

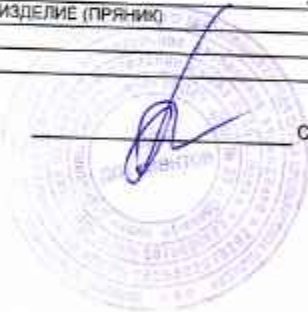
Утверждаю



**МЕНЮ**  
11.03.2024

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	202.1	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	160	8,98	5,20	4,00	10,90	101,00
2011	246	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	25/65	52,66	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	4,48	0,00	0,00	9,70	39,00
<b>Итого</b>			<b>500</b>	<b>68,52</b>	<b>18,40</b>	<b>16,30</b>	<b>69,50</b>	<b>499,00</b>
<b>ЗАВТРАК 5-11 КЛАСС (РОД.ПЛАТА 70РУБ + 12,6 ДОТАЦИЯ) 82,60</b>								
2011	202.1	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	160	10,67	6,20	4,80	13,00	120,00
2011	246	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	30/70	61,79	9,40	14,00	32,00	292,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	2,40	3,80	0,30	25,10	118,00
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,48	0,00	0,00	9,70	39,00
2008		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (ПЕЧЕНЬЕ)	13	3,26	1,00	1,30	9,70	54,00
<b>Итого</b>			<b>553</b>	<b>82,60</b>	<b>20,40</b>	<b>20,40</b>	<b>89,50</b>	<b>623,00</b>
<b>ОВЗ ЗАВТРАК 1-4 КЛАСС (78,30РУБ.)</b>								
<b>1 прием пищи</b>								
2011	202.1	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	160	8,98	5,20	4,00	10,90	101,00
2011	246	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	25/65	52,66	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	4,48	0,00	0,00	9,70	39,00
<b>2 прием пищи</b>								
2008		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (ПРЯНИК)	30	6,90	1,50	3,20	9,30	72,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,68	0,00	0,00	9,70	39,00
<b>Итого</b>			<b>730</b>	<b>78,30</b>	<b>19,90</b>	<b>19,50</b>	<b>88,50</b>	<b>610,00</b>
<b>ОВЗ ЗАВТРАК 5-11 КЛАСС (78,30РУБ.)</b>								
<b>1 прием пищи</b>								
2011	202.1	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	160	8,98	5,20	4,00	10,90	101,00
2011	246	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	25/65	52,66	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	4,48	0,00	0,00	9,70	39,00
<b>2 прием пищи</b>								
2008		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (ПРЯНИК)	30	6,90	1,50	3,20	9,30	72,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,68	0,00	0,00	9,70	39,00
<b>Итого</b>			<b>730</b>	<b>78,30</b>	<b>19,90</b>	<b>19,50</b>	<b>88,50</b>	<b>610,00</b>

Согласовано с руководителем учреждения



Утверждаю



**МЕНЮ**  
12.03.2024

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белок, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>ЗАВТРАК 1-4 КЛАСС ( 68,52 РУБ.)</b>								
	128/131	СЛОЖНЫЙ ГАРНИР (КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ, КАПУСТА ТУШЕНАЯ)	90/90	21,72	4,10	6,80	21,70	166,00
	9	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ С РИСОМ В СОУСЕ	60/60	36,53	6,50	8,80	10,00	152,00
	2008	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	2,40	3,80	0,30	25,10	118,00
	2011	344 КОМПОТ ИЗ ЯГОД	200	6,37	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>543</b>	<b>68,52</b>	<b>17,40</b>	<b>17,90</b>	<b>76,20</b>	<b>629,00</b>
<b>ЗАВТРАК 5-11 КЛАСС (РОД.ПЛАТА 70РУБ + 12,6 ДОТАЦИЯ) 82,60</b>								
	128/131	СЛОЖНЫЙ ГАРНИР (КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ, КАПУСТА ТУШЕНАЯ)	90/90	21,72	4,10	6,80	21,70	166,00
	9	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ С РИСОМ В СОУСЕ	60/60	36,53	6,40	9,10	20,00	198,00
	2008	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	2,40	3,80	0,30	25,10	118,00
	2011	344 КОМПОТ ИЗ ЯГОД	200	6,37	0,00	0,00	9,70	39,00
	П.П	ОЛАДЬИ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	3045	18,56	3,00	2,70	10,00	77,00
<b>Итого</b>			<b>555</b>	<b>82,60</b>	<b>19,30</b>	<b>18,90</b>	<b>86,60</b>	<b>596,00</b>
<b>ОВЗ ЗАВТРАК 1-4 КЛАСС (78,30РУБ.)</b>								
<b>1 прием пищи</b>								
	128/131	СЛОЖНЫЙ ГАРНИР (КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ, КАПУСТА ТУШЕНАЯ)	90/90	21,72	4,10	6,80	21,70	166,00
	9	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ С РИСОМ В СОУСЕ	60/60	36,53	6,50	8,80	10,00	152,00
	2008	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	2,40	3,80	0,30	25,10	118,00
	2011	344 КОМПОТ ИЗ ЯГОД	200	6,37	0,00	0,00	9,70	39,00
	2008	КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (ПЕЧЕНЬЕ)	13	2,50	1,00	1,30	9,70	54,00
<b>2 прием пищи</b>								
	П.П	ШОКОЛАДНЫЙ БАТОНЧИК	20	6,90	1,60	2,30	18,00	100,00
	2008	430 ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,88	0,00	0,00	9,70	38,00
<b>Итого</b>			<b>763</b>	<b>78,30</b>	<b>19,90</b>	<b>19,30</b>	<b>103,90</b>	<b>668,00</b>
<b>ОВЗ ЗАВТРАК 5-11 КЛАСС (78,30РУБ.)</b>								
<b>1 прием пищи</b>								
	128/131	СЛОЖНЫЙ ГАРНИР (КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ, КАПУСТА ТУШЕНАЯ)	90/90	21,72	4,10	6,80	21,70	166,00
	9	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ С РИСОМ В СОУСЕ	60/60	36,53	6,50	8,80	10,00	152,00
	2008	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	2,40	3,80	0,30	25,10	118,00
	2011	344 КОМПОТ ИЗ ЯГОД	200	6,37	0,00	0,00	9,70	39,00
	2008	КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (ПЕЧЕНЬЕ)	13	2,50	1,00	1,30	9,70	54,00
<b>2 прием пищи</b>								
	П.П	ШОКОЛАДНЫЙ БАТОНЧИК	20	6,90	1,60	2,30	18,00	100,00
	2008	430 ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,88	0,00	0,00	9,70	39,00
<b>Итого</b>			<b>763</b>	<b>78,30</b>	<b>19,90</b>	<b>19,30</b>	<b>103,90</b>	<b>668,00</b>

