

Утверждаю  
 Директор ООО  
 "Новая Система Услуг"  
 А.С. Павлов

(подпись)  
 М.П.

Согласовано  
 МАОУ "Лицей №6"  
 Директор В.Л.Зайцев

(подпись)  
 М.П.

Меню для организации питания учащихся с 7 до 11 лет на 2023-2024 год  
 Понедельник 1 неделя

**Комплексный завтрак**

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
Фирменное блюдо	Котлеты куриные рубленые	90	14,36	9,8	13,33	198,96
54-1г-2020	Макароны отварные	150	5,3	5,5	32,7	202
389	Сок фруктовый	200	1	0,2	25,6	86,6
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	15,96	73,5
<b>Итого</b>			<b>24,385</b>	<b>16,1</b>	<b>99,665</b>	<b>619,51</b>

**Комплексный обед**

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
96	Рассольник Ленинградский	200	2,4	3,6	19	108
Фирменное блюдо	Котлеты куриные рубленые	90	14,36	9,8	13,33	198,96
54-1г-2020	Макароны отварные	150	5,3	5,5	32,7	202
389	Сок фруктовый	200	1	0,2	25,6	86,6
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	15,96	73,5
<b>Итого</b>			<b>26,785</b>	<b>19,7</b>	<b>118,665</b>	<b>727,51</b>

Утверждаю  
Директор ООО  
"Новая Система Услуг"  
А.С. Павлов

(подпись)  
М.П.

Согласовано  
МАОУ "Лицей №6"  
Директор В.Л.Зайцев

(подпись)  
М.П.

Меню для организации питания учащихся с 7 до 11 лет на 2023-2024 год

Вторник 1 неделя

Комплексный завтрак

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
256	Мясо тушеное	90	9,5	25,35	2,3	274,5
54-6г-2020	Рис отварной	150	3,6	5,4	36,4	208,7
686	Чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0	15,2	60
428/ПР	Булочка школьная/Мучное изделие	50/30	4,18	1,6	22,43	145
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	15,96	73,5
Итого			19,33	32,7	92,29	761,7

Комплексный обед

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Б	Ж	У	
88	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,44	3,98	6,5	67,58
256	Мясо тушеное	90	9,5	25,35	2,3	274,5
54-6г-2020	Рис отварной	150	3,6	5,4	36,4	208,7
686	Чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0	15,2	60
428/ПР	Булочка школьная/Мучное изделие	50/30	4,18	1,6	22,43	145
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	15,96	73,5
Итого			20,77	36,68	98,79	829,28

Утверждаю  
Директор ООО  
"Новая Система Услуг"  
А.С. Павлов

(подпись)  
М.П.

Согласовано  
МАОУ "Лицей №6"  
Директор В.Л.Зайцев

(подпись)  
М.П.

Меню для организации питания учащихся с 7 до 11 лет на 2023-2024 год

Среда 1 неделя

**Комплексный завтрак**

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
54-15з-2020/	Консервы овощные закусочные	60	1,05	3,5	5,6	59,1
Фирменное блюдо	Курица запеченная	90	17,1	11,99	0	176,34
54-11г-2020	Картофельное пюре	150	3,1	6	19,7	145,8
372	Компот из свежих ягод	200	1	0,2	25,6	86,6
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	15,96	73,5
	<b>Итого</b>		<b>25,975</b>	<b>22,29</b>	<b>78,935</b>	<b>599,79</b>

**Комплексный обед**

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
54-15з-2020/	Консервы овощные закусочные	60	1,05	3,5	5,6	59,1
113	Суп-лапша домашняя	200	6,08	4,56	16	129,36
Фирменное	Курица запеченная	90	17,1	11,99	0	176,34
54-11г-2020	Картофельное пюре	150	3,1	6	19,7	145,8
372	Компот из свежих ягод	200	1	0,2	25,6	86,6
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	15,96	73,5
	<b>Итого</b>		<b>32,055</b>	<b>26,85</b>	<b>94,935</b>	<b>729,15</b>

Утверждаю  
Директор ООО  
"Новая Система Услуг"  
А.С. Павлов

(подпись)  
М.П.

