

МЕНЮ

1

№ рецептуры	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Цена, руб. коп
			Б	Ж	У		
302	Каша гречневая вязкая с маслом сливочным 200/20	220	11	11	48	329	50,10
ТТК	Какао "Витошка" с молоком	200	6	6	34	213	21,98
Пром.	Яблоко	160	0	0	11	49	19,20
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	37	2	1	15	76	4,27
	Итого:	617	19	18	108	668	95,55
	Завтрак с 12 лет и старше						
302	Каша гречневая вязкая с маслом сливочным 250/20	270	11	11	48	329	53,82
ТТК	Какао "Витошка" с молоком	200	6	6	34	213	21,98
Пром.	Яблоко	150	0	0	11	49	18,00
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	45	2	1	15	76	5,19
	Итого:	665	19	18	108	668	98,99
	Обед 7-11 лет						
19	Салат из помидор с зеленым укропом маслом растительным	120	6	8	6	122	49,63
110	Борщ с капустой и картофелем со сметаной 200/15	215	4	3	6	66	16,84
451	Шницель из говядины	90	10	11	3	154	81,63
518	Картофель отварной с маслом сливочным	200	6	7	44	267	31,55
638	Компот из кураги	200	0	0	25	104	12,46
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	44	2	1	15	76	5,07
Пром.	Хлеб ржаной	37	2	1	15	76	4,27
	Итого:	906	31	31	115	866	201,45
	Обед с 12 лет и старше						
19	Салат из помидор с маслом растительным	140	8	12	8	170	57,77
110	Борщ с капустой и картофелем со сметаной 250/25	275	10	8	15	170	23,41
451	Шницель из говядины	120	11	12	4	170	108,88
518	Картофель отварной с маслом сливочным	200	6	7	44	267	31,55
638	Компот из кураги	200	0	0	25	104	12,46
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	37	2	1	15	76	4,27
Пром.	Хлеб ржаной	23,2	2	1	15	76	2,67
	Итого:	940	40	41	127	1034	241,01
	Итого с 7 до 11 лет	1523	50	49	223	1533	297,00
	Итого с 12 лет	1605	59	58	235	1701	340,00

Зав.производством /шеф-повар/: Л.И. ЗагайноваЭкономист: Л.И. Загайнова /Загайнова Л.И./Директор школы: Л.И. Загайнова

МЕНЮ

2

№ рецептуры	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Цена, руб. коп
			Б	Ж	У		
	Завтрак с 7 до 11 лет						
ЕСТН 283	Пудинг из творога с морковью со сгущенным молоком 250/45	295	12	14	35	312	121,55
СРБКИ 779	Чай с лимоном и сахаром	200	0	0	9	36	4,86
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	37,1	2	1	15	76	4,27
	Итого:	532	14	15	60	425	130,68
	Завтрак с 12 лет и старше						
ЕСТН 283	Пудинг из творога с морковью со сгущенным молоком 300/50	350	14	17	42	385	143,65
СРБКИ 779	Чай с лимоном и сахаром	200	0	0	9	36	4,86
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	37,1	2	1	15	76	4,27
	Итого:	587	17	18	67	498	152,78
	Обед 7-11 лет						
139	Суп картофельный с горохом, мясом и гречками 250/10	260	6	8	13	145	11,86
505	Кнели из куриного филе 120/10	130	9	7	1	102	105,43
СТН 59/3	Каша гречневая рассыпчатая с овощами	200	11	9	50	329	26,72
634	Компот из вишни	200	1	0	27	113	19,86
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	21,25	2	1	15	76	2,45
	Итого:	811,25	30	24	107	766	166,32
	Обед с 12 лет и старше						
139	Суп картофельный с горохом, мясом и гречками 250/10	260	6	8	13	145	11,86
505	Кнели из куриного филе 120/15	135	14	10	3	154	114,23
СТН 59/3	Каша гречневая рассыпчатая с овощами	250	11	9	50	329	33,36
634	Компот из вишни	200	1	0	27	113	19,86
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	37,1	2	0	12	58	4,27
Пром.	Хлеб ржаной	31,5	1	0	7	37	3,64
	Итого:	950	35	27	113	837	187,22
	Итого с 7 до 11 лет	1343,35	43	39	167	1191	297,00
	Итого с 12 лет	1537,1	52	45	180	1334	340,00

Зав.производством /шеф-повар/:

Экономист:

/ Загайнова Л.И./

/ Директор школы:

