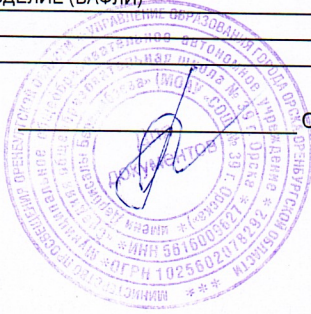


МЕНЮ
12.02.2024



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
ЗАВТРАК 1-4 КЛАСС (68,52 РУБ.)								
2011	202.1	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	160	8,98	5,20	4,00	10,90	101,00
2011	246	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	25/65	52,61	9,40	12,00	23,80	241,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	50	2,40	3,80	0,30	25,10	118,00
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,53	0,00	0,00	9,70	39,00
Итого			500	68,52	18,40	16,30	69,50	499,00
ЗАВТРАК 5-11 КЛАСС (РОД.ПЛАТА 70РУБ + 12,6 ДОТАЦИЯ) 82,60								
2011	202.1	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	10,14	5,90	4,50	12,30	113,00
2011	246	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	25/75	52,94	9,40	12,00	12,30	195,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	50	2,40	3,80	0,30	25,10	118,00
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,53	0,00	0,00	9,70	39,00
	П.П	ШОКОЛАДНЫЙ БАТОНЧИК	25	12,59	1,60	2,30	18,00	100,00
Итого			555	82,60	20,70	19,10	77,40	565,00
ОВЗ ЗАВТРАК 1-4 КЛАСС (78,30РУБ.)								
1 прием пищи								
2011	202.1	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	160	8,98	5,20	4,00	10,90	101,00
2011	246	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	25/65	52,61	8,40	12,20	5,90	167,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	50	2,40	3,80	0,30	25,10	118,00
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,53	0,00	0,00	9,70	39,00
2 прием пищи								
2008		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (ВАФЛИ)	13	6,85	1,50	3,20	9,30	72,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,93	0,00	0,00	9,70	39,00
Итого			713	78,30	18,90	19,70	70,60	536,00
ОВЗ ЗАВТРАК 5-11 КЛАСС (78,30РУБ.)								
1 прием пищи								
2011	202.1	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	160	8,98	5,20	4,00	10,90	101,00
2011	246	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	25/65	52,61	8,40	12,20	5,90	167,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	50	2,40	3,80	0,30	25,10	118,00
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,53	0,00	0,00	9,70	39,00
2 прием пищи								
2008		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (ВАФЛИ)	13	6,85	1,50	3,20	9,30	72,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,93	0,00	0,00	9,70	39,00
Итого			713	78,30	18,90	19,70	70,60	536,00



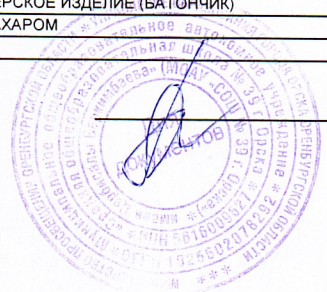
Согласовано с руководителем учреждения

Утверждено



МЕНЮ
13.02.2024

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
ЗАВТРАК 1-4 КЛАСС (68,52 РУБ.)								
	128/131	СЛОЖНЫЙ ГАРНИР (КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ, КАПУСТА ТУШЕНАЯ)	90/90	21,31	4,10	6,80	21,70	166,00
2011	294	БИТОЧКИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ С СОУСОМ	50/50	35,89	9,00	10,00	15,00	118,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	50	2,40	3,80	0,30	25,10	118,00
2011	344	КОМПОТ ИЗ ЯГОД	200	6,42	0,00	0,00	9,70	39,00
2008		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (ПЕЧЕНЬЕ)	13	2,50	1,00	1,30	9,90	56,00
Итого			543	68,52	17,90	18,40	81,40	497,00
ЗАВТРАК 5-11 КЛАСС (РОД.ПЛАТА 70РУБ + 12,6 ДОТАЦИЯ) 82,60								
	128/131	СЛОЖНЫЙ ГАРНИР (КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ, КАПУСТА ТУШЕНАЯ)	90/90	21,31	4,10	6,80	21,70	166,00
2011	294	БИТОЧКИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ С СОУСОМ	50/50	35,89	10,50	11,00	19,40	219,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	50	2,40	3,80	0,30	25,10	118,00
2011	344	КОМПОТ ИЗ ЯГОД	200	6,42	0,00	0,00	9,70	39,00
	П.П	ОЛАДЬИ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	30/5	16,58	3,00	2,70	10,00	77,00
Итого			565	82,60	21,40	20,80	85,90	619,00
ОВЗ ЗАВТРАК 1-4 КЛАСС (78,30РУБ.)								
1 прием пищи								
	128/131	СЛОЖНЫЙ ГАРНИР (КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ, КАПУСТА ТУШЕНАЯ)	90/90	21,31	4,10	6,80	21,70	166,00
2011	294	БИТОЧКИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ С СОУСОМ	50/50	35,89	9,00	10,00	15,00	118,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	50	2,40	3,80	0,30	25,10	118,00
2011	344	КОМПОТ ИЗ ЯГОД	200	6,42	0,00	0,00	9,70	39,00
2008		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (ПЕЧЕНЬЕ)	13	2,50	1,00	1,30	9,90	56,00
2 прием пищи								
П.П.		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (БАТОНЧИК)	25	6,85	0,00	0,00	0,00	0,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,93	0,00	0,00	9,70	39,00
Итого			768	78,30	17,90	18,40	91,10	536,00
ОВЗ ЗАВТРАК 5-11 КЛАСС (78,30РУБ.)								
1 прием пищи								
	128/131	СЛОЖНЫЙ ГАРНИР (КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ, КАПУСТА ТУШЕНАЯ)	90/90	21,31	4,10	6,80	21,70	166,00
2011	294	БИТОЧКИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ С СОУСОМ	50/50	35,89	9,00	10,00	15,00	118,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	50	2,40	3,80	0,30	25,10	118,00
2011	344	КОМПОТ ИЗ ЯГОД	200	6,42	0,00	0,00	9,70	39,00
2008		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (ПЕЧЕНЬЕ)	13	2,50	1,00	1,30	9,90	56,00
2 прием пищи								
П.П.		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (БАТОНЧИК)	25	6,85	0,00	0,00	0,00	0,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,93	0,00	0,00	9,70	39,00
Итого			768	78,30	17,90	18,40	91,10	536,00