Согласовано  
МАОУ "Лицей №6"  
Директор В.Л.Зайцев

(подпись)  
М.П.

Меню для организации питания учащихся с 7 до 11 лет на 2023-2024 год

Четверг 1 неделя

Комплексный завтрак

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
Фирменное блюдо	Азу (мясо тушеное с овощами)	90	11,14	18,9	3,15	227,2
54-4г-2020	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,2	6,9	35,9	238,9
685	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	15,96	73,5
	Итого		23,265	26,4	82,085	656,05

Комплексный обед

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
82	Борщ с капустой и картофелем	200	1,7	4,64	10,4	78,72
Фирменное блюдо	Азу (мясо тушеное с овощами)	90	11,14	18,9	3,15	227,2
54-4г-2020	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,2	6,9	35,9	238,9
685	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	15,96	73,5
	Итого		24,965	31,04	92,485	734,77

Утверждаю  
Директор ООО  
"Новая Система Услуг"  
А.С. Павлов

(подпись)  
М.П.

Согласовано  
МАОУ "Лицей №6"  
Директор В.Л.Зайцев

(подпись)  
М.П.

Меню для организации питания учащихся с 7 до 11 лет на 2023-2024 год

Пятница 1 неделя

**Комплексный завтрак**

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
Фирменное блюдо	Пельмени отварные	200	7,2	12	20	216
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0	31,4	124
338	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,9	44,4
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	15,96	73,5
	<b>Итого</b>		<b>11,925</b>	<b>13</b>	<b>89,335</b>	<b>516,35</b>

**Комплексный обед**

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
54-8с-2020	Суп картофельный с горохом	200	6,68	4,6	16,28	133,14
551	Гренки из пшеничного хлеба	10	0,6	0,08	4,9	23,5
Фирменное блюдо	Пельмени отварные	200	7,2	12	20	216
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0	31,4	124
338	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,9	44,4
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	15,96	73,5
	<b>Итого</b>		<b>19,205</b>	<b>17,68</b>	<b>110,515</b>	<b>672,99</b>

Утверждаю  
Директор ООО  
"Новая Система Услуг"  
А.С. Павлов

(подпись)  
М.П.

Согласовано  
МАОУ "Лицей №6"  
Директор В.Л.Зайцев

(подпись)  
М.П.

Меню для организации питания учащихся с 7 до 11 лет на 2023-2024 год

Понедельник 2 неделя

Комплексный завтрак

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
Фирменное блюдо	Котлеты домашние	90	10,8	14,4	13,5	227,7
54-1г-2020	Макароны отварные	150	5,3	5,5	32,7	202
342	Компот из свежих плодов (из яблок)	200	0,16	0,16	23,88	97,6
428/ ПР	Булочка школьная/Мучное изделие	50/30	4,18	1,6	22,43	145
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	15,96	73,5
	<b>Итого</b>		<b>22,19</b>	<b>22,01</b>	<b>108,47</b>	<b>745,8</b>

Комплексный обед

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
88	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,44	3,98	6,5	67,58
Фирменное блюдо	Котлеты домашние	90	10,8	14,4	13,5	227,7
54-1г-2020	Макароны отварные	150	5,3	5,5	32,7	202
342	Компот из свежих плодов (из яблок)	200	0,16	0,16	23,88	97,6
428/ ПР	Булочка школьная/Мучное изделие	50/30	4,18	1,6	22,43	145
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	15,96	73,5
	<b>Итого</b>		<b>23,63</b>	<b>25,99</b>	<b>114,97</b>	<b>813,38</b>

Утверждаю  
Директор ООО  
"Новая Система Услуг"  
А.С. Павлов



(подпись)  
М.П.

Согласовано  
МАОУ "Лицей №6"  
Директор В.Л.Зайцев



(подпись)  
М.П.

