



## МЕНЮ

2 октября 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 сладко-сливочное несоленое	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 БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ</b> соль йодированная, морковь красная, капуста белокочанная, лимонная кислота, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый	80	1,4	3,1	4,4	52
<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	151
<b>ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ</b> грудка куриная, крупа рисовая длинный, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	250	0,5	9,4	2,3	285
<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	706
<b>Всего</b>		25,1	32,5	150,3	1261
<b>Цена</b>					69-62

Повар \_\_\_\_\_

Телеников



## МЕНЮ

2 октября 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>		18,9	19,8	93,8	619
<b>Цена</b>					68-44
<b>Обед</b>					
<b>САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ</b> соль йодированная, морковь красная, капуста белокочанная, лимонная кислота, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное, 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 рафинированное, вода питьевая	250	1,5	2,7	11,9	187
<b>ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ</b> грудка куриная, крупа рисовая длинный, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	280	0,6	10,5	2,7	304
<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>		9,9	17,8	78,2	817
<b>Всего</b>		28,8	37,6	172	1436
<b>Цена</b>					74-93

Повар \_\_\_\_\_



## МЕНЮ

3 октября 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	211
<b>ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ</b> соль йодированная, картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое	160	3,7	5,4	23,7	206
<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	716
<b>Всего</b>		41,9	37,4	173,6	1257
<b>Цена</b>					69-62

Повар \_\_\_\_\_



# МЕНЮ

3 октября 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, вода питьевая (шт. 1)	90	17,1	8,9	10,8	234
<b>ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ</b> соль йодированная, картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое	190	4,3	6,4	28,2	232
<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	827
<b>Всего</b>		46,4	41,5	198	1431
<b>Цена</b>					74-93

Повар \_\_\_\_\_



## МЕНЮ

4 октября 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 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>		<b>43,5</b>	<b>28,7</b>	<b>74,1</b>	<b>713</b>
<b>Цена</b>					<b>63-72</b>
<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	131
<b>КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С МЯСОМ</b> соль йодированная, свинина мясная, 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 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>		<b>19,1</b>	<b>22,8</b>	<b>97,8</b>	<b>706</b>
<b>Всего</b>		<b>62,6</b>	<b>51,5</b>	<b>171,9</b>	<b>1419</b>
<b>Цена</b>					<b>69-62</b>

Повар \_\_\_\_\_



## МЕНЮ

4 октября 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> <small>яйца куриные (шт.), соль йодированная, творог 9%, крупа манная, сахар песок, сухари панировочные, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, масло подсолнечное рафинированное</small>	285	35,3	22,4	38,6	485
<b>БУТЕРБРОД С СЫРОМ</b> <small>сыр российский, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт</small>	65	7	4,6	22,8	160
<b>КАКАО С МОЛОКОМ</b> <small>какао-порошок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар песок</small>	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> <small>свекла</small>	100	1,4	0,1	8	38
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ</b> <small>картофель, соль йодированная, горох лущеный, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая</small>	250	4,4	2,8	15,1	157
<b>КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С МЯСОМ</b> <small>соль йодированная, свинина мясная, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная</small>	280	10,5	22,3	24,5	329
<b>КИСЕЛЬ ПЛОДОВОЯГОДНЫЙ</b> <small>кисель (концентрат) на плодовых экстр., сахар песок, аскорбиновая кислота</small>	200			26,5	105
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> <small>хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт</small>	50	3,6	0,3	22,8	107
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> <small>хлеб ржаной формовой</small>	40	2,6	0,4	17	82
<b>Итого</b>		22,5	25,9	113,9	818
<b>Всего</b>		67,4	54,9	192	1557
<b>Цена</b>					74-93

Повар \_\_\_\_\_



## МЕНЮ

5 октября 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 пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
<b>Итого</b>		33,9	13,3	71,6	528
<b>Цена</b>					63-72
<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 пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, сухари панировочные, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, свинина мясная	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 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>		22,7	25,5	130,6	832
<b>Всего</b>		56,6	38,8	202,2	1360
<b>Цена</b>					69-62