/ Шмидова /

/ Шу /

МЕНЮ

3

№ рецептуры	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическ ая ценность	Цена, руб.коп
			Б	Ж	У		
	Завтрак с 7 до 11 лет						
ЕСТН 275	Омлет с сыром	160	23	26	3	337	86,41
692	Кофейный напиток	200	4	6	25	170	14,29
Пром	Хлеб пшеничный витаминизированный	18,6	1	0	7	37	2,14
Пром.	Сок 1шт	200	1	0	10	43	19,20
	Итого:	579	29	32	46	587	122,04
	Завтрак с 12 лет и старше						
ЕСТН 275	Омлет с сыром	180	26	28	3	371	96,59
692	Кофейный напиток	200	4	6	25	170	14,29
Пром	Хлеб пшеничный витаминизированный	18,6	1	0	7	37	2,14
Пром.	Сок 1шт	200	1	0	10	43	19,20
	Итого:	598,6	31	35	46	621	132,22
	Обед 7-11 лет						
43	Салат из капусты	100	2	4	8	70	12,72
СТН 21/2	Суп-лапша с курой 200/25	225	3	3	13	87	22,30
381	Рыба, запеченная с картофелем по-русски	240	30	24	16	402	115,82
700	Напиток клюквенный	200	0	0	21	86	16,27
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	37,1	2	1	16	81	4,27
Пром.	Хлеб ржаной	31,1	2	0	11	56	3,58
	Итого:	833,2	39	31	85	781	174,96
	Обед с 12 лет и старше						
43	Салат из капусты	120	3	4	8	80	15,22
СТН 21/2	Суп-лапша с курой 250/25	275	3	3	16	103	23,50
381	Рыба, запеченная с картофелем по-русски	300	44	35	23	575	144,05
700	Напиток клюквенный	200	0	0	21	86	16,27
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	38,9	2	1	16	81	4,49
Пром.	Хлеб ржаной	37,1	2	1	16	81	4,25
	Итого:	971	55	43	100	1005	207,78
	Итого с 7 до 11 лет	1412	68	64	131	1369	297,00
	Итого с 12 лет	1570	86	78	146	1626	340,00

Зав.производством /шеф-повар/:

Бухгалтер:

/ Шадрина Н. И./

/ Директор школы:

Тимова

/

МЕНЮ

4

№ рецептуры	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Цена, руб коп
			Б	Ж	У		
	Завтрак с 7 до 11 лет						
311	Каша жидкая пшенная с маслом сливочным 200/10	210	6	7	24	185	31,96
СТН 16/10	Чай с молоком	200	2	2	21	103	7,74
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	18,6	1	0	7	37	2,14
Пром.	Сок 1шт	200	1	0	10	43	19,20
	Итого:	628,6	9	9	62	368	61,04
	Завтрак с 12 лет и старше						
311	Каша жидкая пшенная с маслом сливочным 250/20	270	8	8	31	225	53,14
СТН 16/10	Чай с молоком	200	2	2	21	103	7,74
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	37,1	2	1	15	76	4,27
Пром.	Сок 1шт	200	1	0	10	43	19,20
	Итого:	707,1	12	10	77	448	84,35
	Обед 7-11 лет						
16	Салат из огурцов с зеленым укропом и маслом растительным	100	0	3	1	35	39,91
СТН 16/2	Суп овощной с мясными фрикадельками, сметаной 200/35	235	6	16	15	222	63,56
495	Котлеты натуральные из филе птицы с овощами	100	9	4	15	130	66,14
520	Пюре картофельное	200	5	7	34	221	32,42
631	Напиток из малины	200	0	0	17	68	28,96
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	24,7	1	0	6	28	2,84
Пром.	Хлеб ржаной	18,5	1	0	7	37	2,13
	Итого:	878,2	23	30	95	741	235,96
	Обед с 12 лет и старше						
16	Салат из огурцов с зеленым укропом и маслом растительным	130	1	8	4	86	51,98
СТН 16/2	Суп овощной с мясными фрикадельками, сметаной 250/35	285	6	15	17	231	66,74
495	Котлеты натуральные из филе птицы с овощами	100	9	4	15	130	66,14
520	Пюре картофельное	200	5	7	34	221	32,42
631	Напиток из малины	200	0	0	17	68	28,96
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	44,5	2	1	13	70	5,14
Пром.	Хлеб ржаной	37	1	0	7	37	4,27
	Итого:	996,5	25	35	107	844	255,65
	Итого с 7 до 11 лет		32	39	158	1109	297,00
	Итого с 12 лет		37	45	184	1292	340,00

Зав.производством /шеф-повар/:

Экономист:

/Загайнова Л.И./

Директор школы:

