

Согласовано
Директор Школы



Утверждаю
Директор МАУ "Центр детского
здорового питания"
А.В.Усков

Завтрак с 7-12 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Понедельник 14.09.2026							
Завтрак	Гарнировка: Огурец свежий	60	0,42	0,06	1,14	6,6	ТТК№107
	Котлета куриная рубленая с соусом красным основным	50/50	8,35	9,3	9,2	150	ТТК№52 528/1994
	Макаронные изделия отварные, масло сливочное	190/6	8,3	10,19	39	311,7	469/1994 14/2005
	АКЧай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб пшеничный	1/25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК№54
Итого:		581	19,17	19,75	77,24	587,3	
Вторник 15.09.2026							
Завтрак	Котлеты домашние	90	11,41	11,2	12,42	218	271/2005
	Каша гречневая вязкая, масло сливочное	180/3	5,4	8,3	26,8	168,5	464/1994 14/2005
	Чай с лимоном	200/7	0,3	0	15,2	60	629/1994
	Сок фруктовый в ассортименте	1/200	0,2	0	10,2	80	ТН
	Хлеб пшеничный	1/25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК№54
Итого:		705	19,21	19,7	77,52	587,5	
Среда 16.09.2026							
Завтрак	Яйца вареные	1/40	3,5	3	0,3	63	324/1997
	Бутерброд с повидлом	20/5/25	4,5	3,9	14	134	2/2004
	Каша "Дружба", масло сливочное	200/10	4,8	4,8	32	167	ТТК№345 14/2005
	Кофейный напиток	200	1,4	1,6	20,4	103,3	762/1997
	Молоко питьевое ультрапастеризованное	1/200	5	6,4	9,4	120	ТН
Итого:		700	19,2	19,7	76,1	587,3	

*Стоимость одного комплекса завтрака на одного учащегося для школьников категории от 7 до 12 лет и составляет не менее 63 рублей

Согласовано
Директор Школы



Директор МАУ "Центр детского
питания
здорового питания"
А.В.Усков

Завтрак от 12 лет и старше - родительская плата

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Понедельник 14.09.2026							
Завтрак	Котлета куриная рубленая с соусом красным основным	50/50	8,35	9,3	9,2	150	ТТК№52 528/1994
	Макаронные изделия отварные	220	10	13	51,7	323,4	469/1994
	АКЧай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб ржано-пшеничный	1/33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК№54
Итого:		553	20,95	22,7	92,8	603,4	
Вторник 15.09.2026							
Завтрак	Котлеты домашние, соус красный основной	90/30	12	12,1	14,88	238,4	271/2005 528/1994
	Каша гречневая вязкая	200	6	6,82	29,7	162,5	464/1994
	Чай с лимоном	200/7	0,3	0	15,2	60	629/1994
	Хлеб ржано-пшеничный	1/33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК№54
Итого:		560	20,7	19,32	76,68	532,9	
Среда 16.09.2026							
Завтрак	Подкоголи с картофелем	200	24	12,4	32,4	344	ТТК№69.1
	АКЧай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Сок фруктовый в ассортименте	1/200	0,2	0	10,2	80	ТН
	Хлеб ржано-пшеничный	1/33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК№54
Итого:		633	26,8	12,8	74,5	554	

*Стоимость одного комплекса завтрака на одного учащегося для школьников категории 12 лет и старше составляет 84 рубля

Согласовано
Директор Школы



Утверждено
Директор МАУ "Центр детского
здорового питания"
А.В.Усков

Обед с 7 до 12 за родительскую плату

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Понедельник 14.09.2026							
Обед	Рассольник Ленинградский, говядина отварная	200/10	4,8	4,2	14,9	114	132/2004 Т8/1996
	Птица запеченная (голень)	90	15,2	10,01	0,2	173,7	ТТК№4,1
	Рис отварной	200	5	8	54	306	465/1994
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб ржано-пшеничный	1/33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК№54
Итого:		733	27,6	22,61	101	723,7	
Вторник 15.09.2026							
Обед	Щи из свежей капусты, цыпленок отварной	200/20	4,4	3,5	19,5	132	124/2004 Т17/1994
	Рыба, тушенная в томате с овощами	50/50	11,1	5,6	4,8	114	374/2004
	Картофельное пюре, масло сливочное	160/3	3,36	7,2	25,56	196,6	472/1994 14/2005
	Напиток Апельсиновый	200	0,2	0	19,8	77	699/2004
	Хлеб пшеничный	1/25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК№54
	Хлеб ржано-пшеничный	1/33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК№54
Итого:		741	23,36	16,9	99,46	652,6	
Среда 16.09.2026							
Обед	Суп Картофельный, консерва рыбная	200/20	5,04	5,6	12,3	125	133/2004 Т1/1994
	Котлеты мясные	90	8,7	9,4	9,3	182	ТТК№63
	Макаронные изделия отварные	160	5,6	3,46	33,1	231,6	469/1994
	Чай с лимоном	200/7	0,3	0	15,2	60	629/1994
	Хлеб ржано-пшеничный	2/33	4,8	0,8	33,8	144	ТТК№54
Итого:		743	24,44	19,26	103,7	742,6	