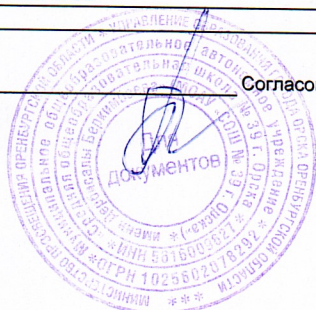
Согласовано с руководителем учреждения

МЕНЮ
14.02.2024



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
ЗАВТРАК 1-4 КЛАСС (68,52 РУБ.)								
2011	174	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ.	180	21,96	6,30	7,10	23,10	181,00
2011	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЁНЫМ МОЛОКОМ	70/5	41,23	8,40	10,90	16,40	197,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,93	0,00	0,00	9,70	39,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	50	2,40	3,80	0,30	25,10	118,00
Итого			505	68,52	18,50	18,30	74,30	535,00
ЗАВТРАК 5-11 КЛАСС (РОД.ПЛАТА 70РУБ + 12,6 ДОТАЦИЯ) 82,60								
2011	174	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ.	200	24,40	7,00	7,90	25,70	202,00
	П.П.	КУРНИК (КАРТОФЕЛЬ,КУРИЦА)	100	52,87	10,00	11,00	21,00	223,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,93	0,00	0,00	9,70	39,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	50	2,40	3,80	0,30	25,10	118,00
Итого			550	82,60	20,80	19,20	81,50	582,00
ОВЗ ЗАВТРАК 1-4 КЛАСС (78,30РУБ.)								
1 прием пищи								
2011	174	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ.	180	21,96	6,30	7,10	23,10	181,00
2011	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЁНЫМ МОЛОКОМ	70/5	41,23	8,40	10,90	16,40	197,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,93	0,00	0,00	9,70	39,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	50	2,40	3,80	0,30	25,10	118,00
2 прием пищи								
2008		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (ПРЯНИК)	30	5,25	1,50	3,20	9,30	72,00
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,53	0,00	0,00	9,70	39,00
Итого			735	78,30	20,00	21,50	93,30	646,00
ОВЗ ЗАВТРАК 5-11 КЛАСС (78,30РУБ.)								
1 прием пищи								
2011	174	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ.	150	15,05	5,20	5,90	19,30	151,00
	П.П.	КУРНИК (КАРТОФЕЛЬ,КУРИЦА)	90	49,34	9,80	10,40	16,80	198,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,93	0,00	0,00	9,70	39,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	25	1,20	1,90	0,20	12,60	59,00
2 прием пищи								
2008		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (ПРЯНИК)	30	5,25	1,50	3,20	9,30	72,00
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,53	0,00	0,00	9,70	39,00
Итого			695	78,30	18,40	19,70	77,40	558,00

