



# МЕНЮ

4 сентября 2023 г.

7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
<b>КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ</b> соль йодированная, пшено, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, сахар песок, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый	245	8,9	11,5	44,6	311
<b>БУТЕРБРОД С СЫРОМ</b> сыр российский, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	55	6,3	4,5	18,3	138
<b>КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК</b> кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности	200	1,8	1,4	21,8	106
<b>Итого</b>		17	17,4	84,7	555
<b>Цена</b>					63-72
<b>Обед</b>					
<b>САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ</b> соль йодированная, морковь красная, капуста белокочанная, лимонная кислота, сахар песок, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый	80	1,4	3,1	4,4	51
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ</b> соль йодированная, вермишель, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая	200	1,3	2,1	9,7	62
<b>ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ</b> грудка куриная, крупа рисовая длинный, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	250	0,5	9,4	2,3	93
<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b> сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая, аскорбиновая кислота	200			18,2	72
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	40	2,9	0,2	18,3	85
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	30	2	0,3	12,7	61
<b>Итого</b>		8,1	15,1	65,6	424
<b>Всего</b>		25,1	32,5	150,3	979
<b>Цена</b>					69-62

Повар \_\_\_\_\_



# МЕНЮ

4 сентября 2023 г.

12-17 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
<b>КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ</b> соль йодированная, пшено, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое	295	10,8	13,9	53,7	375
<b>БУТЕРБРОД С СЫРОМ</b> сыр российский, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	55	6,3	4,5	18,3	138
<b>КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК</b> кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности	200	1,8	1,4	21,8	106
<b>Итого</b>		<b>18,9</b>	<b>19,8</b>	<b>93,8</b>	<b>619</b>
<b>Цена</b>					<b>68-44</b>
<b>Обед</b>					
<b>САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ</b> соль йодированная, морковь красная, капуста белокочанная, лимонная кислота, сахар песок, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый	100	1,6	3,9	5,6	65
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ</b> соль йодированная, вермишель, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая	250	1,5	2,7	11,9	77
<b>ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ</b> грудка куриная, крупа рисовая длинный, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	280	0,6	10,5	2,7	104
<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b> сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая, аскорбиновая кислота	200			18,2	72
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	40	2,6	0,4	17	82
<b>Итого</b>		<b>9,9</b>	<b>17,8</b>	<b>78,2</b>	<b>507</b>
<b>Всего</b>		<b>28,8</b>	<b>37,6</b>	<b>172</b>	<b>1126</b>
<b>Цена</b>					<b>74-93</b>

Повар \_\_\_\_\_

Согласовано

Утверждаю



# МЕНЮ

5 сентября 2023 г.

7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
<b>МАКАРОНЫ С СЫРОМ</b> масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, макаронные изделия высш.сорт, сыр российский, масло сладко-сливочное несоленое	250	10,5	10,9	45	313
<b>БУТЕРБРОД С МАСЛОМ</b> масло сладко-сливочное несоленое, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,2	8,5	20,2	170
<b>ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ</b> чай черный байховый, сахар песок, лимон	200	0,2		14,2	58
<b>Итого</b>		13,9	19,4	79,4	541
<b>Цена</b>					63-72
<b>Обед</b>					
<b>ОГУРЦЫ ПОРЦИОННЫЕ</b> огурцы грунтовые	80	0,6	0,1	1,7	9
<b>ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ</b> соль йодированная, сметана 15% жирности, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, вода питьевая	200	1,6	3	6,6	62
<b>БИТОЧЕК РЫБНЫЙ</b> соль йодированная, филе минтая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, сухари панировочные, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, яйца куриные (шт.)	90	17,1	8,9	10,8	184
<b>ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ</b> соль йодированная, картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое	160	3,7	5,4	23,7	154
<b>НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ</b> яблоки, вода питьевая, сахар песок, аскорбиновая кислота	200	0,1	0,1	20,4	82
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	40	2,9	0,2	18,3	85
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	30	2	0,3	12,7	61
<b>Итого</b>		28	18	94,2	637
<b>Всего</b>		41,9	37,4	173,6	1178
<b>Цена</b>					69-62

Повар \_\_\_\_\_



# МЕНЮ

5 сентября 2023 г.

12-17 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
<b>МАКАРОНЫ С СЫРОМ</b> масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, макаронные изделия высш. сорт, сыр российский, масло сладко-сливочное несоленое	300	12,6	13,1	54	376
<b>БУТЕРБРОД С МАСЛОМ</b> масло сладко-сливочное несоленое, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,2	8,5	20,2	170
<b>ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ</b> чай черный байховый, сахар песок, лимон	200	0,2		14,2	58
<b>Итого</b>		16	21,6	88,4	604
<b>Цена</b>					68-44
<b>Обед</b>					
<b>ОГУРЦЫ ПОРЦИОННЫЕ</b> огурцы грунтовые	100	0,7	0,1	2,1	12
<b>ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ</b> соль йодированная, сметана 15% жирности, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, вода питьевая	250	2	3,7	8,3	78
<b>БИТОЧЕК РЫБНЫЙ</b> соль йодированная, филе минтая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, сухари панировочные, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, яйца куриные (шт.)	90	17,1	8,9	10,8	184
<b>ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ</b> соль йодированная, картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое	190	4,3	6,4	28,2	182
<b>НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ</b> яблоки, вода питьевая, сахар песок, аскорбиновая кислота	200	0,1	0,1	20,4	82
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	40	2,6	0,4	17	82
<b>Итого</b>		30,4	19,9	109,6	727
<b>Всего</b>		46,4	41,5	198	1331
<b>Цена</b>					74-93

Повар \_\_\_\_\_

Согласовано

Утверждаю



# МЕНЮ

6 сентября 2023 г.

7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
<b>ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ</b> яйца куриные (шт.), соль йодированная, творог 9%, крупа манная, сахар песок, сухари панировочные, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, масло подсолнечное рафинированное	235	33,9	22,1	34,6	459
<b>БУТЕРБРОД С СЫРОМ</b> сыр российский, хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт	65	7	4,6	22,8	160
<b>КАКАО С МОЛОКОМ</b> какао-порошок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	200	2,6	2	16,7	94
<b>Итого</b>		43,5	28,7	74,1	713
<b>Цена</b>					63-72
<b>Обед</b>					
<b>СВЕКЛА ОТВАРНАЯ ПОРЦИОННО</b> свекла	80	1,1	0,1	6,4	30
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ</b> картофель, соль йодированная, горох лущеный, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая	200	3,6	2,3	12	80
<b>КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С МЯСОМ</b> соль йодированная, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	250	9,5	19,9	21,9	294
<b>КИСЕЛЬ ПЛОДОВОЯГОДНЫЙ</b> кисель (концентрат) на плодовых экстр., сахар песок, аскорбиновая кислота	200			26,5	105
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт	40	2,9	0,2	18,3	85
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	30	2	0,3	12,7	61
<b>Итого</b>		19,1	22,8	97,8	655
<b>Всего</b>		62,6	51,5	171,9	1368
<b>Цена</b>					69-62

Повар \_\_\_\_\_



# МЕНЮ

6 сентября 2023 г.

