

Утверждаю



**МЕНЮ**  
05.02.2024

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>ЗАВТРАК 1-4 КЛАСС ( 68,52 РУБ.)</b>								
		ПЕЛЬМЕНИ (КУРИНЫЙ ФАРШ) С МАСЛОМ	150	45,15	16,00	18,70	39,20	390,00
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	19,00	0,40	0,40	10,20	49,00
<b>Итого</b>			<b>500</b>	<b>68,52</b>	<b>18,70</b>	<b>19,30</b>	<b>74,20</b>	<b>549,00</b>
<b>ЗАВТРАК 5-11 КЛАСС (РОД.ПЛАТА 70РУБ + 12,6 ДОТАЦИЯ) 82,60</b>								
		ПЕЛЬМЕНИ (КУРИНЫЙ ФАРШ) С МАСЛОМ	190	58,27	17,60	21,70	48,00	458,00
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	19,00	0,40	0,40	10,20	49,00
<b>Итого</b>			<b>560</b>	<b>82,60</b>	<b>21,80</b>	<b>22,40</b>	<b>93,00</b>	<b>664,00</b>
<b>ОВЗ ЗАВТРАК 1-4 КЛАСС (78,30РУБ.)</b>								
<b>1 прием пищи</b>								
		ПЕЛЬМЕНИ (КУРИНЫЙ ФАРШ) С МАСЛОМ	150	45,15	16,00	18,70	39,20	390,00
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	19,00	0,40	0,40	10,20	49,00
<b>Итого</b>			<b>500</b>	<b>78,30</b>	<b>18,90</b>	<b>19,30</b>	<b>84,40</b>	<b>592,00</b>
<b>ОВЗ ЗАВТРАК 5-11 КЛАСС (78,30РУБ.)</b>								
<b>1 прием пищи</b>								
		ПЕЛЬМЕНИ (КУРИНЫЙ ФАРШ) С МАСЛОМ	150	45,15	16,00	18,70	39,20	390,00
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	19,00	0,40	0,40	10,20	49,00
<b>Итого</b>			<b>500</b>	<b>78,30</b>	<b>18,90</b>	<b>19,30</b>	<b>84,40</b>	<b>592,00</b>
<b>2 прием пищи</b>								
П.П.		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (БАТОНЧИК)	25	5,26	0,00	0,00	0,00	0,00
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	4,52	0,20	0,00	10,20	43,00
<b>Итого</b>			<b>225</b>	<b>9,78</b>	<b>0,20</b>	<b>0,00</b>	<b>10,20</b>	<b>43,00</b>

Согласовано с руководителем учреждения





## МЕНЮ

06.02.2024

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>ЗАВТРАК 1-4 КЛАСС ( 68,52 РУБ.)</b>								
2011	305	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ	150	15,00	3,80	4,60	26,10	160,0
2011	256	МЯСО ТУШЕНОЕ С СОУСОМ (ГОВЯДИНА)	25/75	48,19	9,00	11,50	14,00	196,0
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	50	2,40	3,80	0,30	25,10	118,0
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,93	0,00	0,00	9,70	39,0
<b>Итого</b>			500	<b>68,52</b>	<b>16,60</b>	<b>16,40</b>	<b>74,90</b>	<b>513,0</b>
<b>ЗАВТРАК 5-11 КЛАСС (РОД.ПЛАТА 70РУБ + 12,6 ДОТАЦИЯ) 82,60</b>								
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ	100	10,84	4,00	5,00	5,10	81,0
2011	305	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ	180	18,14	4,50	5,50	31,30	193,0
2011	256	МЯСО ТУШЕНОЕ С СОУСОМ (ГОВЯДИНА)	25/75	48,19	8,10	11,50	14,00	192,0
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	50	2,40	3,80	0,30	25,10	118,0
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,93	0,00	0,00	9,70	39,0
<b>Итого</b>			630	<b>82,60</b>	<b>20,40</b>	<b>22,30</b>	<b>85,20</b>	<b>623,0</b>
<b>ОВЗ ЗАВТРАК 1-4 КЛАСС (78,30РУБ.)</b>								
<b>1 прием пищи</b>								
2011	305	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ	150	15,00	3,80	4,60	26,10	160,0
2011	256	МЯСО ТУШЕНОЕ С СОУСОМ (ГОВЯДИНА)	25/75	48,19	9,00	11,50	14,00	196,0
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	50	2,40	3,80	0,30	25,10	118,0
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,93	0,00	0,00	9,70	39,0
<b>2 прием пищи</b>								
2008		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (ВАФЛИ)	13	5,26	1,50	3,20	9,30	72,0
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,52	0,00	0,00	9,70	39,0
<b>Итого</b>			713	<b>78,30</b>	<b>18,10</b>	<b>19,60</b>	<b>93,90</b>	<b>624,0</b>
<b>ОВЗ ЗАВТРАК 5-11 КЛАСС (78,30РУБ.)</b>								
<b>1 прием пищи</b>								
2011	305	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ	150	15,00	3,80	4,60	26,10	160,0
2011	256	МЯСО ТУШЕНОЕ С СОУСОМ (ГОВЯДИНА)	25/75	48,19	9,00	11,50	14,00	196,0
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	50	2,40	3,80	0,30	25,10	118,0
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,93	0,00	0,00	9,70	39,0
<b>2 прием пищи</b>								
2008		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (ВАФЛИ)	13	5,26	1,50	3,20	9,30	72,0
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,52	0,00	0,00	9,70	39,0
<b>Итого</b>			713	<b>78,30</b>	<b>18,10</b>	<b>19,60</b>	<b>93,90</b>	<b>624,0</b>