Повар \_\_\_\_\_



# МЕНЮ

5 октября 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>		<b>35,6</b>	<b>14,9</b>	<b>79</b>	<b>578</b>
<b>Цена</b>					<b>68-44</b>
<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, спинина мясная	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>		<b>26,1</b>	<b>28,1</b>	<b>150</b>	<b>947</b>
<b>Всего</b>		<b>61,7</b>	<b>43</b>	<b>229</b>	<b>1525</b>
<b>Цена</b>					<b>74-93</b>

Повар \_\_\_\_\_





# МЕНЮ

6 октября 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>		<b>15,2</b>	<b>17,2</b>	<b>77,2</b>	<b>516</b>
<b>Цена</b>					<b>63-72</b>
<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 рафинированное, томатная паста, вода питьевая	200	1,6	3	6,6	62
<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	271
<b>ГОРОШНИЦА</b> соль йодированная, горох лущеный, масло подсолнечное рафинированное	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>		<b>55,5</b>	<b>13,3</b>	<b>81,4</b>	<b>723</b>
<b>Всего</b>		<b>70,7</b>	<b>30,5</b>	<b>158,6</b>	<b>1239</b>
<b>Цена</b>					<b>69-62</b>

Повар \_\_\_\_\_



## МЕНЮ

6 октября 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. 2,6% 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 белокочанная, 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	271
<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>821</b>
<b>Всего</b>		<b>76,3</b>	<b>34,4</b>	<b>183,2</b>	<b>1395</b>
<b>Цена</b>					<b>74-93</b>

Повар \_\_\_\_\_

Утверждаю

Зуева Л.А.

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ  
НА ВЫДАЧУ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ № 3



20 г. (расшифровка подписи)

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

на 6 октября 2023 г.

Структурное подразделение \_\_\_\_\_

Ответственное лицо \_\_\_\_\_

Итого

№ п/п	наименование	код	Единица измерения	Количество продуктов питания, подлежащих закупке																Итого				
				Завтрак			II Завтрак			Обед						Полдник			Ужин 1					
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
	Выход - вес порций		250	1	1	1			1	1	1	1	1	1	1									
1	Масло сливочно-несоленное	612001	кг	10																				
2	Масло подсолнечное рафинированное	612025	кг	0,010																				
3	Молоко пастер. 2,5% жирности	612036	л	115		60																		
4	Сметана 20% жирности	612060	кг	0,115		0,060																		
5	Сыр российский	612075	кг	15																				
6	Мука пшеничная высшего сорта	613001	кг	0,015																				
7	Крупа рисовая	613041	кг	50																				
8	Горох лущеный	613072	кг	0,050																				
9	Сахар песок	614002	кг	5		15																		
			кг	0,005		0,015																		
Всего																								

Продукты питания			Количество продуктов питания, подлежащих складке																								
наименование	код	Единица измерения	Завтрак						Обед						Полдник				Ужин 1				на 1 челове ка, гр.	Итого			
			4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23		24	25		
1	2	3	Количество порций	1	1	1																					
Выход - вес порций			250	55	200					80	250/10	100	150	200	40	40	30										
Картофель	615078	кг								40	0,040																
Капуста белокочанная	615079	кг								62,5	0,063																
Дук репчатый	615082	кг								12	0,012	12	0,012														
Морковь красная	615084	кг								12,5	0,013																
Хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	616001	кг	40	0,040									40	0,040													
Хлеб ржаной формовой	616002	кг											30	0,030													
Какао-порошок	616015	кг			4	0,004																					
Аскорбиновая кислота		кг										0,1	0,001														
Грудка куриная		кг										111	0,111														
Соль йодированная		кг	0,5	0,001						0,5	0,001	0,7	0,001	0,5	0,001												
Томатная паста		кг								2,5	0,003	3,2	0,003														
Томаты грунтовые		кг								80	0,080																
Чай черный байховый		кг											1	0,001													
22		кг																			1,000	0,001		0,001		0,001	

Количество наименований: 22 (Двадцать два)

6 октября 2023 г.

Утверждаю

Зуева Л.А.

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ  
НА ВЫДАЧУ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ № 2



Подпись: \_\_\_\_\_  
(расшифровка подписи)

20\_\_ г.

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

Итого по плану \_\_\_\_\_

Дата отсчета \_\_\_\_\_

подразделение \_\_\_\_\_

на 5 октября 2023 г.

ответственное лицо \_\_\_\_\_

№ п/п	Продукты питания	код	Единица измерения	Количество продуктов питания, подлежащих закупке																			Итого	
				Завтрак					II Завтрак					Обед					Полдник				на 1 челове ка, гр.	на питающихся
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
1	Говядина б/к	610001	кг																			25	0,025	0,025
2	Масло сладко-сливочное несоленое	612001	кг	5																		9,000	0,009	0,009
3	Масло подсолнечное рафинированное	612025	кг	1,5							3	2,5	4,5	1,5								13,000	0,015	0,015
4	Молоко пастер. 2,5% жирности	612036	л																			60,000	0,060	0,060
5	Яйца куриные (шт.)	612084	шт							1												1	1	1
6	Мука пшеничная высш. сорт	613001	кг																			2,500	0,003	0,003
7	Крупа гречневая ядрица	613029	кг	45																		45,000	0,045	0,045
8	Пшено	613045	кг	0,045																		5,000	0,005	0,005
9	Макаронные изделия высш. сорт	613053	кг																			50,000	0,050	0,050

Продукты питания			Количество продуктов питания, подлежащих складке																											
наименование	код	Единица измерения	Завтрак					II Завтрак		Обед									Полдник				Итого							
			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			
Выход - вес порций			КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	МЯСО ПТИЦЫ В СОУСЕ	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ					САЛАТ "ВИТАМИННЫЙ"	СУП РЫБНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ	КОТЛЕТА МЯСНАЯ	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	ХЛЕБ РЖАНОЙ	СЕЗОННЫЙ ФРУКТ								на 1 челове ка, гр.	на питающихся	Всего	
Сахар песок	614002	кг	160	50	40	20	50				80	250	90	150	200	40	30	200												
Яблоки	615054	кг	0,001			0,020				0,5	0,001				24															
Картофель	615078	кг								10	0,010	100																		
Калюста белокачанная	615079	кг								80	0,080																			
Дук репчатый	615082	кг								12	0,012	6																		
Морковь красная	615084	кг								15	0,015	12,5																		
Хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт	616001	кг		5						50	0,050																			
Хлеб ржаной формовой	616002	кг								16	0,016																			
Аскорбиновая кислота		кг																												
Грудка куриная		кг		65																										
Кофейный напиток		кг				2																								
Лимон		кг																												
Лимонная кислота		кг																												
Соль йодированная		кг	0,5	0,5						0,03	0,001																			
Сухари панировочные		кг	0,001	0,001						0,5	0,001	0,5	0,5	0,5																
Томатная паста		кг										5	0,005																	
Филе минтая		кг									20	0,020																		

5 октября 2023 г.

Утверждаю

Зуева Л.А.

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ  
НА ВЫДАЧУ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ № 1

20\_\_ г. (расшифровка подписи)



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

Итого на 1 человека на питающихся

Структурное подразделение \_\_\_\_\_

Ответственное лицо \_\_\_\_\_

на 4 октября 2023 г.

№ п/п	наименование	код	Единица измерения	Количество продуктов питания, подлежащих закладке															Итого						
				Завтрак			II Завтрак			Обед					Полдник		Ужин 1		Ужин 2		на 1 челове ка, гр.	на питающихся			
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	
1	Говядина б/к	610001	кг	1	1	1			1	1	1	1	1	1									23	24	25
2	Масло подсолнечное рафинированное	612025	кг	4	0,004																	30	0,03	0,03	
3	Молоко пастер. 2,5% жирности	612036	л	60						0,003	0,005											11,500	0,012	0,012	
4	Молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности	612044	кг	20	0,020	0,060																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																		15,000	0,015	0,015	
7	Мука пшеничная высш. сорт	613001	кг																			1	1	1	
8	Крупа манная	613030	кг	20	0,020																	2,400	0,002	0,002	
9	Горох лущеный	613072	кг																			20,000	0,020	0,020	
Всего				235	65	200			80	280	250	200	40	30								15,000	0,015	0,015	

4 октября 2023 г.