МЕНЮ

5

№ рецептуры	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Цена, руб. коп
			Б	Ж	У		
	Завтрак с 7 до 11 лет						
ЕСТН 286	Сырники из творога со сгущенным молоком 180/20	200	31	17	37	427	105,76
ТТК	Какао "Витошка" с молоком	200	6	6	34	213	21,98
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	18,6	1	0	7	37	2,14
	Итого:	418,6	38	23	79	678	129,88
	Завтрак с 12 лет и старше						
ЕСТН 286	Сырники из творога со сгущенным молоком 220/30	250	38	21	45	524	132,00
ТТК	Какао "Витошка" с молоком	200	6	6	34	213	21,98
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	18,6	1	0	7	37	2,14
	Итого:	468,6	45	27	87	774	156,12
	Обед 7-11 лет						
133	Суп картофельный с горбушей 200/15	215	7	4	18	140	28,52
462	Тефтели из мяса говядины с томатным соусом 80/50	130	11	13	7	185	76,54
511	Рис отварной	200	4	5	36	209	26,13
517	Дополнительный гарнир: смесь мексиканская припущенная	60	1	4	7	67	16,71
638	Компот из кураги	200	0	0	25	104	12,46
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	37	2	1	15	76	4,27
Пром.	Хлеб ржаной	21,6	1	0	7	37	2,49
	Итого:	863,6	26	27	117	818	167,12
	Обед с 12 лет и старше						
133	Суп картофельный с горбушей 250/15	265	7	4	18	140	31,94
462	Тефтели из мяса говядины с томатным соусом 80/50	130	13	16	9	235	76,54
511	Рис отварной	200	4	5	36	209	26,13
517	Дополнительный гарнир: смесь мексиканская припущенная	100	2	7	10	111	27,86
638	Компот из кураги	200	0	0	25	104	12,46
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	40,6	2	1	15	76	4,68
Пром.	Хлеб ржаной	37	2	1	15	76	4,27
	Итого:	972,6	31	34	130	951	183,88
	Итого с 7 до 11 лет		64	50	196	1495	297,00
	Итого с 12 лет		76	62	217	1725	340,00

Зав.производством /шеф-повар/: И.И. ЗагайноваЭкономист: Л.И. Загайнова /Загайнова Л.И./Директор школы: И.И. Загайнова

МЕНЮ

6

№ рецептуры	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Цена, руб.коп
			Б	Ж	У		
	Завтрак с 7 до 11 лет						
302	Каша ячневая с маслом сливочным 200/20	220	4	6	32	201	48,39
684/685	Чай с сахаром	200	0	0	9	36	2,30
Пром.	Сок 1шт	200	1	0	10	43	19,20
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	18,7	1	0	7	37	2,14
	Итого:	638,7	6	7	59	318	72,03
	Завтрак с 12 лет и старше						
302	Каша ячневая с маслом сливочным 250/25	275	6	8	41	254	60,81
684/685	Чай с сахаром	200	0	0	9	36	2,30
Пром.	Сок 1шт	200	1	0	10	43	19,20
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	37,1	2	1	15	76	4,27
	Итого:	712,1	8	8	75	410	86,58
	Обед 7-11 лет						
132	Рассольник "Ленинградский" со сметаной 200/10	210	3	4	19	120	15,13
СРБКИ 555	Чиполлетти из говядины	120	12	23	4	274	114,66
534	Капуста тушеная	180	5	11	18	188	30,08
СРБКИ 841	Лимонад Лимонный	200	0	0	22	89	7,02
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	27,1	2	1	15	76	3,13
Пром.	Хлеб ржаной	18,6	1	0	7	37	2,15
Пром.	Апельсин	200	5	2	45	215	52,80
	Итого:	955,7	28	41	131	1000	224,97
	Обед с 12 лет и старше						
132	Рассольник "Ленинградский" со сметаной 250/20	270	3	4	19	120	22,27
СРБКИ 555	Чиполлетти из говядины	120	12	23	4	274	114,66
534	Капуста тушеная	200	5	12	20	209	33,74
СРБКИ 841	Лимонад Лимонный	200	0	0	22	89	7,02
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	37,1	2	1	15	76	4,27
Пром.	Хлеб ржаной	37,1	2	1	15	76	4,27
Пром.	Апельсин	254,45	5	2	45	215	67,19
	Итого:	1118,65	30	42	141	1060	253,42
	Итого с 7 до 11 лет		34	47	189	1318	297,00
	Итого с 12 лет		38	51	216	1470	340,00

Зав.производством /шеф-повар/:

Экономист :

/Загайнова Л.И./

/Директор школы: