

МЕНЮ

для школ Темниковского района

1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ 250	МАКАРОНЫ С СЫРОМ 250	ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ 235/20	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ 160	КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ВЯЗКАЯ 250	МАКАРОНЫ С СЫРОМ 250	КАША "ДРУЖБА" 250	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ 250	РАГУ ОВОЩНОЕ С МЯСОМ ПТИЦЫ 250	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ 250
БУТЕРБРОД С СЫРОМ 55	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 50	БУТЕРБРОД С СЫРОМ 65	МЯСО ПТИЦЫ В СОУСЕ 50	БУТЕРБРОД С СЫРОМ 55	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 50	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ 70	КАКАО С МОЛОКОМ 200	ЧАЙ С САХАРОМ 200	БУТЕРБРОД С СЫРОМ 65
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК 200	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ 200	КАКАО С МОЛОКОМ 200	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ 40	КАКАО С МОЛОКОМ 200	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ 200	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК 200	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ 40
			КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК 200						ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ 200
			ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50						

Обед

САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ 80	ОГУРЦЫ ПОРЦИОННЫЕ 80	СВЕКЛА ОТВАРНАЯ ПОРЦИОННО 80	САЛАТ "ВИТАМИННЫЙ" 80	ТОМАТЫ ПОРЦИОННЫЕ 80	ОГУРЦЫ ПОРЦИОННЫЕ 80	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ 80	ИКРА ОВОЩНАЯ 80	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ 80	ТОМАТЫ ПОРЦИОННЫЕ 80
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ 250	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ 250/10	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ 250	СУП РЫБНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ 250	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ 250/10	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ 250	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ 250	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ 250/10	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РИСОМ 250	БОРЩ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ 250
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ 250	БИТОЧЕК РЫБНЫЙ 90	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕННЫЙ С МЯСОМ 250	КОТЛЕТА МЯСНАЯ 90	ГУЛЯШ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ 100	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ 250	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ 100	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕННЫЙ С МЯСОМ 250	БИТОЧКИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ В СОУСЕ 90	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ 100
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ 200	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 150	КИСЕЛЬ ПЛОДОВОЯГОДНЫЙ 200	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ 150	ГОРОШНИЦА 150	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ 200	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 150	НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ 200	СОУС ТОМАТНЫЙ 50	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ 150
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ 200	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ 200	ЧАЙ С САХАРОМ 200	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	КИСЕЛЬ ПЛОДОВОЯГОДНЫЙ 200	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ 150	НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ 200
ХЛЕБ РЖАНОЙ 30	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	ХЛЕБ РЖАНОЙ 30	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	ХЛЕБ РЖАНОЙ 30	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	ХЛЕБ РЖАНОЙ 30	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ 200	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40
			ХЛЕБ РЖАНОЙ 30	ХЛЕБ РЖАНОЙ 30	ХЛЕБ РЖАНОЙ 30	ХЛЕБ РЖАНОЙ 30	СЕЗОННЫЙ ФРУКТ 200	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	ХЛЕБ РЖАНОЙ 30
			СЕЗОННЫЙ ФРУКТ 200					ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	
								ХЛЕБ РЖАНОЙ 30	





## МЕНЮ

25 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>ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ</b> чай черный байховый, сахар песок, лимон	200	0,2		14,2	87
<b>БУТЕРБРОД С МАСЛОМ</b> масло сладко-сливочное несоленое, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,2	8,5	20,2	170
<b>Итого</b>		4,3	9,7	39,3	570
<b>Цена</b>					63-72
<b>Обед</b>					
<b>ОГУРЦЫ ПОРЦИОННЫЕ</b> огурцы грунтовые	80	0,6	0,1	1,7	9
<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	101
<b>ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ</b> крупа рисовая длинный, грудка куриная, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	250	0,5	9,4	2,3	378
<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>		10,3	9,2	80,8	706
<b>Всего</b>		14,6	18,9	120,1	1276
<b>Цена</b>					69-62