Согласовано с руководителем учреждения



Утверждаю



## МЕНЮ

13.03.2024

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>								
			180	19,00	5,50	5,60	28,50	186,00
2011	174	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ	70/5	41,16	8,40	10,90	12,40	181,00
2011	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	200	5,96	1,00	1,00	15,00	73,00
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	50	2,40	3,80	0,30	25,10	118,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	505	68,52	18,70	17,80	81,00	568,00
<b>Итого</b>								
<b>ЗАВТРАК 5-11 КЛАСС (РОД.ПЛАТА 70РУБ + 12,6 ДОТАЦИЯ) 82,60</b>								
			200	20,24	6,10	6,20	31,60	207,00
2011	174	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ	100	54,00	10,00	12,50	21,00	237,00
	п.п.	КУРНИК (КАРТОФЕЛЬ, КУРИЦА)	200	5,96	1,00	1,00	15,00	73,00
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	50	2,40	3,80	0,30	25,10	118,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	550	82,60	20,90	20,00	92,70	635,00
<b>Итого</b>								
<b>ОВЗ ЗАВТРАК 1-4 КЛАСС (78,30РУБ.)</b>								
<b>1 прием пищи</b>								
			180	19,00	5,50	5,60	28,50	186,00
2011	174	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ	70/5	41,16	8,40	10,90	12,40	181,00
2011	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	200	5,96	1,00	1,00	15,00	73,00
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	50	2,40	3,80	0,30	25,10	118,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ						
<b>2 прием пищи</b>								
2008		кондитерское изделие (печенье)	2шт/26	6,90	2,00	2,50	19,30	108,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,88	0,00	0,00	9,70	39,00
			731	78,30	20,70	20,30	110,00	706,00
<b>Итого</b>								
<b>ОВЗ ЗАВТРАК 5-11 КЛАСС (78,30РУБ.)</b>								
<b>1 прием пищи</b>								
			150	11,52	4,60	4,70	23,70	155,00
2011	174	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ	100	54,00	10,00	12,50	21,00	237,00
	п.п.	КУРНИК (КАРТОФЕЛЬ, КУРИЦА)	200	5,96	1,00	1,00	15,00	73,00
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	30	1,44	2,30	0,20	15,10	71,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ						
<b>2 прием пищи</b>								
2008		кондитерское изделие (печенье)	1шт/13	2,50	1,00	1,30	9,70	54,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,88	0,00	0,00	9,70	39,00
			593	78,30	18,90	19,70	94,20	629,00
<b>Итого</b>								