12-17 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
<b>ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ</b> яйца куриные (шт.), соль йодированная, творог 9%, крупа манная, сахар песок, сухари панировочные, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, масло подсолнечное рафинированное	285	35,3	22,4	38,6	485
<b>БУТЕРБРОД С СЫРОМ</b> сыр российский, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	65	7	4,6	22,8	160
<b>КАКАО С МОЛОКОМ</b> какао-порошок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	200	2,6	2	16,7	94
<b>Итого</b>		44,9	29	78,1	739
<b>Цена</b>					68-44
<b>Обед</b>					
<b>СВЕКЛА ОТВАРНАЯ ПОРЦИОННО</b> свекла	100	1,4	0,1	8	38
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ</b> картофель, соль йодированная, горох лущеный, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая	250	4,4	2,8	15,1	101
<b>КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С МЯСОМ</b> соль йодированная, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	280	10,5	22,3	24,5	329
<b>КИСЕЛЬ ПЛОДОВОЯГОДНЫЙ</b> кисель (концентрат) на плодовых экстр., сахар песок, аскорбиновая кислота	200			26,5	105
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	40	2,6	0,4	17	82
<b>Итого</b>		22,5	25,9	113,9	762
<b>Всего</b>		67,4	54,9	192	1501
<b>Цена</b>					74-93

Повар \_\_\_\_\_



# МЕНЮ

7 сентября 2023 г.

7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
<b>КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b> соль йодированная, крупа гречневая ядрица, масло сладко-сливочное несоленое	160	5,3	5,3	23,1	157
<b>МЯСО ПТИЦЫ В СОУСЕ</b> грудка куриная, соль йодированная, вода питьевая, мука пшеничная высш. сорт, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное	50	19	2,5	3,7	109
<b>ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ</b> яйца куриные (шт.)	40	4,2	3,8	0,2	49
<b>КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК</b> кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности	200	1,8	1,4	21,8	106
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
<b>Итого</b>		<b>33,9</b>	<b>13,3</b>	<b>71,6</b>	<b>528</b>
<b>Цена</b>					<b>63-72</b>
<b>Обед</b>					
<b>САЛАТ " ВИТАМИННЫЙ"</b> соль йодированная, яблоки, морковь красная, капуста белокачанная, лимонная кислота, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное	80	1,3	3,1	4,7	53
<b>СУП РЫБНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ</b> филе минтая, соль йодированная, картофель, пшено, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное	200	4,3	2,4	12,2	85
<b>КОТЛЕТА МЯСНАЯ</b> соль йодированная, грудка куриная, хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, сухари панировочные, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, говядина б/к	90	5,8	13,3	10,5	179
<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ</b> соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, макаронные изделия высш. сорт, масло сладко-сливочное несоленое	160	5,6	5,5	34,2	204
<b>НАПИТОК ЛИМОННЫЙ</b> аскорбиновая кислота, лимон, вода питьевая, сахар песок	200	0,1		22,3	91
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт	40	2,9	0,2	18,3	85
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	30	2	0,3	12,7	61
<b>СЕЗОННЫЙ ФРУКТ</b> яблоки	200	0,7	0,7	15,7	74
<b>Итого</b>		<b>22,7</b>	<b>25,5</b>	<b>130,6</b>	<b>832</b>
<b>Всего</b>		<b>56,6</b>	<b>38,8</b>	<b>202,2</b>	<b>1360</b>
<b>Цена</b>					<b>69-62</b>

Повар \_\_\_\_\_



# МЕНЮ

7 сентября 2023 г.

12-17 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
<b>КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b> соль йодированная, крупа гречневая ядрица, масло сладко-сливочное несоленое	210	7	6,9	30,5	207
<b>МЯСО ПТИЦЫ В СОУСЕ</b> грудка куриная, соль йодированная, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное	50	19	2,5	3,7	109
<b>ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ</b> яйца куриные (шт.)	40	4,2	3,8	0,2	49
<b>КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК</b> кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности	200	1,8	1,4	21,8	106
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
<b>Итого</b>		35,6	14,9	79	578
<b>Цена</b>					68-44
<b>Обед</b>					
<b>САЛАТ " ВИТАМИННЫЙ"</b> соль йодированная, яблоки, морковь красная, капуста белокачанная, лимонная кислота, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное	100	1,5	3,9	6	66
<b>СУП РЫБНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ</b> филе минтая, соль йодированная, картофель, пшено, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное	250	5,1	3	15,1	106
<b>КОТЛЕТА МЯСНАЯ</b> соль йодированная, грудка куриная, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, сухари панировочные, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, говядина б/к	90	5,8	13,3	10,5	179
<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ</b> соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	190	6,7	6,5	40,6	242
<b>НАПИТОК ЛИМОННЫЙ</b> аскорбиновая кислота, лимон, вода питьевая, сахар песок	200	0,1		22,3	91
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	40	2,6	0,4	17	82
<b>СЕЗОННЫЙ ФРУКТ</b> яблоки	200	0,7	0,7	15,7	74
<b>Итого</b>		26,1	28,1	150	947
<b>Всего</b>		61,7	43	229	1525
<b>Цена</b>					74-93

