТК
	Хлеб пшеничный	40	6,00	6,40	8,21	114,40	3
	Хлеб ржаной	200	6,00	0,10			
	Кисломолочный напиток (Кефир 2,5%)		FA 16	48,53	189,28	1407,42	
		1150,3	1 54,16 79,18		THE RESERVE THE PERSON NAMED IN		
Птого за обед;							

Позрастови категория: 12 лет и старше

	Наименование блюда	Вес блюда		Пищевы веществ		Энергети ческая	№ рецеп туры
Присм иници		гр	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	туры
nygonates 1				0.00	20,45	89,28	TTK 73
inn t		100	1,68	+ 0,08	32,44	396,00	24
	Икра кабачковая	200	20,40	19,09	10,40	61,80	TTK 1
	Плов из отварной говядины	200	0,60	0,40	21,08	111,62	TTK 1
	Фруктовый чай (с яболоком)	50	2,98	0,36	18,16	80,83	TTK 1
	Хлеб пшеничный	40	2,24	0,45	10,10	00,00	
	Хлеб ржаной						
		590	27,90	20,38	102,53	739,54	
Стиги на тамграк:					-		
			1.10	3,20	8,88	69,13	
	Салат "Витаминный" (яблоко свежее, капуста, морковь)	100	1,18	6,25	14,98	127,26	
i ine i		250	2,53	8,50	6,26	190,40	TTK 1
	Рассольник	100	8,33			257,20	3
	Голубцы ленивые	180	5,58	10,98	15,20	62,00	
	Каша вязкая (ячневая)	200	0,30	0,00	25,30	133,94	TTK
	Напиток из плодов шиповника	60	3,58	0,43	18,16	80,83	TTK
	Хлеб пшеничный	40	2,24	0,45	12,25	55,50	3
	Хлеб ржаной	120	0,50	0,50		976,27	
	Фрукты свежие (яблоко кубанское)	1050	24,24	30,31		1715,81	
Hama is ober,			52,14	50,69	234,63	1,15,01	

Интрастион категория: 12 лет и старше

AAa arradin	Наименование блюда	Вес блюда		Пищевы веществ:		Энергети ческая	Ne penen
Присм пищи		гр	Белки	Жиры	Углеводы	ценность (ккал)	туры
pane I					40.03	111,50	131
u. 5		100	5,67	4,17	12,83	103,00	299
ripak]	Зеленый горошек консервированный	140	13,70	1,97	5,74		377
	Рыба, тушенная с овощами	180	4,86	7,20	10,44	126,00	
	Поре картофельное	200	0,07	0,02	15,00	60,46	376
	Чай черный с сахаром	U.T.O.		0,29	16,86	89,30	TTK 11
	Хлеб пшеничный	40	2,38	0,504	20,43	90,94	TTK 12
	Хлеб ржаной	45	2,52	0,50	1		
	Alica pikanou	705	29,20	14,15	81,31	581,19	
Інги на завтрак		700				-	
IN O HIL TOPY					2.50	20,00	7
	Овощи натуральные по сезону(помидор свежий/помидор соленый)	100	1,12	0,10	3,50	20,00	
Beat	Овощи натуральные по сезону(помидор свежни помер-		-	100	8,70	89,75	9
		250	1,69	5,36	19,98	284,57	28
	Пін из кваніенной капусты	230	16,51	15,40		84,80	38
	Рагу из птицы	200	1,00	0,00	20,20	133,94	TTK!
	Сок фруктовый	60	3,58	0,43	25,30	80,83	TTK
	Хлеб писпичный	40	2,24	0,45	18,16	185,50	4:
	Хлеб ржаной	100	6,8	6,825	39,225	879,40	
1	Пирог "Южный"	980	32,93			1460,59	
lacioni officia;			62,13	42,72	216,37	1400,57	
hien in tente							