Согласовано с руководителем учреждения



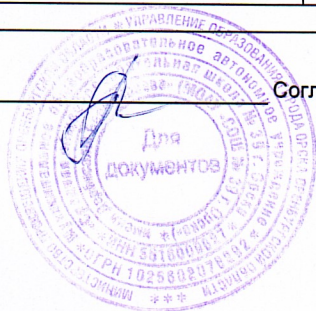
МЕНЮ

15.02.2024



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
ЗАВТРАК 1-4 КЛАСС (68,52 РУБ.)								
2008	311	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	150/25	46,15	12,90	15,70	38,00	345,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	30	1,44	2,30	0,20	15,10	71,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,93	0,00	0,00	9,70	39,00
2008		ФРУКТ МЫТЫЙ (ЯБЛОКО)	120	18,00	0,30	0,30	8,50	41,00
Итого			525	68,52	15,50	16,20	71,30	496,00
ЗАВТРАК 5-11 КЛАСС (РОД.ПЛАТА 70РУБ + 12,6 ДОТАЦИЯ) 82,60								
2011	67	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	100	11,40	1,50	3,70	9,80	79,00
2008	311	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	170/25	48,83	15,00	15,70	38,00	353,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	30	1,44	2,30	0,20	15,10	71,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,93	0,00	0,00	9,70	39,00
2008		ФРУКТ МЫТЫЙ (ЯБЛОКО)	120	18,00	0,30	0,30	8,50	41,00
Итого			645	82,60	19,10	19,90	81,10	583,00
ОВЗ ЗАВТРАК 1-4 КЛАСС (78,30РУБ.)								
1 прием пищи								
2008	311	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	150/25	46,15	12,90	15,70	38,00	345,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	30	1,44	2,30	0,20	15,10	71,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,93	0,00	0,00	9,70	39,00
2008		ФРУКТ МЫТЫЙ (ЯБЛОКО)	120	18,00	0,30	0,30	8,50	41,00
2 прием пищи								
2008		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (ВАФЛИ)	13	3,36	1,50	3,20	9,30	72,00
2011	344	КОМПОТ ИЗ ЯГОДЫ	200	6,42	0,00	0,00	9,70	39,00
Итого			738	78,30	17,00	19,40	90,30	607,00
ОВЗ ЗАВТРАК 5-11 КЛАСС (78,30РУБ.)								
1 прием пищи								
2008	311	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	150/25	46,15	12,90	15,70	38,00	345,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	30	1,44	2,30	0,20	15,10	71,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,93	0,00	0,00	9,70	39,00
2008		ФРУКТ МЫТЫЙ (ЯБЛОКО)	120	18,00	0,30	0,30	8,50	41,00
2 прием пищи								
2008		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (ВАФЛИ)	13	3,36	1,50	3,20	9,30	72,00
2011	344	КОМПОТ ИЗ ЯГОДЫ	200	6,42	0,00	0,00	9,70	39,00
Итого			738	78,30	17,00	19,40	90,30	607,00

Согласовано с руководителем учреждения



Утверждаю



МЕНЮ

16.02.2024

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
ЗАВТРАК 1-4 КЛАСС (68,52 РУБ.)								
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	17,34	3,20	7,00	21,70	163,00
2011	234	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ С СОУСОМ	60/30	35,73	7,80	5,30	9,60	118,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	50	2,40	3,80	0,30	25,10	118,00
2011	378	ЧАЙ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	200	6,55	1,00	1,00	6,90	41,00
2008		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (ПРЯНИК)	30	6,50	1,50	3,20	9,30	72,00
Итого			520	68,52	17,30	16,80	72,60	512,00
ЗАВТРАК 5-11 КЛАСС (РОД.ПЛАТА 70РУБ + 12,6 ДОТАЦИЯ) 82,60								
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ	100	7,63	1,50	5,20	4,80	72,00
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	200	23,12	4,20	8,00	29,00	205,00
2011	234	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ С СОУСОМ	60/40	36,40	8,90	3,50	10,20	108,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	50	2,40	3,80	0,30	25,10	118,00
2011	378	ЧАЙ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	200	6,55	1,00	1,00	6,90	41,00
2008		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (ПРЯНИК)	30	6,50	1,50	3,20	9,30	72,00
Итого			680	82,60	20,90	21,20	85,30	616,00
ОВЗ ЗАВТРАК 1-4 КЛАСС (78,30РУБ.)								
1 прием пищи								
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	17,34	3,20	7,00	21,70	163,00
2011	234	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ С СОУСОМ	60/30	35,73	9,80	5,60	9,50	131,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	50	2,40	3,80	0,30	25,10	118,00
2011	378	ЧАЙ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	200	6,55	1,00	1,00	6,90	41,00
2008		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (ПРЯНИК)	30	6,50	1,50	3,20	9,30	72,00
2 прием пищи								
п.п.		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (БАТОНЧИК)	25	6,85	0,00	0,00	0,00	0,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,93	0,00	0,00	9,70	39,00
Итого			745	78,30	19,30	17,10	82,20	564,00
ОВЗ ЗАВТРАК 5-11 КЛАСС (78,30РУБ.)								
1 прием пищи								
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	17,34	3,20	7,00	21,70	163,00
2011	234	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ С СОУСОМ	60/30	35,73	9,80	5,60	9,50	131,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	50	2,40	3,80	0,30	25,10	118,00
2011	378	ЧАЙ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	200	6,55	1,00	1,00	6,90	41,00
2008		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (ПРЯНИК)	30	6,50	1,50	3,20	9,30	72,00
2 прием пищи								
п.п.		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (БАТОНЧИК)	25	6,85	0,00	0,00	0,00	0,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,93	0,00	0,00	9,70	39,00
Итого			745	78,30	19,30	17,10	82,20	564,00

Согласовано с руководителем учреждения

