

МЕНЮ

Возрастная категория: 7–12 лет

На 07.10.2025 (Среда)

№ техн. карты	Наименование блюда	Выход, г	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Завтрак						
1	Бутерброд с маслом сливочным	60	3,86	8,00	25,00	181,00
3	Бутерброд с сыром	30/15	5,76	4,67	14,76	125,00
174	Каша рисовая вязкая молочная с маслом	205	6,01	7,07	43,39	265,86
377	Чай с лимоном	217	0,12	0,02	15,20	62,00
Итого:		527	15,75	19,76	98,35	633,86
Обед						
49	Салат витаминный (н)	60	4,97	4,08	14,84	112,34
102	Суп картофельный с бобовыми	200	4,40	4,22	13,22	108,00
1	Зелень	1	0,00	0,00	0,00	0,50
301	Кнели куриные с томатным соусом	100	9,00	7,86	7,39	136,90
171	Каша пшенная рассыпчатая	155	7,07	9,50	40,54	275,90
342	Компот ягодный	180	0,20	0,12	15,69	66,05
1	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94,40
1	Хлеб ржаной	40	2,24	0,45	18,80	91,97
Итого:		776	30,92	26,55	130,16	886,06
Полдник						
470	Пирожок печеный с яблоками	100	5,48	1,92	48,71	166,67
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	133,00
Итого:		300	6,14	2,01	80,72	299,67
Весь рацион питания:		1603	52,81	48,32	309,23	1819,59

Пищевая и биологическая ценность рациона за день

БЖУ, гр			Витамины, мг					Минеральные вещества, мг			
Белки	Жиры	Углеводы	B1	B2	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
52,81	48,32	309,23	0,790	0,710	54,65	193,20	5,41	560,60	896,70	299,91	28,00

Директор

Зав. производством

Шеф-повар

Михалев А.И.

Алферова А.С.



ООО «НОВАЯ КОМПАНИЯ» КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО
ПИТАНИЯ №1

Школа №27

МЕНЮ

Возрастная категория: 12–18 лет

СОГЛАСОВАНО

Руководитель «Школа №27»

На 07.10.2026 (Среда)

МБОУ

«Школа № 27»

г.о. Самара

№ техн. карты	Наименование блюда	Выход, г	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак						
1	Бутерброд с маслом сливочным	60	3,86	8,00	25,00	181,00
3	Бутерброд с сыром	30/15	5,76	4,67	14,76	125,00
174	Каша рисовая вязкая молочная с маслом	255	7,48	8,79	53,97	330,70
377	Чай с лимоном	217	0,12	0,02	15,20	62,00
Итого:		577	17,22	21,48	108,93	698,70
Обед						
49	Салат витаминный (н)	100	8,29	6,80	24,73	187,24
102	Суп картофельный с бобовыми	250	5,50	5,28	16,52	135,00
1	Зелень	1	0,00	0,00	0,00	0,50
301	Кнели куриные с томатным соусом	100	9,00	7,86	7,39	136,90
171	Каша пшениная рассыпчатая	185	8,44	11,33	48,38	329,30
342	Компот ягодный	180	0,20	0,12	15,69	66,05
1	Хлеб пшеничный	30	2,20	0,90	15,00	74,93
1	Хлеб ржаной	35	1,96	0,39	16,45	80,47
Итого:		881	35,59	32,68	144,16	1010,39
Полдник						
470	Пирожок печеный с яблоками	150	8,22	2,88	73,06	250,00
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	133,00
Итого:		350	8,88	2,97	105,07	383,00
Весь рацион питания:		1808	61,69	57,13	358,16	2092,09

Пищевая и биологическая ценность рациона за день

БЖУ, гр			Витамины, мг					Минеральные вещества, мг			
Белки	Жиры	Углеводы	B1	B2	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
61,69	57,13	358,16	0,990	0,800	63,88	213,38	8,28	634,86	1006,41	348,61	30,30

Директор

Зав. производством

Шеф-повар

Михалев А.И.

Алферова А.С.