поэрастиня витегории: 12 лет и старше

	Наяменование блюда	Вес блюда		Пищевые вещества		Энергети ческая	peuen peuen
Присм запин		гр	Белки	Жяры	Углеводы	ценность (ккал)	туры
nnn t					11.00	189,72	296
h 6	TO TO THE LOCAL PARTY OF THE LOC	100	10,05	11,13	11,88	179,17	205
rpaset	Котлеты, рубленные из кур, запеченные с соусом молочным	180	0,68	6,61	29,23	131,49	349
	Макароны отварные с овощами	200	0,66	0,09	32,01	89,30	TTK 11
	Компот из смеси сухофруктов	40	2,38	0,29	16,86	80,83	TTK 12
	Хлеб ишеничный	40	2,24	0,45	18,16		
	Хлеб ржаной	560	16,02	18,57	108,14	670,51	
	AUCO PARAMET	500				1	
ого на завтран:							4
		100			7,00	71,17	4
	H MANAGET L	100	1,42	4,17	27,50	201,50	10
6.41	Сили из квиненной кипусты	250	6,00	7,50		128,58	47
1111	т ун картофильный с бобовыми	100	7,93	6,58	9,41	152,16	12
	domina	180	3,52	6,07	20,87	158,84	35
	Епреофень отварной	200	0,31	0,00	39,40	133,94	TTK
	Енесиь из соки плодового	60	3,58	0,43	25,30	80,83	TTK
A STATE OF THE PARTY OF THE PAR	Улеб интенципай	40	2,24	0,45	18,16	00,00	
	Nucu issanot					_	
					-	027.02	
		930	24,99	25,20			
THE PERSON NAMED IN COLUMN TWO IS NOT THE PERSON NAMED IN COLUMN TWO IS NAMED IN COLUMN TW			41,01	43,77	255,78	1597,54	
BER IN ARREST							

първетини китегория: 12 лет и старше

5,20 8,25 2,79 3,58 1,80	Жиры 5,32 10,41 3,19	9глеводы 0,00 43,86 19,71	пенность (ккал) 68,68 211,39	туры 15 84
8,25 2,79 3,58	10,41 3,19	43,86		
8,25 2,79 3,58	10,41 3,19	43,86		
8,25 2,79 3,58	10,41 3,19		211,39	
2,79 3,58	3,19			
3,58			118,69	379
- marine		25,30	133,94	TTK 1
1.80	0,43	25,20	115,20	331
-	1,80	114,07	647,90	
21,62	21,15	114,07		
-			02.15	
1,42	6,03	8,30	93,15	9
1,58	4,98	9,13	96,08	2:
11,77	12,76	17,52	331,49	TTK
0.60	5 10	10,40	61,8	1110
1		30,03	159,58	TTK
2,80	The second second		122.04	ТТК
3,58	0,43	25,30	133,94	TTK
		18,16	80,83	
		110 04	956,88	
		222.04		
45,6	0 49,36	232,91	1004,70	
-200	2,24	23,98 28,20	2,24 0,45 18,16 23,98 28,20 118,84	2,24 0,45 18,16 80,83 23,98 28,20 118,84 956,88 23,98 28,20 232,01 16,04,78

разристиян категория: 12 лет и старше

	Наименование блюда	Bec		Пищевые вещества		Энергети ческая	№ рецеп туры
tipuess secure	Наименование силом	блюда гр	Белки	Жиры	Углеводы	ценность (ккал)	1,100
na X Il	Салат из белокочанной капусты Рагу из птицы Кисель из сока плодового Хлеб ржаной Хлеб пшеничный Кисломолочный напиток (кефир 2,5%)	100 230 200 60 40 200	1,30 16,51 0,31 3,36 2,38 6,00	3,16 15,40 0,00 0,67 0,29 6,40	6,45 19,98 39,40 27,24 16,86 8,21	61,23 284,57 158,84 121,25 89,30 114,40 829,58	45 289 358 TTK 12 TTK 1 38
in the farcher	Овощи натуральные соленые (огурец соленый)	100	0,80 2,50	0,10	1,70 16,80 5,74	10,00 133,45 103,00	2
li I	Борш с капустой и картофелем Рыба, тушенная с овощами Ризотто с овощами	140 180 200 60	4,20	5,06 0,18	37,28 28,86 25,30		6 3 TTK TTK
	Компот из яблок Хлеб пшеничный Хлеб ржаной	40 970	2,24	0,45	133.8	888,97	
til til stage Driter til Hille (1				•			