Продукты питания			Количество продуктов питания, подлежащих закладке																				Итого			
наименование	код	Единица измерения	Завтрак			II Завтрак			Обед							Полдник			Ужин 1			Ужин 2		на 1 челове ка, гр.	на питающихся	Всего
			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		
Выход - вес порций			235	65	200				80	1	250	10	40	30												
Количество порций			1	1	1				1	1	1	1	1	1												
Сахар песок	614002	кг	0,005		0,015					67	176	10										30,000	0,030	0,030		
Картофель	615078	кг								0,067	0,175	0,010										242,000	0,242	0,242		
Дук репчатый	615082	кг								12	10											22,000	0,022	0,022		
Морковь красная	615084	кг								0,012	0,010											27,500	0,028	0,028		
Хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт	616001	кг		50							15	40										90,000	0,090	0,090		
Хлеб ржаной формовой	616002	кг									0,015		30									30,000	0,030	0,030		
Какао-порошок	616015	кг			4																	4,000	0,004	0,004		
Аскорбиновая кислота		кг									0,07											0,07				
Кисель (концентрат) на плодовых экстр.		кг										24										24,000	0,024	0,024		
Свекла		кг							100													100,000	0,100	0,100		
Соль йодированная		кг	0,5						0,100													1,500	0,003	0,003		
Сухари панировочные		кг	5							0,5	0,001											5,000	0,005	0,005		
Творог 9%		кг	150																			150,000	0,150	0,150		
Томатная паста		кг										2										2,000	0,002	0,002		

Количество наименований: 23 (Двадцать три)





Утверждаю

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

20 г.

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ  
НА ВЫДАЧУ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ № 1

Коды категорий экономических групп маркированных по плану тегории	Плановая стоимость одного дня, руб.	Численность дополняющих ся по плановой стоимости одного дня	Плановая стоимость на всех дополняющих штук, руб.	Фактическая стоимость, руб.	Числен- ность персо- нала, чел.	
						1
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
Всего						

Итого по плану \_\_\_\_\_

Итого фактически \_\_\_\_\_

на 3 октября 2023 г.

подразделение \_\_\_\_\_

Ответственное лицо \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_

№ п/п	наименование	код	Единица измерения	Количество продуктов питания, подлежащих закупке																Итого	на 1 челове ка, гр.	на питающихся	Всего									
				Завтрак			II Завтрак			Обед						Полдник			Ужин 1													
Выход - вес порций				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				
1	Масло сладко-сливочное несоленое	612001	кг	6	10										5														21,000	0,021	0,021	
2	Масло подсолнечное рафинированное	612025	кг	1,5	0,002										0,005														8,500	0,010	0,010	
3	Молоко пастер. 2,5% жирности	612036	л												25														25,000	0,025	0,025	
4	Сметана 15% жирности	612060	кг												10														10,000	0,010	0,010	
5	Сыр российский	612075	кг	15	0,015																								15,000	0,015	0,015	
6	Яйца куриные (шт.)	612084	шт																										1	1	1	
7	Макаронные изделия высш. сорт	613053	кг	70	0,070																								70,000	0,070	0,070	
8	Сахар песок	614002	кг																										35,000	0,035	0,035	
9	Яблочки	615054	кг																										28,000	0,028	0,028	
				250	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
				10	50	200																										
				80	250/10	100	100	150	200	40	30																					
				1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