Повар \_\_\_\_\_



## МЕНЮ

25 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>ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ</b> чай черный байховый, сахар песок, лимон	200	0,2		14,2	87
<b>БУТЕРБРОД С МАСЛОМ</b> масло сладко-сливочное несоленое, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
<b>Итого</b>		4,4	11,6	39,9	570
<b>Цена</b>					68-44
<b>Обед</b>					
<b>ОГУРЦЫ ПОРЦИОННЫЕ</b> огурцы грунтовые	100	0,7	0,1	2,1	12
<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	127
<b>ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ</b> крупа рисовая длинный, грудка куриная, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	280	0,6	11,3	2,9	423
<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>		12,4	10,9	94,9	823
<b>Всего</b>		16,8	22,5	134,8	1393
<b>Цена</b>					74-93

Повар \_\_\_\_\_



## МЕНЮ

26 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 "ДРУЖБА"</b> соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое, крупа рисовая, пшено, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, сахар песок	230	7	10,4	38,7	270
<b>БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, джем из черной смородины	70	3,7	0,3	37,4	163
<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>		12,5	12,1	97,9	539
<b>Цена</b>					63-72
<b>Обед</b>					
<b>ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ</b> картофель, свекла, морковь красная, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый	80	1,3	5,1	7,1	80
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ</b> соль йодированная, вермишель, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая	200	1,3	2,1	9,7	229
<b>РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ</b> соль йодированная, филе минтая, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное	100	11,5	6,4	3,6	155
<b>ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ</b> соль йодированная, картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое	150	3,4	5,1	22,1	144
<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	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>		24,7	19,4	102,3	859
<b>Всего</b>		37,2	31,5	200,2	1398
<b>Цена</b>					69-62

Повар \_\_\_\_\_



## МЕНЮ

26 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 "ДРУЖБА"</b> соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое, крупа рисовая, пшено, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, сахар песок	280	8,5	12,7	47	329
<b>БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, джем из черной смородины	70	3,7	0,3	37,4	163
<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>		14	14,4	106,2	598
<b>Цена</b>					68-44
<b>Обед</b>					
<b>ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ</b> картофель, свекла, морковь красная, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый	100	1,5	6,4	8,7	100
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ</b> соль йодированная, вермишель, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая	250	1,5	2,7	11,9	286
<b>РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ</b> соль йодированная, филе минтая, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное	100	11,5	6,4	3,6	144
<b>ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ</b> соль йодированная, картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое	180	4,1	6,2	26,5	173
<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>		27,7	22,5	120,2	997
<b>Всего</b>		41,7	36,9	226,4	1595
<b>Цена</b>					74-93

Повар \_\_\_\_\_



## МЕНЮ

27 сентября 2023 г.

7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
<b>ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ</b> крупа рисовая длинный, грудка куриная, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	250	0,5	9,4	2,3	278
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
<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>		16,3	21,4	81,9	479
<b>Цена</b>					63-72
<b>Обед</b>					
<b>ИКРА ОВОЩНАЯ</b> икра из кабачков	80	1,5	7,1	6,2	95
<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>КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С МЯСОМ</b> соль йодированная, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированое, картофель, морковь красная, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	250	9,5	19,9	21,9	294
<b>НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ</b> аскорбиновая кислота, апельсин, вода питьевая, сахар песок	200	0,2		23,4	95
<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>СЕЗОННЫЙ ФРУКТ</b> яблоки	200	0,7	0,7	15,7	74
<b>Итого</b>		9,4	20,7	85,2	766
<b>Всего</b>		25,7	42,1	167,1	1245
<b>Цена</b>					69-62

Повар \_\_\_\_\_



## МЕНЮ

27 сентября 2023 г.