астиян категория: 1		Bec		Пищевые вещества		Энергети ческая	№ рецеп туры
Присм пана	Наименование блюда	блюда гр	Белки	Жиры	Углеводы	ценность (ккал)	Туры
						(RRAI)	
						111,50	131
		100	5,67	4,17	12,83	309,6	327
		120	24	23,4	3,96	220,79	178
	Зеленый горошек консервированный	180	3,48	6,48	32,64		388
196	Гуран из говядины		0.30	0,00	15,20	62,00	TTK 11
	Конка писовая с морковью	200	3,58	0,43	25,30	133,94	TTK 12
	Напиток из плодов стиповника	60	2,24	0.45	18,16	80,83	
	Хиеб пшеничный	40	Light				
	Хлеб ржаной	700	39,26	34,93	108,09	918,67	
in an sanithmi				-			
			-		100	37,00	5
		100	1,17	1,67	4,33		11
	отпольти солеными		2,57	5,54	11,62	115,75	TTK 45
No.	Салат из свекны с огурцами солеными	250	14,2	11,4	13,0	213,0	1
"	Суп-папша домашняя	100			19,26	169,20	3
-	Сук-панна доманняя Коспеты мясо - картофель ные по - хлыновски	180	011	0.00	32,01	131,49	TTK
-	и прости тупеная	200	3,58	- 10	25,30		TTK
-	Компот из смеси сухофруктов	60			18,16	80,83	
The Real Property lies and the least of the	Хиеб повеничный	40				8 881,22	
-	Хиеб ржаной	930	68,1			7 1799,88	
n to mardi							
w 16 (40 ⁽¹⁰⁾):							

вы выпрации 12 лет и старше

II per u mono	Наименование блюда	Вес блюда		Пищевы веществ	1)	Энергети ческая	Deiten No
		гр	Белки	Жиры	Углеводы	ценность (ккал)	туры
111							
18		100	1.00	0,08	20,45	89,28	TTK 73
	Пкри кабачковая	100	1,68	16,60	15,50	197,70	237
	Зрачы рыбные рубленные	100	10,46		20,87	152,16	125
	Клугофель отварной	180	3,52	6,07	20,37	84,80	389
	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	18,16	80,83	TTK 12
	Хисб ржаной	40	2,24	0,45	25,30	133,94	TTK 11
	Хиеб пиленичный	60	3,58	0,43	25,50	155,54	
		680	22,48	23,64	120,47	738,72	
a na annipar		000					
		100	1.10	3,20	8,88	69,13	49
	Свинт "Витаминный" (яблоко свежее, капуста, морковь)	100	1,18	7,50	27,50	201,50	102
	Суп картофельный с бобовыми	250	6,00	17,50	6,22	237,77	29
	Фрикадельки из кур	100	11,48	6,61	29,23	179,17	20:
	Макароны отварные с овощами	180	0,68	0,40	10,40	61,80	TTK 1
	Фруктовый чай (с яблоком)	200	0,60	0,43	25,30	133,94	TTK 1
	Хлеб ппеничный	60	3,58		22,7	101,04	TTK 1
	Хлеб ржаной	50	2,8	0,56 6,40	8,21	114,40	38
	Кисломолочный напиток (кефир 2,5%)	200	6,00		138,44	1098,76	
in an albai		1140	32,32 54,80	42,60	258,91	1837,48	
A M MUNI			54,00	S.Oym .			

Вограния интегерине 13 лет и старите

енование блюда й	100 200 30 200 40	2,83 30,13 4,50 4,08 2,38	жиры 2,17 10,66 7,50 3,54 0,29	27,50 41,33 23,76 17,58 16,86	140,83 381,33 63,54 118,52	61 285 TTK 101 382
ři	200 30 200 40	30,13 4,50 4,08	10,66 7,50 3,54	41,33 23,76 17,58	381,33 63,54 118,52	285 TTK 101 382
й	200 30 200 40	30,13 4,50 4,08	10,66 7,50 3,54	41,33 23,76 17,58	381,33 63,54 118,52	285 TTK 101 382
й	200 30 200 40	30,13 4,50 4,08	10,66 7,50 3,54	23,76 17,58	63,54 118,52	TTK 101
й	30 200 40	4,50 4,08	7,50 3,54	23,76 17,58	118,52	382
	200 40	4,08	3,54	17,58		1000
	40				00.20	
		2,30	0,50		89,30	TTK 1
			The second			
		43,93	24,15	127,03	793,52	
	570	45,95	24,10			
	100	4.47	4,17	7,00	71,17	4
•	100	1,42	2,38	14,74	141,8	10
Ы	250	2,5	6,58	9,41	128,58	4
MH	100	7,93	6,48	32,64	220,79	17
	180	3,48			84,80	38
	The second secon				133,94	TTK
	60	-			80.83	TTK
	40	2,24	0,45	16,10	-	
			40.10	127.45	861.91	
	930		The state of the s			
		66,07	44,64	234,40	1 deay se	
		200 60 40	200 1,00 60 3,58 40 2,24	200 1,00 0,00 60 3,58 0,43 40 2,24 0,45	200 1,00 0,00 20,20 200 3,58 0,43 25,30 40 2,24 0,45 18,16 930 22,14 20,49 127,45	200 1,00 0,00 20,20 84,80 60 3,58 0,43 25,30 133,94 40 2,24 0,45 18,16 80,83