Меню для организации питания учащихся с 7 до 11 лет на 2023-2024 год

Вторник 2 неделя

Комплексный завтрак

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
54-15з-2020/	Консервы овощные закусочные	60	1,05	3,5	5,6	59,1
Фирменное	Гуляш из куриного филе	90	8,27	2,61	12,65	86,28
54-4г-2020	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,2	6,9	35,9	238,9
389	Сок фруктовый	200	1	0,2	25,6	86,6
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	15,96	73,5
	Итого		22,245	13,81	107,785	602,83

Комплексный обед

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
54-15з-2020/	Консервы овощные закусочные	60	1,05	3,5	5,6	59,1
54-9с-2020	Суп картофельный с фасолью	200	6,78	4,58	14,4	125,9
Фирменное блюдо	Гуляш из куриного филе	90	8,27	2,61	12,65	86,28
54-4г-2020	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,2	6,9	35,9	238,9
389	Сок фруктовый	200	1	0,2	25,6	86,6
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	15,96	73,5
	Итого		29,025	18,39	122,185	728,73

Утверждаю  
Директор ООО  
"Новая Система Услуг"  
А.С. Павлов



(подпись)  
М.П.

Согласовано  
МАОУ "Лицей №6"  
Директор В.Л. Зайцев



(подпись)  
М.П.

Меню для организации питания учащихся с 7 до 11 лет на 2023-2024 год

Среда 2 неделя

**Комплексный завтрак**

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
265	Плов	230	19,35	43,194	39,69	625,6
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0	31,4	124
338	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,9	44,4
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	15,96	73,5
	<b>Итого</b>		<b>24,075</b>	<b>44,194</b>	<b>109,025</b>	<b>925,95</b>

**Комплексный обед**

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
54-7с-2020	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	5,16	2,78	18,5	119,6
265	Плов	230	19,35	43,194	39,69	625,6
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0	31,4	124
338	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,9	44,4
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	15,96	73,5
	<b>Итого</b>		<b>29,235</b>	<b>46,974</b>	<b>127,525</b>	<b>1045,55</b>



Утверждаю  
Директор ООО  
"Новая Система Услуг"  
А.С. Павлов



(подпись)  
М.П.

Согласовано  
МАОУ "Лицей №6"  
Директор В.Л.Зайцев



(подпись)  
М.П.

Меню для организации питания учащихся с 7 до 11 лет на 2023-2024 год

Четверг 2 неделя

**Комплексный завтрак**

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
Фирменное блюдо	Курица запеченная	90	17,1	11,99	0	176,34
54-11г-2020	Картофельное пюре	150	3,1	6	19,7	145,8
685	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58
223	Запеканка из творога с молоком сгущённым	60 (50/10)	8,76	6,63	16,8	162
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	15,96	73,5
	<b>Итого</b>		<b>32,885</b>	<b>25,22</b>	<b>79,535</b>	<b>674,09</b>

**Комплексный обед**

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
54-8с-2020	Суп картофельный с горохом	200	6,68	4,6	16,28	133,14
551	Гренки из пшеничного хлеба	10	0,6	0,08	4,9	23,5
Фирменное блюдо	Курица запеченная	90	17,1	11,99	0	176,34
54-11г-2020	Картофельное пюре	150	3,1	6	19,7	145,8
685	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58
223	Запеканка из творога с молоком сгущённым	60 (50/10)	8,76	6,63	16,8	162
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	15,96	73,5
	<b>Итого</b>		<b>40,165</b>	<b>29,9</b>	<b>100,715</b>	<b>830,73</b>

Утверждаю  
Директор ООО  
"Новая Система Услуг"  
А.С. Павлов



(подпись)  
М.П.

Согласовано  
МАОУ "Лицей №6"  
Директор В.Л. Зайцев



(подпись)  
М.П.