Повар \_\_\_\_\_





# МЕНЮ

8 сентября 2023 г.

7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
<b>КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ВЯЗКАЯ</b> масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная, крупа рисовая, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, сахар песок	245	6,3	10,7	42,2	284
<b>БУТЕРБРОД С СЫРОМ</b> сыр российский, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	55	6,3	4,5	18,3	138
<b>КАКАО С МОЛОКОМ</b> какао-порошок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	200	2,6	2	16,7	94
<b>Итого</b>		15,2	17,2	77,2	516
<b>Цена</b>					63-72
<b>Обед</b>					
<b>ТОМАТЫ ПОРЦИОННЫЕ</b> томаты грунтовые	80	0,8	0,2	2,6	16
<b>ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ</b> соль йодированная, сметана 15% жирности, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, томатная паста, вода питьевая	200	1,6	3	6,6	62
<b>ГУЛЯШ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ</b> грудка куриная, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	100	36	6	3,2	201
<b>ГОРОШНИЦА</b> соль йодированная, горох лущеный, масло подсолнечное рафинированое	150	12	3,6	23,9	172
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> аскорбиновая кислота, чай черный байховый, сахар песок	200	0,2		14,1	56
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	40	2,9	0,2	18,3	85
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	30	2	0,3	12,7	61
<b>Итого</b>		55,5	13,3	81,4	653
<b>Всего</b>		70,7	30,5	158,6	1169
<b>Цена</b>					69-62

Повар \_\_\_\_\_



# МЕНЮ

8 сентября 2023 г.

12-17 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
<b>КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ВЯЗКАЯ</b> масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная, крупа рисовая, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, сахар песок	295	7,7	12,9	50,7	342
<b>БУТЕРБРОД С СЫРОМ</b> сыр российский, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	55	6,3	4,5	18,3	138
<b>КАКАО С МОЛОКОМ</b> какао-порошок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	200	2,6	2	16,7	94
<b>Итого</b>		<b>16,6</b>	<b>19,4</b>	<b>85,7</b>	<b>574</b>
<b>Цена</b>					<b>68-44</b>
<b>Обед</b>					
<b>ТОМАТЫ ПОРЦИОННЫЕ</b> томаты грунтовые	100	1	0,2	3,3	21
<b>ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ</b> соль йодированная, сметана 15% жирности, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, вода питьевая	250	2	3,7	8,3	78
<b>ГУЛЯШ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ</b> грудка куриная, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	100	36	6	3,2	201
<b>ГОРОШНИЦА</b> соль йодированная, горох лущеный, масло подсолнечное рафинированное	180	14,3	4,4	28,8	206
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> аскорбиновая кислота, чай черный байховый, сахар песок	200	0,2		14,1	56
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	40	2,6	0,4	17	82
<b>Итого</b>		<b>59,7</b>	<b>15</b>	<b>97,5</b>	<b>751</b>
<b>Всего</b>		<b>76,3</b>	<b>34,4</b>	<b>183,2</b>	<b>1325</b>
<b>Цена</b>					<b>74-93</b>

Повар \_\_\_\_\_

## МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ НА ВЫДАЧУ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ № 1

Утверждаю

Руководитель учреждения

Зуева Л.А.

