



МЕНЮ

15.01.2024

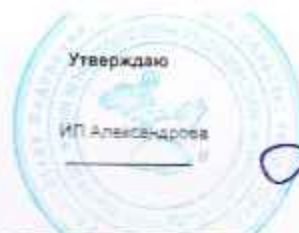
Утверждаю

ИП Александрова

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								
2008	311	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	180/30	59,27	14,20	19,00	35,00	368,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	50	2,40	3,80	0,30	25,10	118,00
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			580	82,60	18,30	19,60	78,30	566,00
ОВЗ ЗАВТРАК 1-4 КЛАСС (71,30РУБ.)								
1 прием пищи								
2008	311	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	170/25	48,93	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
2 прием пищи								
2008		ФРУКТ МЫТЫЙ (ЯБЛОКО)	120	18,00	0,30	0,30	8,50	41,00
Итого			545	71,30	15,50	16,20	71,30	496,00
ОВЗ ЗАВТРАК 5-11 КЛАСС (71,30РУБ.)								
1 прием пищи								
2008	311	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	170/25	48,93	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
2 прием пищи								
2008		ФРУКТ МЫТЫЙ (ЯБЛОКО)	120	18,00	0,30	0,30	8,50	41,00
Итого			545	71,30	15,50	16,20	71,30	496,00



Согласовано с руководителем учреждения



МЕНЮ
16.01.2024

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.)								
	128/131	СЛОЖНЫЙ ГАРНИР (КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ, КАПУСТА ТУШЕНАЯ)	80/80	19,11	4,10	5,50	21,70	153,00
2011	294	БИТОЧКИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ С СОУСОМ	50/40	38,14	8,50	10,80	17,00	199,00
2011	344	КОМПОТ ИЗ ЯГОД	200	6,37	0,00	0,00	9,70	39,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	2,40	3,80	0,30	25,10	118,00
2008		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (ПЕЧЕНЬЕ)	13	2,50	1,00	1,30	9,70	54,00
Итого			513	68,52	17,40	17,90	63,20	563,00
ЗАВТРАК 5-11 КЛАСС (РОД.ПЛАТА 70РУБ + 12,6 ДОТАЦИЯ) 82,60								
	128/131	СЛОЖНЫЙ ГАРНИР (КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ, КАПУСТА ТУШЕНАЯ)	80/80	21,30	4,10	5,60	21,70	166,00
2011	294	БИТОЧКИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ С СОУСОМ	50/50	38,53	10,50	12,80	19,40	235,00
2011	344	КОМПОТ ИЗ ЯГОД	200	6,37	0,00	0,00	9,70	39,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	2,40	3,80	0,30	25,10	118,00
	П.П	ШОКОЛАДНЫЙ БАТОНЧИК	25	14,00	1,60	2,30	18,00	100,00
Итого			555	82,60	20,00	22,20	93,90	658,00
ОВЗ ЗАВТРАК 1-4 КЛАСС (71,30РУБ.)								
1 прием пищи								
	128/131	СЛОЖНЫЙ ГАРНИР (КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ, КАПУСТА ТУШЕНАЯ)	80/80	19,11	4,10	5,50	21,70	153,00
2011	294	БИТОЧКИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ С СОУСОМ	50/40	38,14	8,50	10,80	17,00	199,00
2011	344	КОМПОТ ИЗ ЯГОД	200	6,37	0,00	0,00	9,70	39,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	45	2,25	3,40	0,30	22,60	107,00
2 прием пищи								
2008		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (ПЕЧЕНЬЕ)	13	2,50	1,00	1,30	9,70	54,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,63	0,00	0,00	9,70	39,00
Итого			708	71,30	17,90	17,90	90,40	591,00
ОВЗ ЗАВТРАК 5-11 КЛАСС (71,30РУБ.)								
1 прием пищи								
	128/131	СЛОЖНЫЙ ГАРНИР (КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ, КАПУСТА ТУШЕНАЯ)	80/80	19,11	4,10	5,50	21,70	153,00
2011	294	БИТОЧКИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ С СОУСОМ	50/40	38,14	8,50	10,80	17,00	199,00
2011	344	КОМПОТ ИЗ ЯГОД	200	6,37	0,00	0,00	9,70	39,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	45	2,25	3,40	0,30	22,60	107,00
2 прием пищи								
2008		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (ПЕЧЕНЬЕ)	13	2,50	1,00	1,30	9,70	54,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,63	0,00	0,00	9,70	39,00
Итого			708	71,30	17,90	17,90	90,40	591,00