Меню для организации питания учащихся с 7 до 11 лет на 2023-2024 год

Пятница 2 неделя

**Комплексный завтрак**

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
Фирменное блюдо	Азу (мясо тушеное с овощами)	90	11,14	18,9	3,15	227,2
54-1г-2020	Макароны отварные	150	5,3	5,5	32,7	202
372	Компот из свежих ягод	200	1	0,2	25,6	86,6
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	15,96	73,5
	<b>Итого</b>		<b>21,165</b>	<b>25,2</b>	<b>89,485</b>	<b>647,75</b>

**Комплексный обед**

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
82	Борщ с капустой и картофелем	200	1,7	4,64	10,4	78,72
Фирменное блюдо	Азу (мясо тушеное с овощами)	90	11,14	18,9	3,15	227,2
54-1г-2020	Макароны отварные	150	5,3	5,5	32,7	202
372	Компот из свежих ягод	200	1	0,2	25,6	86,6
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	15,96	73,5
ПР	Хлеб ржаной	35	1,75	0,35	15,96	73,5
	<b>Итого</b>		<b>24,615</b>	<b>30,19</b>	<b>115,845</b>	<b>799,97</b>

Утверждаю  
Директор ООО  
"Новая Система Услуг"  
А.С. Павлов

(подпись)  
М.П.

Согласовано  
МАОУ "Лицей №6"  
Директор В.Л. Зайцев

(подпись)  
М.П.

Меню для организации питания учащихся 12 лет и старше на 2023-2024 год  
Понедельник 1 неделя

**Комплексный обед с супом**

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
96	Рассольник Ленинградский	250	3	4,5	23,75	135
Фирменное блюдо	Котлеты куриные рубленые	100	15,3	10,45	14,21	212,09
54-1г-2020	Макароны отварные	180	6,36	6,6	39,24	242,4
389	Сок фруктовый	200	1	0,2	25,6	86,6
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	50	2,5	0,5	22,8	105
Итого			30,135	22,5	137,675	839,54

**Цена комплексного обеда с супом 100 руб**

**Комплексный обед без супа**

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
Фирменное блюдо	Котлеты куриные рубленые	100	15,3	10,45	14,21	212,09
54-1г-2020	Макароны отварные	180	6,36	6,6	39,24	242,4
389	Сок фруктовый	200	1	0,2	25,6	86,6
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	50	2,5	0,5	22,8	105
Итого			27,135	18	113,925	704,54

**Цена комплексного обеда без супа 90 руб**

Утверждаю  
Директор ООО  
"Новая Система Услуг"  
А.С. Павлов

(подпись)  
М.П.

Согласовано  
МАОУ "Лицей №6"  
Директор В.Л.Зайцев

(подпись)  
М.П.

Меню для организации питания учащихся 12 лет и старше на 2023-2024 год  
Вторник 1 неделя

Комплексный обед с супом

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
88	Щи из свежей капусты с картофелем	250	1,8	4,98	8,1	84,48
256	Мясо тушеное	100	10,58	28,17	2,56	305
54-6г-2020	Рис отварной	180	4,32	6,48	43,68	250,44
686	Чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0	15,2	60
428/ ПР	Булочка школьная/Мучное изделие	50/30	4,18	1,6	22,43	145
ПР	Хлеб ржаной	50	2,5	0,5	22,8	105
	Итого		23,68	41,73	114,77	949,92

Цена комплексного обеда с супом 100 руб

Комплексный обед без супа

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
256	Мясо тушеное	100	10,58	28,17	2,56	305
54-6г-2020	Рис отварной	180	4,32	6,48	43,68	250,44
686	Чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0	15,2	60
428/ ПР	Булочка школьная/Мучное изделие	50/30	4,18	1,6	22,43	145
ПР	Хлеб ржаной	50	2,5	0,5	22,8	105
	Итого		21,88	36,75	106,67	865,44

Цена комплексного обеда без супа 90 руб

Утверждаю  
Директор ООО  
"Новая Система Услуг"  
А.С. Павлов

(подпись)  
М.П.

Согласовано  
МАОУ "Лицей №6"  
Директор В.Л.Зайцев

(подпись)  
М.П.