(подпись) \_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)

20 \_\_\_\_ г.

Коды категорий довольствующихся (группы) суммарных категорий	1	2	3	4	5	6	7
	Плановая стоимость одного дня, руб.	Численность довольствующихся по плановой стоимости одного дня	Плановая стоимость на всех довольствующихся, руб.	Фактическая стоимость, руб.	Численность персонала, чел.		
1	3	4	5	6	7		
Всего							

Дата	Коды
03/09/2023	03/09/2023
04/09/2023	04/09/2023

**на 4 сентября 2023 г.**

Структурное подразделение \_\_\_\_\_

Ответственное лицо \_\_\_\_\_

№ п/п	наименование	код	Количество продуктов питания, подлежащих закладке												Итого													
			Завтрак			II Завтрак		Обед								Полдник		Ужин			на 1 челове ка, гр.							
Продукты питания			Единица измерения																									
1	Масло сладко-сливочное несоленое	612001	кг	250	1	1																	23	24	25			
	Выход - вес порций			10																								
2	Масло подсолнечное рафинированное	612025	кг	115	60																							
	Молоко пастер. 2,5% жирности	612036	л	0,115	60	0,060																						
3	Сыр российский	612075	кг	15																								
4	Пшено	613045	кг	55																								
	Сахар песок	614002	кг	0,055	20	0,020																						
5	Карттофель	615078	кг	6																								
	Капуста белокачанная	615079	кг	0,006																								
6	Лук репчатый	615082	кг																									
	Всего				100	0,100																	100	0,100	100	0,100	100	0,100
					80	0,080																	80	0,080	80	0,080	80	0,080
					8	0,008																	8	0,008	8	0,008	8	0,008

*Таша*

Продукты питания			Количество продуктов питания, подлежащих закладке																								Итого	
№ п/п	наименование	код	Единица измерения																								на 1 челове ка, гр.	Ужин 2
			Завтрак			II Завтрак			Обед									Полдник			Ужин 1							
			КАША ПШЕННАЯ	ВЯЗАК С МАСЛОМ	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	7	8	9	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	КАРТОННЫМИ С МАКАРОНЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	ХЛЕБ РЖАНОЙ	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25			
	Количество порций																											
	Выход - вес порций		250	55	200	1				80	250	250	200	40	30													
10	Морковь красная	615084								15	12,5	19																
11	Хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	616001		40					0,015	0,013	0,019			40									46,500		0,047			
12	Хлеб ржаной формовой	616002		0,040										0,040									80,000		0,080			
13	Аскорбиновая кислота												0,1										30,000		0,030			
14	Вермишель									8			0,001										0,100		0,001			
15	Грудка куриная									0,008	65												8,000		0,008			
16	Кофейный напиток				2							0,065											65,000		0,065			
17	Крупа рисовая длинный				0,002																		2,000		0,002			
18	Лимонная кислота								0,03		55												55,000		0,055			
19	Соль йодированная								0,001	0,5	0,5												0,030		0,001			
20	Сухофрукты (смесь)								0,001	0,001	0,001												2,000		0,004			
21	Томатная паста										4		0,015										15,000		0,015			
											0,004												4,000		0,004			

Количество наименований: 21 (Двадцать один)