12-17 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
<b>ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ</b> крупа рисовая длинный, грудка куриная, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	300	0,6	11,3	2,9	354
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
<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>		18,4	23,6	90,9	555
<b>Цена</b>					68-44
<b>Обед</b>					
<b>ИКРА ОВОЩНАЯ</b> икра из кабачков	100	1,9	8,9	7,7	119
<b>ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ</b> сметана 15% жирности, соль йодированная, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, томатная паста, вода питьевая	250	2	3,7	8,3	78
<b>КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С МЯСОМ</b> соль йодированная, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированое, картофель, морковь красная, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	280	10,5	22,3	24,5	329
<b>НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ</b> аскорбиновая кислота, апельсин, вода питьевая, сахар песок	200	0,2		23,4	95
<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>		11,6	24,5	97,6	884
<b>Всего</b>		30	48,1	188,5	1439
<b>Цена</b>					74-93

Повар \_\_\_\_\_



## МЕНЮ

28 сентября 2023 г.

7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
<b>РАГУ ОВОЩНОЕ С МЯСОМ ПТИЦЫ</b> грудка куриная, соль йодированная, картофель, морковь красная, лук репчатый, капуста белокачанная, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш. сорт, томатная паста	250	22	7,1	22,1	309
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> аскорбиновая кислота, чай черный байховый, сахар песок	200	0,2		14,1	56
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
<b>Итого</b>		25,8	7,4	59	472
<b>Цена</b>					63-72
<b>Обед</b>					
<b>САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ</b> морковь красная, соль йодированная, капуста белокачанная, лимонная кислота, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый	80	1,4	3,1	4,4	51
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РИСОМ</b> соль йодированная, картофель, крупа рисовая, морковь красная, лук репчатый, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное	200	1,6	2,1	12,4	74
<b>БИТОЧКИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ В СОУСЕ</b> морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, соль йодированная, томатная паста, грудка куриная, вода питьевая, мука пшеничная высш. сорт, хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт, сухари панировочные	90	2,5	6,2	13,3	143
<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>Итого</b>		16,1	17,4	117,6	709
<b>Всего</b>		41,9	24,8	176,6	1181
<b>Цена</b>					69-62

Повар \_\_\_\_\_







## МЕНЮ

29 сентября 2023 г.

7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
<b>СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ</b> соль йодированная, сахар песок, вермишель, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, масло сладко-сливочное несоленое	200	3	3,7	6,8	206
<b>БУТЕРБРОД С СЫРОМ</b> сыр российский, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	65	7	4,6	22,8	160
<b>ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ</b> яйца куриные (шт.)	40	4,2	3,8	0,2	49
<b>ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ</b> чай черный байховый, сахар песок	200	0,2		14,1	56
<b>Итого</b>		14,4	12,1	43,9	471
<b>Цена</b>					63-72
<b>Обед</b>					
<b>ТОМАТЫ ПОРЦИОННЫЕ</b> томаты грунтовые	80	0,8	0,2	2,6	16
<b>БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ</b> соль йодированная, сметана 15% жирности, свекла, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированое, сахар песок, лимонная кислота	200	1,6	5	7,7	133
<b>ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ</b> соль йодированная, говядина, грудка куриная, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, сахар песок, масло подсолнечное рафинированое	100	19	2,5	3,7	291
<b>КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b> соль йодированная, крупа гречневая, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая	150		4,7		40
<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>		26,4	13	65,4	708
<b>Всего</b>		40,8	25,1	109,3	1179
<b>Цена</b>					69-62

Повар \_\_\_\_\_



## МЕНЮ

29 сентября 2023 г.