Согласовано с руководителем учреждения





**МЕНЮ**  
07.02.2024

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>ЗАВТРАК 1-4 КЛАСС ( 68,52 РУБ.)</b>								
2008	184	КАША МОЛОЧНАЯ ОВСЯНАЯ "ТЕРКУЛЕС" ВЯЗКАЯ	180	20,56	3,60	8,00	27,60	1
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	22,50	5,00	4,50	0,30	1
2011	379	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	7,06	1,00	1,00	13,10	1
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	2,40	3,80	0,30	25,10	1
п.п.	5	БЛИНЧИКИ	50	16,00	3,00	5,00	11,80	1
<b>Итого</b>			<b>520</b>	<b>68,52</b>	<b>16,40</b>	<b>16,80</b>	<b>77,90</b>	<b>5</b>
<b>ЗАВТРАК 5-11 КЛАСС (РОД.ПЛАТА 70РУБ + 12,6 ДОТАЦИЯ) 82,60</b>								
2011	202.1	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	10,14	5,90	4,50	12,30	1
		ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ С СОУСОМ	60/40	47,00	5,70	9,50	17,00	1
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	2,40	3,80	0,30	25,10	1
2011	379	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	7,06	1,00	1,00	13,10	1
п.п.	5	БЛИНЧИКИ	50	16,00	3,00	5,00	11,80	1
<b>Итого</b>			<b>580</b>	<b>82,60</b>	<b>19,40</b>	<b>20,30</b>	<b>79,30</b>	<b>5</b>
<b>ОВЗ ЗАВТРАК 1-4 КЛАСС (78,30РУБ.)</b>								
<b>1 прием пищи</b>								
2008	184	КАША МОЛОЧНАЯ ОВСЯНАЯ "ТЕРКУЛЕС" ВЯЗКАЯ	180	20,56	3,60	8,00	27,60	17
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	22,50	5,00	4,50	0,30	6
2011	379	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	7,06	1,00	1,00	13,10	8
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	2,40	3,80	0,30	25,10	11
п.п.	5	БЛИНЧИКИ	50	16,00	3,00	5,00	11,80	10
<b>2 прием пищи</b>								
п.п.		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (БАТОНЧИК)	25	6,85	0,00	0,00	0,00	1
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,93	0,00	0,00	9,70	3
<b>Итого</b>			<b>745</b>	<b>78,30</b>	<b>16,40</b>	<b>16,80</b>	<b>87,60</b>	<b>56</b>
<b>ОВЗ ЗАВТРАК 5-11 КЛАСС (78,30РУБ.)</b>								
<b>1 прием пищи</b>								
2011	202.1	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	10,14	5,90	4,50	12,30	113
		ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ С СОУСОМ	40/60	32,92	8,30	20,30	8,80	25
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	2,40	3,80	0,30	25,10	118
2011	379	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	7,06	1,00	1,00	13,10	65
п.п.	5	БЛИНЧИКИ	50	16,00	3,00	5,00	11,80	104
<b>2 прием пищи</b>								
п.п.		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (БАТОНЧИК)	25	6,85	0,00	0,00	0,00	0
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,93	0,00	0,00	9,70	38
<b>Итого</b>			<b>805</b>	<b>78,30</b>	<b>22,00</b>	<b>31,10</b>	<b>80,80</b>	<b>690</b>