Согласовано с руководителем учреждения

Утверждаю

ИП Александрова



МЕНЮ
17.01.2024

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 ИЗ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ	180	16,00	5,50	5,60	28,50	187,00
2011	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	80/5	46,32	10,00	10,90	16,40	204,00
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,52	0,00	0,00	9,70	39,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	1,00	2,70	0,20	17,60	93,00
Итого			500	68,52	18,20	16,70	72,20	513,00
ЗАВТРАК 5-11 КЛАСС (РОД. ПЛАТА 70РУБ + 12,6 ДОТАЦИЯ) 82,60								
2011	54	ИКРА МОРКОВНАЯ	100	7,99	1,50	0,40	11,00	108,00
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	180	12,36	4,40	5,10	13,30	116,00
2011	246	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	25/75	52,83	9,40	8,50	12,30	163,00
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	4,52	0,20	0,00	10,20	43,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	2,40	3,80	0,30	25,10	118,00
2008		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (ПЕЧЕНЬЕ)	13	2,50	1,00	1,30	9,70	54,00
Итого			643	82,60	20,30	21,60	81,60	602,00
ОВЗ ЗАВТРАК 1-4 КЛАСС (71,30РУБ.)								
1 прием пищи								
2011	174	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ	150	14,00	4,60	4,70	23,70	155,00
2011	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	70/5	41,27	10,00	10,90	16,40	204,00
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,52	0,00	0,00	9,70	39,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	1,44	2,30	0,20	15,10	71,00
2 прием пищи								
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30/5	7,14	2,30	4,30	15,10	108,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,93	0,00	0,00	9,70	39,00
Итого			690	71,30	19,20	20,10	89,70	616,00
ОВЗ ЗАВТРАК 5-11 КЛАСС (71,30РУБ.)								
1 прием пищи								
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	180	12,36	4,40	5,10	13,30	116,00
2011	246	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	20/75	43,85	9,40	8,50	12,30	163,00
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	4,52	0,20	0,00	10,20	43,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	1,44	2,30	0,20	15,10	71,00
2 прием пищи								
2011	54	ИКРА МОРКОВНАЯ	60	4,76	0,80	3,80	6,60	65,00
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
Итого			795	71,30	19,50	17,80	82,30	568,00



Согласовано с руководителем учреждения

Утверждаю

ИП Александрова

(Подпись)



МЕНЮ
18.01.2024

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	180	10,07	5,90	4,50	12,30	113,00
2011	279	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ С РИСОМ В СОУСЕ	50/40	36,57	6,00	9,30	4,90	127,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	50	2,40	3,80	0,30	25,10	118,00
2008	411	КИСЕЛЬ	200	4,48	0,00	0,00	24,10	97,00
П.П.	5	БЛИНЧИКИ	50	15,00	2,00	2,70	11,80	80,00
Итого			570	68,52	17,70	16,80	78,20	535,00
ЗАВТРАК 5-11 КЛАСС (РОД.ПЛАТА 70РУБ + 12,6 ДОТАЦИЯ) 82,60								
2011	67	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	100	12,85	1,50	3,70	9,80	70,00
2011	202.1	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	10,07	5,90	4,50	18,50	138,00
2011	279	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ С РИСОМ В СОУСЕ	50/50	37,80	8,00	9,30	4,90	135,00
2008	411	КИСЕЛЬ	200	4,48	0,00	0,00	24,10	97,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	50	2,40	3,80	0,30	25,10	118,00
П.П.	5	БЛИНЧИКИ	50	15,00	2,00	2,70	11,80	80,00
Итого			680	82,60	21,20	20,50	94,20	647,00
ОВЗ ЗАВТРАК 1-4 КЛАСС (71,30РУБ.)								
1 прием пищи								
2011	202.1	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	10,07	5,90	4,50	22,20	153,00
2011	279	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ С РИСОМ В СОУСЕ	50/40	36,57	6,00	9,30	4,90	127,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	45	2,25	3,40	0,30	22,60	107,00
2008	411	КИСЕЛЬ	200	4,48	0,00	0,00	24,10	97,00
2 прием пищи								
П.П.	5	БЛИНЧИКИ	50	15,00	2,00	2,70	11,80	80,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,93	0,00	0,00	9,70	39,00
Итого			785	71,30	17,30	16,80	95,30	603,00
ОВЗ ЗАВТРАК 5-11 КЛАСС (71,30РУБ.)								
1 прием пищи								
2011	202.1	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	10,07	5,90	4,50	22,20	153,00
2011	279	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ С РИСОМ В СОУСЕ	50/40	36,57	6,00	9,30	4,90	127,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	45	2,25	3,40	0,30	22,60	107,00
2008	411	КИСЕЛЬ	200	4,48	0,00	0,00	24,10	97,00
2 прием пищи								
П.П.	5	БЛИНЧИКИ	50	15,00	2,00	2,70	11,80	80,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,93	0,00	0,00	9,70	39,00
Итого			785	71,30	17,30	16,80	95,30	603,00