№ п/п	Продукты питания		Количество продуктов питания, подлежащих закладке																								Итого на питающихся
	наименование	код	Единица измерения																								
			1	2	3	4	5	6	Завтрак			II Завтрак			Обед									Полдник			
			1	250	1	1	1	1	1	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25		
			Выход - вес порций																								
10	Картофель	615078	кг							80	250/10	100	150	200	40	30											
11	Капуста белокачанная	615079	кг							0,040	0,040		0,197										237,000	0,237	0,237		
12	Лук репчатый	615082	кг							0,063	0,063												62,500	0,063	0,063		
13	Морковь красная	615084	кг							12	6	0,006											18,000	0,018	0,018		
14	Огурцы грунтовые	615088	кг							12,5	0,013												12,500	0,013	0,013		
15	Хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	616001	кг							0,080	16	0,016		40	0,040								80,000	0,080	0,080		
16	Хлеб ржаной формовой	616002	кг													30	0,030						30,000	0,030	0,030		
17	Аскорбиновая кислота		кг											0,1									0,100	0,001	0,001		
18	Лимон		кг																				7,000	0,007	0,007		
19	Соль йодированная		кг							0,5	0,001	0,5	0,001										2,000	0,004	0,004		
20	Сухари панировочные		кг								5	0,005											5,000	0,005	0,005		
21	Томатная паста		кг							2,5													2,500	0,003	0,003		
22	Филе мятая		кг							0,003	72	0,072											72,000	0,072	0,072		
23	Чай черный байковый		кг																				1,000	0,001	0,001		

Количество наименований: 23 (Двадцать три)

Утверждаю

Руководитель учреждения

Зуева Л.А.

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ

НА ВЫДАЧУ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ № 1

(подпись) \_\_\_\_\_

20 \_\_\_\_ г.

Коды категорий довольствующихся (группы) суммарных стоимости категорий	Плановая стоимость одного дня, руб.	Численность довольствующихся по плановой стоимости одного дня	Плановая стоимость на всех довольствующихся, руб.	Фактическая стоимость, руб.	Численность персонала, чел.	
						1
Всего						

Коды
000000
000000
000000
000000
000000

Формат бланка

Дата

на 6 сентября 2023 г.

структурное

Структурное подразделение

Ответственное лицо

№ п/п	Наименование	код	Количество продуктов питания, подлежащих закладке												Итого										
			Завтрак			II Завтрак			Обед						Ужин 1	Ужин 2	на 1 челове ка, гр.	на питающихся							
			Завтрак	Завтрак	II Завтрак	Завтрак	II Завтрак	СВЕКЛА ПОРПИОНО	КАРТОФЕЛЬНЫ С ВОЗОВЫМИ	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНИ С МЯСОМ	КИСЕЛЬ ПЛОДОВОГОДН	ПИ	ПШЕНИЧНЫ	ХЛЕБ РЖАНОЙ	Ужин 1	Ужин 2	на 1 челове ка, гр.								
1	Говядина б\к	610001	кг	235	65	200	80	1	10	1	1	1	1	1	1	1	1	23	24	25		25			
2	Масло подсолнечное рафинированное	612025	кг	4	0,004																		30	0,03	0,03
3	Молоко пастер. 2,5% жирности	612036	л			60																	11,500	0,012	0,012
4	Молоко стуженное с сахаром 8,5% жирности	612044	кг	20	0,020																		60,000	0,060	0,060
5	Сыр российский	612075	кг		15	0,015																	20,000	0,020	0,020
6	Яйца куриные (шт.)	612084	шт	100	порц-12 яиц																		15,000	0,015	0,015
7	Мука пшеничная высш.сорт	613001	кг																				1	1	1
8	Крупа манная	613030	кг	20	0,020																		2,4	0,002	0,002
9	Горох лущеный	613072	кг																				20,000	0,020	0,020
			Всего																				15,000	0,015	0,015

6 сентября 2023 г.