12-17 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
<b>СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ</b> соль йодированная, вермишель, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, масло сладко-сливочное несоленое	250	3,8	4,8	8,6	280
<b>БУТЕРБРОД С СЫРОМ</b> сыр российский, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	65	7	4,6	22,8	160
<b>ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ</b> яйца куриные (шт.)	40	4,2	3,8	0,2	49
<b>ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ</b> чай черный байховый, сахар песок	200	0,2		14,1	56
<b>Итого</b>		15,2	13,2	45,7	545
<b>Цена</b>					68-44
<b>Обед</b>					
<b>ТОМАТЫ ПОРЦИОННЫЕ</b> томаты грунтовые	100	1	0,2	3,3	21
<b>БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ</b> сметана 15% жирности, соль йодированная, свекла, капуста белокочанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, лимонная кислота	250	2	6,2	9,4	185
<b>ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ</b> соль йодированная, говядина, грудка куриная, вода питьевая, мука пшеничная высш. сорт, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное	100	19	2,5	3,7	291
<b>КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b> соль йодированная, крупа гречневая, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая	180		5,5	0,1	49
<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>		28,3	15,2	76,7	817
<b>Всего</b>		43,5	28,4	122,4	1362
<b>Цена</b>					74-93

Повар \_\_\_\_\_





№ п/п	Продукты питания		Количество продуктов питания, подлежащих закладке																								Итого на питающихся			
	наименование	код	Единица измерения																											
1	2	3	Завтрак			II Завтрак			Обед							Полдник			Ужин 1			Ужин 2			на 1 челове ка, гр.					
Количество порций			МАКАРОНЫ С МАСЛОМ	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	7	8	9	ОГУРЦЫ ПОРЦИОННЫЕ	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	КОМПОЗИ СМЕСИ	СУХОФРУКТОВ	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	ХЛЕБ РЖАНОЙ	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25					
Выход - вес порций			250	50	200				80	250	250	200	40	40	30															
10	Огурцы грунтовые	615088							80																	80,000	0,080	0,080		
11	Хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	616001		40					0,080				40	0,040													80,000	0,080	0,080	
12	Хлеб ржаной формовой	616002													30												30,000	0,030	0,030	
13	Аскорбиновая кислота											0,07															0,07			
14	Грудка куриная									65																	65,000	0,065	0,065	
15	Крупа рисовая длинный									55																	55,000	0,055	0,055	
16	Лимон					7																					7,000	0,007	0,007	
17	Соль йодированная		0,5			0,007				0,5																	1,500	0,003	0,003	
18	Сухофрукты (смесь)		0,001							0,001	0,001																15,000	0,015	0,015	
19	Томатная паста										4																	4,000	0,004	0,004
20	Чай черный байховый					1																						1,000	0,001	0,001

Количество наименований: 20 (Двадцать)

Утверждаю

Руководитель учреждения

Зуева Л.А.

(подпись) (расшифровка подписи)

" " 20 г.

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ  
НА ВЫДАЧУ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ № 2