Продукты питания			Количество продуктов питания, подлежащих закладке																				Итого			
наименование	код	Единица измерения	Завтрак			II завтрак			Обед						Полдник			Ужин 1			на 1 челове ка. гр.	на питающихся	Всего			
			4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21				22	23	24
1	2	3	1	1	1																					
Количество порций			250	50	200																					
Выход - вес порций																										
Картофель	615078	кг						40	0,040		197												237,000	0,237	0,237	
Капуста белокачанная	615079	кг						62,5	0,063														62,500	0,063	0,063	
Лук репчатый	615082	кг						12	0,012	6	0,006												18,000	0,018	0,018	
Морковь красная	615084	кг						12,5	0,013														12,500	0,013	0,013	
Огурцы грунтовые	615088	кг						80	0,080														80,000	0,080	0,080	
Хлеб пшеничн.формовой	616001	кг	40	0,040						16	0,016												96,000	0,096	0,096	
Муха 1 сорт	616002	кг										40	0,040										30	30,000	0,030	0,030
Хлеб ржаной формовой	616002	кг												30	0,030											0,030
Аскорбиновая кислота		кг									0,07													0,07		0,07
Лимон		кг				7	0,007																	7,000	0,007	0,007
Соль йодированная		кг	0,5	0,001				0,5	0,001	0,5	0,001	0,5	0,001											2,000	0,004	0,004
Сухари панировочные		кг						5	0,005															5,000	0,005	0,005
Томатная паста		кг						2,5	0,003															2,500	0,003	0,003
Филе минтая		кг						72	0,072															72,000	0,072	0,072
Чай черный байховый		кг			1	0,001																		1,000	0,001	0,001

Количество наименований: 23 (Двадцать три)

Утверждаю

Ководитель учреждения

Зева Л.А.

(подпись) \_\_\_\_\_ (расшифровка подписи) \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ

НА ВЫДАЧУ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ № 1

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

Структурное подразделение \_\_\_\_\_  
 Ответственное лицо \_\_\_\_\_  
 на 2 октября 2023 г.

Коды	_____
_____	_____
_____	_____

№ п/п	Наименование	код	Единица измерения	Количество продуктов питания, подлежащих закладке															Итого						
				Завтрак			II Завтрак			Обед			Полдник			Ужин 1			Ужин 2			на 1 челове	на питающихся		
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	
Выход - вес порций				250	55	200				80	250	250	40	30											
1	Масло сладко-сливочное несоленое	612001	кг	10	0,010																				
2	Масло подсолнечное рафинированное	612025	кг						3	0,003	2,5	0,003	0,010												
3	Молоко пастер. 2,5% жирности	612036	л	115	0,115	60	0,060																		
4	Сыр российский	612075	кг		15	0,015																			
5	Пшено	613045	кг	55	0,055																				
6	Сахар песок	614002	кг	6	0,006	20	0,020	0,5	0,001																
7	Картофель	615078	кг							100	0,100														
8	Капуста белокочанная	615079	кг							80	0,080														
9	Лук репчатый	615082	кг							8	0,008	12	0,012	12											
Всего																									

Продукты питания		Количество продуктов питания, подлежащих складке																					Итого			
наименование	код	Единица измерения	Завтрак			II Завтрак			Обед			Полдник			Ужин 1		Ужин 2		на 1 челове ка, гр.	на питающихся	Всего					
			4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19				20	21	22	23	24
1	2	3	Выход - вес порций																							
Морковь красная	615084	кг	1	1	1																					
Хлеб пшеничн. формовой	616001	кг	40	0,040					15	12,5	19			40												
Мука 1 сорт		кг						80	0,015	250	0,013	0,019	0,040													
Хлеб ржаной формовой	616002	кг										30	0,030													
Аскорбиновая кислота		кг										0,07														
Вермишель		кг								8	0,008															
Грудка куриная		кг									65	0,065														
Кофейный напиток		кг			2	0,002																				
Крупа рисовая длинный		кг									55	0,055														
Лимонная кислота		кг							0,03																	
Соль йодированная		кг	0,5	0,001					0,001	0,5	0,001	0,5	0,001													
Сухофрукты (смесь)		кг										0,001	15	0,015												
Томатная паста		кг									4	0,004														

Количество наименований: 21 (Двадцать один)