*Стоимость 1 комплекса обеда на одного учащегося для школьников категории от 7 до 12 лет составляет 105 рублей

Согласовано
Директор Школы



Утверждаю:
Директор МАУ "Центр детского
здорового питания"
А.В.Усков

Обед с 7-12 лет вторая смена

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Понедельник 14.09.2026							
Обед	Рассольник Ленинградский, говядина отварная	200/20	7,4	5,9	14,9	139,4	132/2004 Т8/1996
	Котлета куриная рубленая с соусом красным основным	50/50	8,35	9,3	9,2	150	ТТК№52 528/1994
	Макаронные изделия отварные, масло сливочное	180/10	6,3	11,3	37,25	334,6	469/1994 14/2005
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб пшеничный	1/25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК№54
	Хлеб ржано-пшеничный	1/33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК№54
Итого:		768	26,55	27,1	106,15	815	
Вторник 15.09.2026							
Обед	Щи из свежей капусты, цыпленок отварной	200/20	4,4	3,5	19,5	132	124/2004 Т17/1994
	Котлеты домашние	90	11,41	11,5	12,42	218	271/2005
	Каша гречневая вязкая, масло сливочное	200/7	6	12	29,7	214,3	464/1994 14/2005
	АКЧай с лимоном	200/7	0,3	0	15,2	60	629/1994
	Хлеб пшеничный	1/25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК№54
	Хлеб ржано-пшеничный	1/33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК№54
Итого:		782	26,41	27,6	106,62	757,3	
Среда 16.09.2026							
Обед	Суп Картофельный, консерва рыбная	200/20	5,04	5,6	12,3	125	133/2004 Т1/1994
	Котлеты мясные	90	8,7	9,4	9,3	182	ТТК№63
	Макаронные изделия отварные, масло сливочное	190/10	8,7	12	41,25	323,3	469/1994 14/2005
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб пшеничный	1/25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК№54
	Хлеб ржано-пшеничный	1/33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК№54
Итого:		768	26,94	27,6	107,65	821,3	

*Стоимость 1 комплекса обеда на одного учащегося для школьников категории от 7 до 12 лет и составляет не менее 75 рублей

Согласовано
Директор Школы



Обед от 12 и старше СВО, ОВЗ, Многодетные

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Понедельник 14.09.2026							
Обед	Рассольник Ленинградский, говядина отварная	250/10	8,6	6,95	18,6	167,9	132/2004 Т8/1996
	Птица запеченная (голень), соус красный основной	90/30	15,2	10,71	1	196,56	ТТК№4,1 528/1994
	Рис отварной	220	5,5	8,8	59,4	336,6	465/1994
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб пшеничный	1/25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК№54
	Хлеб ржано-пшеничный	2/33	4,8	0,8	33,8	144	ТТК№54
Итого:		891	36,2	27,46	140,7	964,06	
Вторник 15.09.2026							
Обед	Щи из свежей капусты, цыпленок отварной	250/20	12,2	6,4	20,5	152	124/2004 Т17/1994
	Рыба, тушенная в томате с овощами	50/50	11,1	5,6	4,8	114	374/2004
	Картофельное пюре, масло сливочное	220/10	4,62	17,3	32,1	313,8	472/1994 14/2005
	АКНапиток Апельсиновый	200	0,2	0	19,8	77	699/2004
	Хлеб пшеничный	1/25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК№54
	Хлеб ржано-пшеничный	2/33	4,8	0,8	33,8	144	ТТК№54
Итого:		891	34,82	30,3	123,9	861,8	
Среда 16.09.2026							
Обед	Суп Картофельный, консерва рыбная	250/20	7,9	9,2	21,9	179,8	133/2004 Т1/1994
	Котлеты мясные	100	14,1	13,6	16,3	260	ТТК№63
	Макаронные изделия отварные, масло сливочное	200/3	9	14,7	47	323,4	469/1994 14/2005
	Чай с лимоном	200/7	0,3	0	15,2	60	629/1994
	Хлеб ржано-пшеничный	1/33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК№54
	Баранка сдобная	1/35	2,9	2,7	19,2	121,8	ТН
Итого:		848	36,6	40,6	136,5	1017	