Коды категорий	Планируемая стоимость одного дня, руб.	Численность довольствующихся по плановой стоимости одного дня	Планируемая стоимость на всех довольствующихся, руб.	Численность персонала, чел.
1	2	4	5	7
2	3	1	6	
3	4	1	7	
4	5	1		
5	6	1		
6	7	1		
7	8	1		
8	9	1		
9	10	1		
10	11	1		
11	12	1		
12	13	1		
13	14	1		
14	15	1		
15	16	1		
16	17	1		
17	18	1		
18	19	1		
19	20	1		
20	21	1		
21	22	1		
22	23	1		
23	24	1		
24	25	1		
25	26	1		
26	27	1		
27	28	1		
28	29	1		
29	30	1		
30	31	1		
31	32	1		
32	33	1		
33	34	1		
34	35	1		
35	36	1		
36	37	1		
37	38	1		
38	39	1		
39	40	1		
40	41	1		
41	42	1		
42	43	1		
43	44	1		
44	45	1		
45	46	1		
46	47	1		
47	48	1		
48	49	1		
49	50	1		
50	51	1		
51	52	1		
52	53	1		
53	54	1		
54	55	1		
55	56	1		
56	57	1		
57	58	1		
58	59	1		
59	60	1		
60	61	1		
61	62	1		
62	63	1		
63	64	1		
64	65	1		
65	66	1		
66	67	1		
67	68	1		
68	69	1		
69	70	1		
70	71	1		
71	72	1		
72	73	1		
73	74	1		
74	75	1		
75	76	1		
76	77	1		
77	78	1		
78	79	1		
79	80	1		
80	81	1		
81	82	1		
82	83	1		
83	84	1		
84	85	1		
85	86	1		
86	87	1		
87	88	1		
88	89	1		
89	90	1		
90	91	1		
91	92	1		
92	93	1		
93	94	1		
94	95	1		
95	96	1		
96	97	1		
97	98	1		
98	99	1		
99	100	1		
100	101	1		
101	102	1		
102	103	1		
103	104	1		
104	105	1		
105	106	1		
106	107	1		
107	108	1		
108	109	1		
109	110	1		
110	111	1		
111	112	1		
112	113	1		
113	114	1		
114	115	1		
115	116	1		
116	117	1		
117	118	1		
118	119	1		
119	120	1		
120	121	1		
121	122	1		
122	123	1		
123	124	1		
124	125	1		
125	126	1		
126	127	1		
127	128	1		
128	129	1		
129	130	1		
130	131	1		
131	132	1		
132	133	1		
133	134	1		
134	135	1		
135	136	1		
136	137	1		
137	138	1		
138	139	1		
139	140	1		
140	141	1		
141	142	1		
142	143	1		
143	144	1		
144	145	1		
145	146	1		
146	147	1		
147	148	1		
148	149	1		
149	150	1		
150	151	1		
151	152	1		
152	153	1		
153	154	1		
154	155	1		
155	156	1		
156	157	1		
157	158	1		
158	159	1		
159	160	1		
160	161	1		
161	162	1		
162	163	1		
163	164	1		
164	165	1		
165	166	1		
166	167	1		
167	168	1		
168	169	1		
169	170	1		
170	171	1		
171	172	1		
172	173	1		
173	174	1		
174	175	1		
175	176	1		
176	177	1		
177	178	1		
178	179	1		
179	180	1		
180	181	1		
181	182	1		
182	183	1		
183	184	1		
184	185	1		
185	186	1		
186	187	1		
187	188	1		
188	189	1		
189	190	1		
190	191	1		
191	192	1		
192	193	1		
193	194	1		
194	195	1		
195	196	1		
196	197	1		
197	198	1		
198	199	1		
199	200	1		
200	201	1		
201	202	1		
202	203	1		
203	204	1		
204	205	1		
205	206	1		
206	207	1		
207	208	1		
208	209	1		
209	210	1		
210	211	1		
211	212	1		
212	213	1		
213	214	1		
214	215	1		
215	216	1		
216	217	1		
217	218	1		
218	219	1		
219	220	1		
220	221	1		
221	222	1		
222	223	1		
223	224	1		
224	225	1		
225	226	1		
226	227	1		
227	228	1		
228	229	1		
229	230	1		
230	231	1		
231	232	1		
232	233	1		
233	234	1		
234	235	1		
235	236	1		
236	237	1		
237	238	1		
238	239	1		
239	240	1		
240	241	1		
241	242	1		
242	243	1		
243	244	1		
244	245	1		
245	246	1		
246	247	1		
247	248	1		
248	249	1		
249	250	1		
250	251	1		
251	252	1		
252	253	1		
253	254	1		
254	255	1		
255	256	1		
256	257	1		
257	258	1		
258	259	1		
259	260	1		
260	261	1		
261	262	1		
262	263	1		
263	264	1		
264	265	1		
265	266	1		
266	267	1		
267	268	1		
268	269	1		
269	270	1		
270	271	1		
271	272	1		
272	273	1		
273	274	1		
274	275	1		
275	276	1		
276	277	1		
277	278	1		
278	279	1		
279	280	1		
280	281	1		
281	282	1		
282	283	1		
283	284	1		
284	285	1		
285	286	1		
286	287	1		
287	288	1		
288	289	1		
289	290	1		
290	291	1		
291</				















