

Согласовано
Директор школы



Утверждаю
ИП Карпачев В.Б.



МЕНЮ

Школа			Отд./корп	Дата						
Прием пищи	Раздел	№ рецепта	Наименование блюда	Вес блюда	Цена	Энергетическая ценность, ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак	гастрон	№ 14 2015г.	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ "Крестьянское" 72,5% (порциями)	1/10	10,22	66,0	0,1	7,2	0,1	
	овощи	№ 71 2015г.	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (ОГУРЦЫ)	1/60	7,94	9,6	0,6	0,1	1,5	
	горячее	№ 289 2015г.	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	90/270	37,23	320,6	20,60	16,5	23,1	
	напитки	№ 377 2015г.	ЧАЙ С САХАРОМ ЛИМОНОМ	200/15/7	4,1	49,5	0,4	0,0	11,7	
	Хлеб пш	ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	1/50	3,46	116,9	3,95	0,5	24,2	
	Хлеб рж	ПР	ХЛЕБ РЖАНОЙ	1/50	3,95	129,00	4,3	1,65	21,25	
	фрукты	338/2015	ФРУКТЫ сезонные калиброванные (яблоко 1 шт)	1/150	23,1	69,5	0,6	0,6	14,7	
			Итого за прием пищи:		812	90	761,1	30,4	26,6	96,5
Обед	овощи	№ 71 2015г.	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ ПОМИДОРЫ	1/60	8,95	14,0	0,7	0,1	2,2	
	1блюдо	№ 112 2015г.	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ	1/250	4,8	119,1	4,0	2,9	20,1	
	2блюдо	№ 274 2015г.	ЗРАЗЫ рубленые из мяса говядины с маслом сливочным "Крестьянским" 72,5%	90/5	23,94	202,6	11,6	13,5	13,8	
	гарнир	№ 312 2015г.	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ с маслом сливочным "Крестьянским" 72,5%	1/180	13	191,4	3,9	11,5	22,7	
	напитки	№ 388 2015г.	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	1/200	8,8	88,2	0,7	0,3	20,8	
	Хлеб пш	ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	1/50	3,46	116,9	3,95	0,5	24,2	
	Хлеб рж	ПР	ХЛЕБ РЖАНОЙ	1/50	3,95	129,00	4,3	1,65	21,25	
	фрукты	338/2015	ФРУКТЫ сезонные калиброванные (яблоко 1 шт)	1/150	23,1	69,5	0,6	0,6	14,7	
			Итого за прием пищи:		1035	90	861,2	29,1	30,4	125,0
			Всего за день:		1847		1 622,3	59,4	57,0	221,5

Экономист по ценам

Миргородская Л.А.

Зав.производством _____

Согласовано
Директор школы

ИП Карпачев В.Б.

Утверждаю

МЕНЮ

Школа

Дата

Прием пищи	Раздел	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Цена	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
Завтрак	Гастроном	№ 14 2015г.	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ "Крестьянское" 72,5% (порциями)	1/10	10,22	0,08	7,2	0,1	66	
		Овощи натур	№ 71 2015г.	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (огурцы)	1/100	7,94	0,075	0,125	1,875	12
	2 блюдо	№ 289 2011г.	РАГУ из мяса птицы	1/100/300	39,19	25,3	20,1	27,1	374,1	
	Напитки	№ 377 2015г.	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	1/200/15/7	4,1	0,4	0	11,7	49,5	
	Хлеб	ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	1/50	3,46	3,95	0,5	24,15	116,9	
	Хлеб	ПР	ХЛЕБ РЖАНОЙ	1/50	3,95	4,25	1,65	21,25	129	
	Фрукты	338/2015	ФРУКТЫ сезонные калиброванные (яблоко 1 шт)	1/150	19,8	0,4	0,4	11,7	56,4	
			Итого за прием пищи:		882	88,66	34,455	29,975	97,875	803,9
	Обед	Овощи натур	№ 71 2015г.	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (помидоры)	1/100	8,95	0,075	0,125	1,875	12
		1 блюдо	№ 112 2015г.	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ и картофелем	1/250	5	4	2,9	20,1	119,1
2 блюдо		№ 274 2015г.	ЗРАЗЫ рубленые из мяса говядины с маслом сливочным Кре	1/100/5	24	11,6	13,5	13,79	224	
Гарнир		№ 312 2015г.	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ с маслом сливочным "Крестьянским"	1/200	14,7	3,9	11,5	22,7	217,8	
Напитки		№ 388 2015г.	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	1/200	8,8	0,67	0,27	20,76	88,2	
Хлеб		ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	1/50	3,46	3,95	0,5	24,15	116,9	
Хлеб		ПР	ХЛЕБ РЖАНОЙ	1/50	3,95	4,25	1,65	21,25	129	
Фрукты		338/2015	ФРУКТЫ сезонные калиброванные (яблоко 1 шт)	1/150	19,8	0,4	0,4	11,7	56,4	
			Итого за прием пищи:		1105	88,66	28,445	30,445	124,625	907
			Всего за день:		1987	177,32	62,9	60,42	222,5	1710,9

Экономист по ценам
Зав. производством

Миргородская Л.А.