Меню для организации питания учащихся 12 лет и старше на 2023-2024 год  
Среда 1 неделя

Комплексный обед с супом

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
54-15з-2020/113	Консервы овощные закусочные	60	1,05	3,5	5,6	59,1
	Суп-лапша домашняя	250	7,6	5,7	20	161,1
Фирменное блюдо	Курица запеченная	100	19	13,3	0	195,93
54-11г-2020/372	Картофельное пюре	180	3,72	7,2	23,64	174,96
	Компот из свежих ягод	200	1	0,2	25,6	86,6
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	50	2,5	0,5	22,8	105
	Итого		36,845	30,65	109,715	841,14
Цена комплексного обеда с супом 100 руб						

Комплексный обед без супа

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
54-15з-2020/113	Консервы овощные закусочные	60	1,05	3,5	5,6	59,1
Фирменное блюдо	Курица запеченная	100	19	13,3	0	195,93
54-11г-2020/372	Картофельное пюре	180	3,72	7,2	23,64	174,96
	Компот из свежих ягод	200	1	0,2	25,6	86,6
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	50	2,5	0,5	22,8	105
	Итого		29,245	24,95	89,715	680,04
Цена комплексного обеда без супа 90 руб						

Утверждаю  
Директор ООО  
"Новая Система Услуг"  
А.С. Павлов

(подпись)  
М.П.

Согласовано  
МАОУ "Лицей №6"  
Директор В.Л. Зайцев

(подпись)  
М.П.

Меню для организации питания учащихся 12 лет и старше на 2023-2024 год

Четверг 1 неделя

Комплексный обед с супом

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
82	Борщ с капустой и картофелем	250	1,83	4,9	11,75	98,4
Фирменное блюдо	Азу (мясо тушеное с овощами)	100	12,38	21	3,5	252,53
54-4г-2020	Каша гречневая рассыпчатая	180	9,84	8,28	43,08	286,68
685	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	50	2,5	0,5	22,8	105
	Итого		28,725	34,93	108,205	859,06
Цена комплексного обеда с супом 100 руб						

Комплексный обед без супа

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
Фирменное блюдо	Азу (мясо тушеное с овощами)	100	12,38	21	3,5	252,53
54-4г-2020	Каша гречневая рассыпчатая	180	9,84	8,28	43,08	286,68
685	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	50	2,5	0,5	22,8	105
	Итого		26,895	30,03	96,455	760,66
Цена комплексного обеда без супа 90 руб						

Утверждаю  
Директор ООО  
"Новая Система Услуг"  
А.С. Павлов

(подпись)  
М.П.

Согласовано  
МАОУ "Лицей №6"  
Директор В.Л.Зайцев



Меню для организации питания учащихся 12 лет и старше на 2023-2024 год  
Пятница 1 неделя

Комплексный обед с супом

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
54-8с-2020	Суп картофельный с горохом	250	8,35	5,75	20,35	166,43
551	Гренки из пшеничного хлеба	15	1,125	0,12	7,35	35,25
Фирменное блюдо	Пельмени отварные	200	7,2	12	20	216
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0	31,4	124
338	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,9	44,4
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	50	2,5	0,5	22,8	105
Итого			22,15	19,02	123,875	749,53
Цена комплексного обеда с супом 100 руб						

Комплексный обед без супа

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
Фирменное блюдо	Пельмени отварные	200	7,2	12	20	216
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0	31,4	124
338	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,9	44,4
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	50	2,5	0,5	22,8	105
Итого			12,675	13,15	96,175	547,85
Цена комплексного обеда без супа 90 руб						

Утверждаю  
Директор ООО  
"Новая Система Услуг"  
А.С. Павлов



(подпись)  
М.П.

Согласовано  
МАОУ "Лицей №6"  
Директор В.Л.Зайцев



(подпись)  
М.П.

Меню для организации питания учащихся 12 лет и старше на 2023-2024 год  
Суббота 1 неделя

**Комплексный обед с супом**

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
96	Рассольник Ленинградский	250	3	4,5	23,75	135
436	Жаркое- по домашнему	230	23,1	22,19	19,6	371,4
685	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	50	2,5	0,5	22,8	105
	Итого		30,775	27,44	93,225	727,85

**Цена комплексного обеда с супом 100 руб**

**Комплексный обед без супа**

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
436	Жаркое- по домашнему	230	23,1	22,19	19,6	371,4
685	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	50	2,5	0,5	22,8	105
	Итого		27,775	22,94	69,475	592,85