Страница 1

Продукты питания			Количество продуктов питания, подлежащих закладке																							Итого	
№ п/п	наименование	код	Единица измерения																							на 1 челове ка, гр.	Ужин 2
			Завтрак			II Завтрак			Обед						Полдник			Ужин 1			Всего						
			ЗАПЕКАНКА СО ТВОРОЖНАК	МОЛОКОМ	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	КАКАО С МОЛОКОМ	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		21	22	23	24	25	
			1	2	3	4	5	6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
Количество порций			235	65	15	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
Выход - вес порций			5	0,005	0,015																						
10	Сахар песок	614002																									
11	Картофель	615078							67	175															30,000		
12	Лук репчатый	615082							12	10															242,000		
13	Морковь красная	615084							0,012	0,010															22,000		
14	Хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	616001						50	12,5	15															27,500		
15	Хлеб ржаной формовой	616002						0,050	0,013	0,015				40											90,000		
16	Какао-порошок	616015						4						0,040											30,000		
17	Аскорбиновая кислота							0,004																	4,000		
18	Кисель (концентрат) на плодовых экстр.																								0,100		
19	Свекла																								24,000		
20	Соль йодированная								0,5	0,5															100,000		
21	Сухари панировочные								0,001	0,001															1,500		
22	Творог 9%								5	0,005															5,000		
23	Томатная паста								150	0,150															150,000		
									2	0,002															2,000		
																									0,002		

Количество наименований: 23 (Двадцать три)



Утверждаю

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ

НА ВЫДАЧУ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ № 2

Руководитель учреждения

Зуева Л.А.

(подпись) (расшифровка подписи)

20 г.

Коды категорий довольствующихся по плановой стоимости одного дня		Плановая стоимость одного дня, руб.	Численность довольствующихся по плановой стоимости одного дня	Плановая стоимость на всех довольствующихся, руб.	Фактическая стоимость, руб.	Численность персонала, чел.
1	2					
		3	4	5	6	7
Всего			1			

Форма по ОКУН № \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_

Итого \_\_\_\_\_

подразделение \_\_\_\_\_

Ответственное лицо \_\_\_\_\_

Коды \_\_\_\_\_

№ п/п	Продукты питания	наименование	код	Количество продуктов питания, подлежащих закладке																		Итого на питающихся						
				Завтрак					II Завтрак		Обед							Полдник										
				КАША ГРЕЧНЕВАЯ	МЯСО ПТИЦЫ В СОУСЕ	ЯЙЦА ВАРЕНЫЕ	КОФЕИНЫ	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	САЛАТ "ВИТАМИННЫЙ"	СУП РЫБИЙ С КАРТОФЛЕМ	КОТЛЕТА МЯСНАЯ	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	ОТВАРНЫЕ ЛИМОННЫЙ	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	ХЛЕБ РЖАНОЙ	СЕЗОННЫЙ ФРУКТ	19	20	21	22	на 1 челове ка, гр.	Всего						
1	Свинина мясная	610001	кг	1	50	40	1	1	1	8	9	10	11	12	80	250	90	150	200	1	1	1	23	24	25	0,034	0,034	0,034
2	Масло сладко-сливочное несолёное	612001	кг	5	0,005												4	0,004								34,000	0,034	0,034
3	Масло подсолнечное рафинированное	612025	кг	1,5	0,002									3	0,003	2,5	4,5	1,5								9,000	0,009	0,009
4	Молоко пастер. 2,5% жирности	612036	л						60							0,003	0,005	0,002								13,000	0,015	0,015
5	Яйца куриные (шт.)	612084	шт			1																				60,000	0,060	0,060
6	Мука пшеничная высш. сорт	613001	кг	2,5	0,003																					1	1	1
7	Крупа гречневая ядрица	613029	кг	45	0,045																					2,500	0,003	0,003
8	Пшено	613045	кг													5										45,000	0,045	0,045
9	Макаронные изделия высш. сорт	613053	кг															50	0,050							5,000	0,005	0,005



Утверждаю

Руководитель учреждения

Зуева Л.А.

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ

НА ВЫДАЧУ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ № 3

(подпись)

20

Г.

Коды категорий	Довольствуемых (группы)	Плановая стоимость одного дня, руб.	Численность Довольствующихся по плановой стоимости одного дня	Плановая стоимость на всех Довольствующихся, руб.	Фактическая стоимость, руб.	Численность персонала, чел.
1	2	3	4	5	6	7
			1			
		Всего	1			

на 8 сентября 2023 г.