Согласовано

Директор школы



МЕНЮ

Утверждаю

ИП Карпачев В.Б.



Дата

ШКОЛА _____

Прием пищи	Раздел	№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Цена	Энергетическая ценность	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
Завтрак	Овощи натуральные	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ОГУРЦЫ)	100	4,59	13,58	0,78	0,10	2,43
	1 блюдо	289	РАГУ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	100/280	20,31	490,24	29,73	33,36	17,72
	Напитки	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/15/7	2,1	59,9	0,29	0,10	14,69
	Хлеб рж	ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	1	117,2	3,80	0,40	24,60
	Хлеб пш	ПР	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,5	58,68	1,98	0,36	11,88
	Фрукты	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО КОЛИБРОВАННОЕ)	150	10,5	58,64	0,58	0,58	12,95
				Итого за прием пищи:	817	40	833,6	37,38	35,12
Обед	Овощи натуральные	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (ПОМИДОРЫ)	100	4,59	19,7	1,01	0,20	3,52
	1 блюдо	112	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	3	117	2,38	5,08	12,99
	2 блюдо	274	ЗРАЗЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ МЯСА ГОВЯДИНЫ С СОУСОМ СМЕТАННЫМ С ТОМАТОМ	100/50	30,91	189,11	14,41	11,45	8,47
	Гарнир	312	ПОРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	5	169,2	3,72	6,48	24,36
	Напитки	342	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	1	217,69	0,16	0,16	22,81
	Хлеб пш	ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3	93,04	4,28	0,43	49,18
	Хлеб рж.	ПР	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	1,5	97,8	3,30	0,60	19,80
				Итого за прием пищи:	980	49	903,54	29,26	24,40
			Всего за день:	1797	89	1783,38	67,20	63,67	233,68

Экономист по Ценам
Зав.производством

Миргородская Л.А.

Согласовано
Директор школы



МЕНЮ

ИП Карпачев В.Б.



Школа

Отд./корп

Дата

ПЯТНИЦА 1 НЕДЕЛЯ

Прием пищи	Раздел	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Цена	Энергетическая ценность,	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г
Обед	Овощи натуральные	№ 70 2015г.	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ соленые (помидоры)	1/60	4,59	12,0	0,6	0,0	2,1
	1 блюдо	№ 112 2015г.	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ и картофелем	1/250	3	119,1	4,0	2,9	20,1
	2 блюдо	№ 274 2015г.	ЗРАЗЫ рубленные из мяса говядины с маслом сливочным "Крестьянским" 72,5%	90/5	30,91	202,6	11,6	13,5	13,8
	Гарнир	№ 312 2015г.	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ с маслом сливочным "Крестьянским" 72,5%	1/180	5	217,8	3,9	11,5	22,7
	Напитки	№ 388 2015г.	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	1/200	3	88,2	0,7	0,3	20,8
	Хлеб пш	ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	1/50	1	116,9	3,95	0,5	24,2
	Хлеб рж	ПР	ХЛЕБ РЖАНОЙ	1/50	1,50	129,00	4,3	1,65	21,25
				Итого за прием пищи:	855	49	885,6	29,0	30,3
Полдник (уплотненный)	Гастрон	№ 14 2015г.	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ "Крестьянское" 72,5%	1/10	7,3	75,0	0,1	8,3	0,1
	Блюдо из творога	№ 218 2015г.	ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ отварные с молоком сгущенным	1/200/40	27,20	384,7	25,7	13,8	39,3
	Напитки	№ 382 2015г.	КАКАО С МОЛОКОМ	1/200	3	134,0	2,9	2,5	24,8
	Хлеб пш	ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	1/50	1	116,9	3,95	0,5	24,2
	Хлеб рж	ПР	ХЛЕБ РЖАНОЙ	1/50	1,50	129,00	4,3	1,65	21,25
				Итого за прием пищи:	572	40	764,6	36,8	18,5
			Всего за день:	1427	89	1 650,2	65,8	48,8	234,4

Экономист по ценам
Зав.производством

Миргородская Л.А.