**Цена комплексного обеда без супа 90 руб**



Утверждаю  
Директор ООО  
"Новая Система Услуг"  
А.С. Павлов



Согласовано  
МАОУ "Лицей №6"  
Директор В.Л. Зайцев



Меню для организации питания учащихся 12 лет и старше на 2023-2024 год  
Понедельник 2 неделя

Комплексный обед с супом

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
88	Щи из свежей капусты с картофелем	250	1,8	4,98	8,1	84,48
Фирменное блюдо	Котлеты домашние	100	12	16	15	253
54-1г-2020	Макароны отварные	180	6,36	6,6	39,24	242,4
342	Компот из свежих плодов (из яблок)	200	0,16	0,16	23,88	97,6
428/ ПР	Булочка школьная/Мучное изделие	50/30	4,18	1,6	22,43	145
ПР	Хлеб ржаной	50	2,5	0,5	22,8	105
Итого			27	29,84	131,45	927,48
Цена комплексного обеда с супом 100 руб						

Комплексный без супа

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
Фирменное блюдо	Котлеты домашние	100	12	16	15	253
54-1г-2020	Макароны отварные	180	6,36	6,6	39,24	242,4
342	Компот из свежих плодов (из яблок)	200	0,16	0,16	23,88	97,6
428/ ПР	Булочка школьная/Мучное изделие	50/30	4,18	1,6	22,43	145
ПР	Хлеб ржаной	50	2,5	0,5	22,8	105
Итого			25,2	24,86	123,35	843
Цена комплексного обеда без супа 90 руб						

Утверждаю  
Директор ООО  
"Новая Система Услуг"  
А.С. Павлов

(подпись)  
М.П.

Согласовано  
МАОУ "Лицей №6"  
Директор В.Л.Зайцев

(подпись)  
М.П.

Меню для организации питания учащихся 12 лет и старше на 2023-2024 год  
Вторник 2 неделя

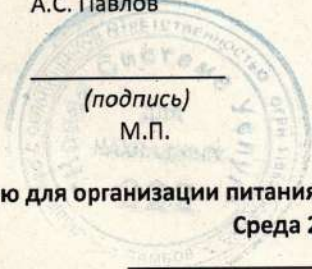
Комплексный обед с супом

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
54-15з-2020/	Консервы овощные закусочные	60	1,05	3,5	5,6	59,1
54-9с-2020	Суп картофельный с фасолью	250	8,48	5,73	18	157,38
Фирменное блюдо	Гуляш из куриного филе	100	9,19	2,91	14,06	95,87
54-4г-2020	Каша гречневая рассыпчатая	180	9,84	8,28	43,08	286,68
389	Сок фруктовый	200	1	0,2	25,6	86,6
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	50	2,5	0,5	22,8	105
Итого			34,035	21,37	141,215	849,08
Цена комплексного обеда с супом 100 руб						

Комплексный обед без супа

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
54-15з-2020/	Консервы овощные закусочные	60	1,05	3,5	5,6	59,1
Фирменное	Гуляш из куриного филе	100	9,19	2,91	14,06	95,87
54-4г-2020	Каша гречневая рассыпчатая	180	9,84	8,28	43,08	286,68
389	Сок фруктовый	200	1	0,2	25,6	86,6
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	50	2,5	0,5	22,8	105
Итого			25,555	15,64	123,215	691,7
Цена комплексного обеда без супа 90 руб						

Утверждаю  
Директор ООО  
"Новая Система Услуг"  
А.С. Павлов



Согласовано  
МАОУ "Лицей №6"  
Директор В.Л.Зайцев



Меню для организации питания учащихся 12 лет и старше на 2023-2024 год  
Среда 2 неделя

**Комплексный обед с супом**

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
54-7с-2020	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	6,45	3,48	23,13	149,5
265	Плов	230	19,35	43,194	39,69	625,6
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0	31,4	124
338	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,9	44,4
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	50	2,5	0,5	22,8	105
Итого			31,275	47,824	138,995	1106,95
Цена комплексного обеда с супом 100 руб						

**Комплексный обед без супа**

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
265	Плов	230	19,35	43,194	39,69	625,6
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0	31,4	124
338	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,9	44,4
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	50	2,5	0,5	22,8	105
Итого			24,825	44,344	115,865	957,45
Цена комплексного обеда без супа 90 руб						

Утверждаю  
Директор ООО  
"Новая Система Услуг"  
А.С. Павлов

(подпись)  
М.П.