Согласовано с руководителем учреждения



**МЕНЮ**  
08.02.2024

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>ЗАВТРАК 1-4 КЛАСС ( 68,52 РУБ.)</b>								
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ	60	5,33	0,90	3,10	2,90	43,00
2011	259	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ	150	10,29	3,00	3,90	23,00	139,00
2011	282	ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С МАСЛОМ	85/5	37,58	7,50	6,50	12,00	137,00
2011	344	КОМПОТ ИЗ ЯГОДЫ	200	6,42	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 (вафли)	13	6,50	1,50	3,20	9,30	72,00
<b>Итого</b>			<b>663</b>	<b>68,52</b>	<b>16,70</b>	<b>17,00</b>	<b>62,00</b>	<b>548,00</b>
<b>ЗАВТРАК 5-11 КЛАСС (РОД.ПЛАТА 70РУБ + 12,6 ДОТАЦИЯ) 82,60</b>								
2008	37	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ СО СВЕЖИМ ОГУРЦОМ	100	17,00	1,40	5,20	6,80	87,00
2011	259	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ	200	13,98	13,30	6,50	17,40	161,00
2011	282	ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С МАСЛОМ	85/5	43,12	3,50	7,00	13,00	129,00
2011	344	КОМПОТ ИЗ ЯГОДЫ	200	6,42	0,00	0,00	9,70	39,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	2,40	3,80	0,30	25,10	118,00
<b>Итого</b>			<b>650</b>	<b>82,60</b>	<b>22,00</b>	<b>19,00</b>	<b>91,80</b>	<b>634,00</b>
<b>ОВЗ ЗАВТРАК 1-4 КЛАСС (78,30РУБ.)</b>								
<b>1 прием пищи</b>								
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ	60	5,33	0,90	3,10	2,90	43,00
2011	259	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ	150	10,29	3,00	3,90	23,00	139,00
2011	282	ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С МАСЛОМ	85/5	37,58	7,50	6,50	12,00	137,00
2011	344	КОМПОТ ИЗ ЯГОДЫ	200	6,42	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 (вафли)	13	6,50	1,50	3,20	9,30	72,00
<b>2 прием пищи</b>								
2008		кондитерское изделие (пряник)	30	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
<b>Итого</b>			<b>793</b>	<b>78,30</b>	<b>18,20</b>	<b>20,20</b>	<b>101,00</b>	<b>659,00</b>
<b>ОВЗ ЗАВТРАК 5-11 КЛАСС (78,30РУБ.)</b>								
<b>1 прием пищи</b>								
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ	60	5,33	0,90	3,10	2,90	43,00
2011	259	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ	150	10,29	3,00	3,90	23,00	139,00
2011	282	ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С МАСЛОМ	85/5	37,58	7,50	6,50	12,00	137,00
2011	344	КОМПОТ ИЗ ЯГОДЫ	200	6,42	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 (вафли)	13	6,50	1,50	3,20	9,30	72,00
<b>2 прием пищи</b>								
2008		кондитерское изделие (пряник)	30	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
<b>Итого</b>			<b>793</b>	<b>78,30</b>	<b>18,20</b>	<b>20,20</b>	<b>101,00</b>	<b>659,00</b>

Согласовано с руководителем учреждения



Утверждаю



## МЕНЮ

09.02.2024

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>ЗАВТРАК 1-4 КЛАСС ( 68,52 РУБ.)</b>								
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ	80	17,29	1,10	5,30	4,60	71,00
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	180	12,36	4,40	5,10	13,30	116,00
		КОТЛЕТА "ДОМАШНЯЯ" С СОУСОМ	55/35	33,54	9,00	8,30	18,70	186,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	50	2,40	3,60	0,30	25,10	118,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,93	0,00	0,00	9,70	39,00
<b>Итого</b>			<b>580</b>	<b>68,52</b>	<b>18,30</b>	<b>19,00</b>	<b>71,40</b>	<b>530,00</b>
<b>ЗАВТРАК 5-11 КЛАСС (РОД.ПЛАТА 70РУБ + 12,6 ДОТАЦИЯ) 82,60</b>								
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ	100	28,31	1,90	6,90	7,70	119,00
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	180	12,36	4,40	5,10	13,30	116,00
		КОТЛЕТА "ДОМАШНЯЯ" С СОУСОМ	55/45	34,10	9,10	6,50	15,00	155,00
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		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (ПЕЧЕНЬЕ)	13	2,50	1,00	1,30	9,70	54,00
<b>Итого</b>			<b>643</b>	<b>82,60</b>	<b>20,20</b>	<b>22,10</b>	<b>80,50</b>	<b>601,00</b>
<b>ОВЗ ЗАВТРАК 1-4 КЛАСС (78,30РУБ.)</b>								
<b>1 прием пищи</b>								
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ	80	17,29	1,10	5,30	4,60	71,00
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	180	12,36	4,40	5,10	13,30	116,00
		КОТЛЕТА "ДОМАШНЯЯ" С СОУСОМ	55/35	33,54	9,00	8,30	18,70	186,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	50	2,40	3,60	0,30	25,10	118,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,93	0,00	0,00	9,70	39,00
<b>2 прием пищи</b>								
2008		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (ПЕЧЕНЬЕ)	28	5,28	2,10	2,70	20,80	117,00
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	4,52	0,20	0,00	10,20	43,00
<b>Итого</b>			<b>308</b>	<b>78,30</b>	<b>20,60</b>	<b>21,70</b>	<b>102,40</b>	<b>690,00</b>
<b>ОВЗ ЗАВТРАК 5-11 КЛАСС (78,30РУБ.)</b>								
<b>1 прием пищи</b>								
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ	80	17,29	1,10	5,30	4,60	71,00
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	180	12,36	4,40	5,10	13,30	116,00
		КОТЛЕТА "ДОМАШНЯЯ" С СОУСОМ	55/35	33,54	9,00	8,30	18,70	186,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ.	50	2,40	3,60	0,30	25,10	118,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,93	0,00	0,00	9,70	39,00
<b>2 прием пищи</b>								
2008		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (ПЕЧЕНЬЕ)	28	5,28	2,10	2,70	20,80	117,00
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	4,52	0,20	0,00	10,20	43,00
<b>Итого</b>			<b>308</b>	<b>78,30</b>	<b>20,60</b>	<b>21,70</b>	<b>102,40</b>	<b>690,00</b>

Согласовано с руководителем учреждения