Структурное подразделение

Ответственное лицо

Утвердил	Дата	Коды
Иванов И.И.	08.09.2023	0101010101
		0101010101

№ п/п	Продукты питания	код	Единица измерения	Количество продуктов питания, подлежащих закладке																	Итого								
				Завтрак			II Завтрак			Обед							Полдник					Ужин 1							
				КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ВЯЗКАЯ	1	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25		
1	Масло сладко-сливочное несоленое	612001	кг	10	0,010																								
2	Масло подсолнечное рафинированное	612025	кг										2,5	4													10,000	0,010	0,010
3	Молоко пастер. 2,5% жирности	612036	л	115	0,115		60						0,003	0,004	0,003												9,500	0,010	0,010
4	Сметана 15% жирности	612060	кг				0,060																				175,000	0,175	0,175
5	Сыр российский	612075	кг			15																					10,000	0,010	0,010
6	Мука пшеничная высш. сорт	613001	кг											2,4													15,000	0,015	0,015
7	Крупа рисовая	613041	кг	50	0,050									0,002													2,400	0,002	0,002
8	Горох лущеный	613072	кг											55													50,000	0,050	0,050
9	Сахар песок	614002	кг	5	0,005		15							0,055													55,000	0,055	0,055
																	15										35,000	0,035	0,035

№ п/п	Продукты питания		Количество продуктов питания, подлежащих закладке																								Итого					
	наименование	код	Единица измерения																								на 1 челове ка, гр.	Ужин 1	Полдник	Обед	II Завтрак	Завтрак
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27						
			КАША РИСОВАЯ	МОЛОЧНАЯ	ВЯЗАКА	КАША РИСОВАЯ	МОЛОЧНАЯ	ВЯЗАКА	КАША РИСОВАЯ	МОЛОЧНАЯ	ВЯЗАКА	КАША РИСОВАЯ	МОЛОЧНАЯ	ВЯЗАКА	КАША РИСОВАЯ	МОЛОЧНАЯ	ВЯЗАКА	КАША РИСОВАЯ	МОЛОЧНАЯ	ВЯЗАКА	КАША РИСОВАЯ	МОЛОЧНАЯ	ВЯЗАКА	КАША РИСОВАЯ	МОЛОЧНАЯ	ВЯЗАКА	КАША РИСОВАЯ	МОЛОЧНАЯ	ВЯЗАКА			
			250	55	200	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
			Количество порций																													
			Выход - вес порций																													
10	Картофель	615078	кг						80	250/10	100	150	200	40	30																	
									40	0,040																						
11	Капуста белокочанная	615079	кг						62,5	0,063																						
									12	0,012	12																					
12	Лук репчатый	615082	кг						12,5	0,013																						
									12,5	0,013																						
13	Морковь красная	615084	кг						40	0,040																						
									40	0,040																						
14	Хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	616001	кг						80	0,040																						
									80	0,040																						
15	Хлеб ржаной формовой	616002	кг						30	0,030																						
									30	0,030																						
16	Какао-порошок	616015	кг						4	0,004																						
									4	0,004																						
17	Аскорбиновая кислота		кг																													
18	Грудка куриная		кг								125		0,1																			
											125		0,1																			
19	Соль йодированная		кг	0,5					0,5	0,001	0,125		0,1																			
				0,5					0,5	0,001	0,125		0,1																			
20	Томатная паста		кг	0,001					0,001	0,001	0,001		0,001																			
				0,001					0,001	0,001	0,001		0,001																			
21	Томаты грунтовые		кг						80	0,003	0,003																					
									80	0,003	0,003																					
22	Чай черный байховый		кг						0,080				1																			
									0,080				1																			
													0,001																			
													0,001																			

Количество наименований: 22 (Двадцать два)