Согласовано с руководителем учреждения



Утверждаю

# МЕНЮ

14.03.2024



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	311	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	150/25	46,20	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	2,88	0,00	0,00	9,70	39,00
2008		ФРУКТ МЫТЫЙ (ЯБЛОКО)	120	18,00	0,30	0,30	8,50	41,00
<b>Итого</b>			<b>525</b>	<b>68,52</b>	<b>15,50</b>	<b>16,20</b>	<b>71,30</b>	<b>496,00</b>
<b>ЗАВТРАК 5-11 КЛАСС (РОД.ПЛАТА 70РУБ + 12,6 ДОТАЦИЯ) 82,60</b>								
2011	67	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	100	11,81	1,50	3,70	9,80	79,00
2008	311	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	170/25	48,47	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	2,88	0,00	0,00	9,70	39,00
2008		ФРУКТ МЫТЫЙ (ЯБЛОКО)	120	18,00	0,30	0,30	8,50	41,00
<b>Итого</b>			<b>645</b>	<b>82,60</b>	<b>19,10</b>	<b>19,90</b>	<b>81,10</b>	<b>583,00</b>
<b>ОВЗ ЗАВТРАК 1-4 КЛАСС (78,30РУБ.)</b>								
<b>1 прием пищи</b>								
2008	311	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	150/25	46,20	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	2,88	0,00	0,00	9,70	39,00
2008		ФРУКТ МЫТЫЙ (ЯБЛОКО)	120	18,00	0,30	0,30	8,50	41,00
<b>2 прием пищи</b>								
2008		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (ВАФЛИ)	13	5,33	1,50	3,20	9,30	72,00
2008	411	КИСЕЛЬ	200	4,45	0,00	0,00	24,10	97,00
<b>Итого</b>			<b>738</b>	<b>78,30</b>	<b>17,00</b>	<b>19,40</b>	<b>104,70</b>	<b>665,00</b>
<b>ОВЗ ЗАВТРАК 5-11 КЛАСС (78,30РУБ.)</b>								
<b>1 прием пищи</b>								
2008	311	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	150/25	46,20	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	2,88	0,00	0,00	9,70	39,00
2008		ФРУКТ МЫТЫЙ (ЯБЛОКО)	120	18,00	0,30	0,30	8,50	41,00
<b>2 прием пищи</b>								
2008		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (ВАФЛИ)	13	5,33	1,50	3,20	9,30	72,00
2008	411	КИСЕЛЬ	200	4,45	0,00	0,00	24,10	97,00
<b>Итого</b>			<b>738</b>	<b>78,30</b>	<b>17,00</b>	<b>19,40</b>	<b>104,70</b>	<b>665,00</b>

Согласовано с руководителем учреждения



Утверждаю



**МЕНЮ**  
15.03.2024

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>ЗАВТРАК 1-4 КЛАСС ( 68,52 РУБ.)</b>								
2011	126	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	180	21,62	3,80	8,40	26,10	195,00
2011	234	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ С СОУСОМ	80/30	31,45	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 (ВАФЛИ)	13	6,50	1,50	3,20	9,30	72,00
<b>Итого</b>			<b>533</b>	<b>68,52</b>	<b>17,90</b>	<b>18,20</b>	<b>77,00</b>	<b>544,00</b>
<b>ЗАВТРАК 5-11 КЛАСС (РОД.ПЛАТА 70РУБ + 12,6 ДОТАЦИЯ) 82,60</b>								
2012	14	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ С ЛУКОМ	100	20,03	3,00	6,20	10,00	108,00
2011	126	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	180	21,62	3,80	7,20	26,10	184,00
2011	234	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ С СОУСОМ	80/40	32,00	8,90	5,00	10,20	121,00
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
<b>Итого</b>			<b>630</b>	<b>82,60</b>	<b>20,50</b>	<b>19,70</b>	<b>78,30</b>	<b>572,00</b>
<b>ОВЗ ЗАВТРАК 1-4 КЛАСС (78,30РУБ.)</b>								
<b>1 прием пищи</b>								
2011	126	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	180	21,62	3,80	8,40	26,10	195,00
2011	234	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ С СОУСОМ	80/30	31,45	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 (ВАФЛИ)	13	6,50	1,50	3,20	9,30	72,00
<b>2 прием пищи</b>								
	П.П	ШОКОЛАДНЫЙ БАТОНЧИК	20	6,90	1,60	2,30	18,00	100,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,88	0,00	0,00	9,70	39,00
<b>Итого</b>			<b>753</b>	<b>78,30</b>	<b>19,50</b>	<b>20,50</b>	<b>104,70</b>	<b>683,00</b>
<b>ОВЗ ЗАВТРАК 5-11 КЛАСС (78,30РУБ.)</b>								
<b>1 прием пищи</b>								
2011	126	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	180	21,62	3,80	8,40	26,10	195,00
2011	234	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ С СОУСОМ	80/30	31,45	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 (ВАФЛИ)	13	6,50	1,50	3,20	9,30	72,00
<b>2 прием пищи</b>								
	П.П	ШОКОЛАДНЫЙ БАТОНЧИК	20	6,90	1,60	2,30	18,00	100,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,88	0,00	0,00	9,70	39,00
<b>Итого</b>			<b>753</b>	<b>78,30</b>	<b>19,50</b>	<b>20,50</b>	<b>104,70</b>	<b>683,00</b>

Согласовано с руководителем учреждения