Согласовано  
МАОУ "Лицей №6"  
Директор В.Л.Зайцев

(подпись)  
М.П.

Меню для организации питания учащихся 12 лет и старше на 2023-2024 год  
Четверг 2 неделя

Комплексный обед с супом

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
54-8с-2020	Суп картофельный с горохом	250	8,35	5,75	20,35	166,43
551	Гренки из пшеничного хлеба	15	1,125	0,12	7,35	35,25
Фирменное	Курица запеченная	100	19	13,3	0	195,93
54-11г-2020	Картофельное пюре	180	3,72	7,2	23,64	174,96
685	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58
223	Запеканка из творога с молоком сгущённым	80 (70/10)	11,68	8,84	25,2	216
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	50	2,5	0,5	22,8	105
		Итого	48,55	35,96	126,415	1010,02

Цена комплексного обеда с супом 100 руб

Комплексный обед без супа

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
Фирменное блюдо	Курица запеченная	100	19	13,3	0	195,93
54-11г-2020	Картофельное пюре	180	3,72	7,2	23,64	174,96
685	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58
223	Запеканка из творога с молоком сгущённым	80 (70/10)	11,68	8,84	25,2	216
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	50	2,5	0,5	22,8	105
		Итого	39,075	30,09	98,715	808,34

Цена комплексного обеда без супа 90 руб

Утверждаю  
Директор ООО  
"Новая Система Услуг"  
А.С. Павлов



(подпись)  
М.П.

Согласовано  
МАОУ "Лицей №6"  
Директор В.Л.Зайцев



(подпись)  
М.П.

Меню для организации питания учащихся 12 лет и старше на 2023-2024 год  
Пятница 2 неделя

**Комплексный обед с супом**

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
82	Борщ с капустой и картофелем	250	1,83	4,9	11,75	98,4
Фирменное блюдо	Азу (мясо тушеное с овощами)	100	12,38	21	3,5	252,53
54-1г-2020	Макароны отварные	180	6,36	6,6	39,24	242,4
372	Компот из свежих ягод	200	1	0,2	25,6	86,6
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	50	2,5	0,5	22,8	105
	Итого		26,045	33,45	114,965	843,38

Цена комплексного обеда с супом 100 руб

**Комплексный обед без супа**

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
Фирменное блюдо	Азу (мясо тушеное с овощами)	100	12,38	21	3,5	252,53
54-1г-2020	Макароны отварные	180	6,36	6,6	39,24	242,4
372	Компот из свежих ягод	200	1	0,2	25,6	86,6
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	50	2,5	0,5	22,8	105
	Итого		24,215	28,55	103,215	744,98

Цена комплексного обеда без супа 90 руб

Утверждаю  
Директор ООО  
"Новая Система Услуг"  
А.С. Павлов

(подпись)  
М.П.

Согласовано  
МАОУ "Лицей №6"  
Директор В.Л.Зайцев

(подпись)  
М.П.

Меню для организации питания учащихся 12 лет и старше на 2023-2024 год  
Суббота 2 неделя

Комплексный обед с супом

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
54-9с-2020	Суп картофельный с фасолью	250	8,48	5,73	18	157,38
436	Жаркое- по домашнему	230	23,1	22,19	19,6	371,4
686	Чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0	15,2	60
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	50	2,5	0,5	22,8	105
Итого			36,355	28,67	87,675	752,23

Цена комплексного обеда с супом 100 руб

Комплексный обед без супа

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
436	Жаркое- по домашнему	230	23,1	22,19	19,6	371,4
686	Чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0	15,2	60
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,25	12,075	58,45
ПР	Хлеб ржаной	50	2,5	0,5	22,8	105
Итого			27,875	22,94	69,675	594,85

Цена комплексного обеда без супа 90 руб