Согласовано с руководителем учреждения

Утверждаю

ИП Александрова



МЕНЮ
19.01.2024

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	17,00	3,20	7,00	21,70	163,00
2012	253	РЫБА ТУШЕНАЯ С ОВОЩАМИ	50/40	36,09	9,30	5,00	17,00	150,00
2006		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	50	2,40	3,80	0,30	25,10	118,00
2011	378	ЧАЙ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	200	6,53	1,00	1,00	6,90	41,00
2006		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (ВАФЛИ)	13	6,50	1,50	3,20	9,30	72,00
Итого			503	68,52	18,80	16,50	80,00	544,00
ЗАВТРАК 5-11 КЛАСС (РОД.ПЛАТА 70РУБ + 12,6 ДОТАЦИЯ) 82,60								
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ	100	7,50	1,50	4,10	4,80	62,00
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	180	20,80	3,80	8,40	26,10	195,00
2012	253	РЫБА ТУШЕНАЯ С ОВОЩАМИ	50/50	36,78	9,30	5,00	22,00	170,00
2011	378	ЧАЙ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	200	6,53	1,00	1,00	6,90	41,00
2006		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	50	2,40	3,80	0,30	25,10	118,00
2006		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (ВАФЛИ)	13	6,50	1,50	3,20	9,30	72,00
Итого			843	82,60	20,90	22,00	94,20	558,00
ОВЗ ЗАВТРАК 1-4 КЛАСС (71,30РУБ.)								
1 прием пищи								
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	17,00	3,20	7,00	21,70	163,00
2012	253	РЫБА ТУШЕНАЯ С ОВОЩАМИ	50/40	36,09	9,30	5,00	17,00	150,00
2006		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	45	2,25	3,40	0,30	22,60	107,00
2011	378	ЧАЙ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	200	6,53	1,00	1,00	6,90	41,00
2 прием пищи								
2006		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (ВАФЛИ)	13	6,50	1,50	3,20	9,30	72,00
2006	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,93	0,00	0,00	9,70	39,00
Итого			698	71,30	18,40	16,50	87,20	572,00
ОВЗ ЗАВТРАК 5-11 КЛАСС (71,30РУБ.)								
1 прием пищи								
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	17,00	3,20	7,00	21,70	163,00
2012	253	РЫБА ТУШЕНАЯ С ОВОЩАМИ	50/40	36,09	9,30	5,00	17,00	150,00
2006		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	45	2,25	3,40	0,30	22,60	107,00
2011	378	ЧАЙ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	200	6,53	1,00	1,00	6,90	41,00
2 прием пищи								
2006		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (ВАФЛИ)	13	6,50	1,50	3,20	9,30	72,00
2006	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,93	0,00	0,00	9,70	39,00
Итого			698	71,30	18,40	16,50	87,20	572,00



Согласовано с руководителем учреждения