Возрастная категория: 12 лет и стирине

Homolecule Street

Прием пищи	Панменование блюда	Вес блюда		Пишевые вещества		Энергеги ческая	№ рецен
прием имм.		rp	Белки	Жиры	Углеводы	ценность (ккал)	туры
деля 2							344
		40	5,08	4,60	0,81	63,00	84
ен, 12	(пое отрария	250	8,25	10,41	43,86	211,39	
unibus	энты этының молочили	200	0,07	0.02	15,00	60,46	370
	Тои о риай с сахиром	40	2,38	0,29	16,86	89,30	TTK 1:
	s non-organiali	120	0,50	0,50	12,25	55,50	33
	фр., по вывесяблоко кубанское)	650	16,28	15,82	88,78	479,65	
lema us morrall							
	No. of Concession, Name of Street, Name of Str			1.07	4,33	37,00	5
	т з он т трегона с огурцами солеными	100	1,17	1,67	11,70	89,75	9
Эбел:	При на компенной капусты	250	1,69	5,36	3,96	309,6	32
		120	24	23,4	10,44	126,00	37
	T THIN IS I STORY	180	4,86	7,20		158,84	35
	фиципациое пюре	200	0,31	0,00	39,40	133,94	TTK 1
	во сто, из сока плодового	60	3,58	0,43	25,30	80,83	TTK
	⇒ स्वतं आस्तामभावा ते व	40	2,24	0,45	18,16	115,20	33
	при разния (яблоко кубанское)	120	1,80	1,80	25,20		
	Тр., в на нежне (яолоко кубалское)	1070	39,64	40,3092	135,48933	1530,81	1000
Minio it was		1720	55,92	56,13	224,27	1,550,01	a realizable
Minin pe			60,21	56,33	243,47	1719,48	
Средней ин 16 ин 14							Para de la companya della companya d
перия (

	тчино для обучающихся во всех образовательных учреждениях / по редакцией В.А. Тутельяна и М.П. Могомиьного 2017 г
Jimspellett	т чино для обучающихся во всех соразовательной перевалов А.Я, Тапешкина Н.В. Пермь 2021 — отнити, решентур блюд и кулинарных изделий Перевалов А.Я, Тапешкина Н.В. Пермь 2021 — отнити, рещентур блюд и кулинарных изделий Перевалов А.Я, Тапешкина Н.В. Пермь 2021
21 name	больным образовательных организации/под редакцией г.т. Онищенко и эле гу
3 Conjunt 1	повения для обучающихся образовательных продоктов. - сминим на основании актов проработки. - продоктов придевых продуктов. Изд.2-е Агропроиздат 1967. Кв. 1. Справочиле тобачить совержания основных пищевых веществ и энергетической цепности пищевых продуктов. Изд.2-е Агропроиздат 1967. Кв. 1. Справочиле тобачить совержания основных пищевых веществ и энергетической цепности пищевых продуктов. Изд.2-е Агропроиздат 1967. Кв. 1. Справочиле тобачить совержания основных пищевых веществ и энергетической цепности пищевых продуктов.
4 Teams	- насели на систем продуктов. Изд.2-е Агропроиздат 1967. Ke.1. Саравочила тобания основная подуктов. Изд.2-е Агропроиздат 1967. Ke.1. Саравочила тобания основная подуктов. Изд.2-е Агропроиздат 1967. Ke.1. Саравочила тобания основная подуктов.
3 Cablinas.	тем, - ий состав пищевых продуктов. Изд.2-е Агропроиздат 1967. Кв.1. состав, органических кислот и углеводов360с.
274: Fu +1	тинры» пидемиологические требования к организации общественного питания населения"
(s,Candiste: 2	чин вщии питания обучающихся общеобразовательных организаций"

Директор ООО «ВАША СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ»
Подпись

Срещеная

компания»

23610180508