*Стоимость 1 комплекса обеда учащегося для школьников категории от 12 лет и старше составляет 87 рублей

Согласовано
Директор Школы



Утверждаю
Директор МАУ "Центр детского
здорового питания"
А.В.Усков

Обед от 12 и старше за родительскую плату

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Понедельник 14.09.2026							
Обед	Рассольник Ленинградский	250	6	5,25	18,6	142,5	132/2004
	Птица запеченная (голень), соус красный основной	90/30	15,2	10,71	1	196,56	ТТК№4,1 528/1994
	Рис отварной, масло сливочное	210/4	5,25	11	56,7	350,9	465/1994 14/2005
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб пшеничный	1/25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК№54
	Хлеб ржано-пшеничный	1/33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК№54
Итого:		842	30,95	27,56	121,1	880,96	
Вторник 15.09.2026							
Обед	Щи из свежей капусты, цыпленок отварной	250/10	12,2	6,4	20,5	152	124/2004 Т17/1994
	Рыба, тушенная в томате с овощами	50/50	11,1	5,6	4,8	114	374/2004
	Картофельное пюре, масло сливочное	220/4	4,62	12,86	32,1	269,4	472/1994 14/2005
	АКНапиток Апельсиновый	200	0,2	0	19,8	77	699/2004
	Хлеб пшеничный	1/25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК№54
	Хлеб ржано-пшеничный	1/33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК№54
Итого:		842	32,42	25,46	107	745,4	
Среда 16.09.2026							
Обед	Суп Картофельный, консерва рыбная	250/10	6	6,6	20,9	150,4	133/2004 Т1/1994
	Котлеты мясные	100	14,1	13,6	16,3	260	ТТК№63
	Макаронные изделия отварные	210	9,5	12,4	49	308,7	469/1994
	Чай с лимоном	200/7	0,3	0	15,2	60	629/1994
	Хлеб пшеничный	1/25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК№54
	Хлеб ржано-пшеничный	1/33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК№54
Итого:		835	34,2	33,2	131,2	912,1	

*Стоимость 1 комплекса обеда на одного учащегося для школьников категории от 12 лет и старше составляет 105 рублей

Согласовано
Директор Школы №



Утверждено
Директор МАУ "Центр детского
здорового питания"
А.В.Усков

Полдник с 7 до 12 лет ОВЗ и многодетные

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Понедельник 14.09.2026							
Полдник	Подкоголи с картофелем, масло сливочное	170/10	20,4	18,28	27,54	329,4	ТТК№69.1 14/2005
	Молоко питьевое ультрапастеризованное	1/200	5	6,4	9,4	120	ТН
	Хлеб пшеничный	1/25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК№54
Итого:		405	27,3	24,88	49,84	510,4	
Вторник 15.09.2026							
Полдник	Запеканка из творога, сладкая подлива	140/30	24	13,86	36,8	330	366/2004 ТТК№25
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Фрукт: яблоко свежее	1/150	0,6	0	12	70	ТН
Итого:		520	24,8	13,86	63,8	458	
Среда 16.09.2026							
Полдник	Гуляш	50/50	16,4	6	3,5	135	437/2004
	Рис отварной	180	4,5	7,2	7,2	275,4	465/1994
	Напиток Ягодный	200	0,04	0	16,6	69	ТТК№64
	Хлеб пшеничный	1/25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК№54
Итого:		505	22,84	13,4	40,2	540,4	

*Стоимость 1 комплекса на одного учащегося составляет 87 рублей

Согласовано
Директор Школы №



Утверждаю
Директор МАУ "Центр детского
здорового питания"
А.В.Усков

Полдник ОВЗ

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Понедельник 14.09.2026							
Полдник	Печенье "Юбилей"	1/17	1,3	3,2	11	78	ТН
	Фрукт: Яблоко свежее	1/150	0,6	0,6	15	78	ТН
	Чай с лимоном	200/7	0,3	0	15,2	60	629/1994
Итого:		374	2,2	3,8	41,2	216	
Вторник 15.09.2026							
Полдник	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Фрукт: Апельсин свежий	1/200	1,5	0,3	18,5	70,5	ТН
Итого:		400	1,7	0,3	33,5	128,5	
Среда 16.09.2026							
Полдник	Печенье "Юбилей"	1/17	1,3	3,2	11	78	ТН
	Фрукт: Яблоко свежее	1/150	0,6	0,6	15	78	ТН
	Чай с лимоном	200/7	0,3	0	15,2	60	629/1994
Итого:		374	2,2	3,8	41,2	216	

*Стоимость 1 комплекса полдника на одного учащегося составляет 36 рублей