



# МЕНЮ

11 декабря 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	10	16,5	45,4	361
<b>БУТЕРБРОД С СЫРОМ</b> сыр российский, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	55	6,4	4,7	18,3	140
<b>КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК</b> кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности	200	3,9	3,1	11,9	89
<b>Итого</b>		20,3	24,3	75,6	590
<b>Цена</b>					63-72
<b>Обед</b>					
<b>САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ</b> соль йодированная, морковь красная, капуста белокачанная, лимонная кислота, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый	80	1,3	3,1	4,5	51
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ</b> соль йодированная, вермишель, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая	200	1,3	1,7	9,6	271
<b>ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ</b> грудка куриная, крупа рисовая длинный, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	250	0,5	3,8	2,4	203
<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b> сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая, аскорбиновая кислота	200			9,1	36
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	40	2,2	0,2	13,7	64
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	30	2,7	0,4	17	82
<b>Итого</b>		8	9,2	56,3	706
<b>Всего</b>		28,3	33,5	131,9	1296
<b>Цена</b>					69-62

Повар \_\_\_\_\_

*Т. Смирнов*



# МЕНЮ

11 декабря 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 подсолнечное рафинированое, лук репчатый	295	12,1	19,9	54,7	435
<b>БУТЕРБРОД С СЫРОМ</b> сыр российский, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	55	6,4	4,7	18,3	140
<b>КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК</b> кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности	200	3,9	3,1	11,9	89
<b>Итого</b>		22,4	27,7	84,9	664
<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 рафинированое, лук репчатый	100	1,7	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	1,6	2,1	12,1	285
<b>ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ</b> грудка куриная, крупа рисовая длинный, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	280	0,6	4,3	2,7	276
<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b> сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая, аскорбиновая кислота	200			9,1	36
<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	4	0,5	25,4	122
<b>Итого</b>		11,5	11,1	77,7	890
<b>Всего</b>		33,9	38,8	162,6	1554
<b>Цена</b>					74-93

Повар \_\_\_\_\_



## МЕНЮ

12 декабря 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 рафинированое, соль йодированная, макаронные изделия высш. сорт, сыр российский, масло сладко-сливочное несоленое	250	10	11,8	45	318
<b>БУТЕРБРОД С МАСЛОМ</b> масло сладко-сливочное несоленое, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	2,8	12,6	17,7	195
<b>ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ</b> чай черный байховый, сахар песок, лимон	200	0,2		4,9	21
<b>Итого</b>		13	24,4	67,6	534
<b>Цена</b>					63-72
<b>Обед</b>					
<b>САЛАТ-БАР</b> масло подсолнечное рафинированое, кукуруза консервированная, огурцы грунтовые, горошек зеленый консервированный, соль йодированная	80	1,1	2,9	5	49
<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	1,7	3,3	6,7	67
<b>БИТОЧЕК РЫБНЫЙ</b> соль йодированная, филе минтая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, сухари панировочные, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, яйца куриные (шт.)	90	24,2	8,1	5,5	182
<b>ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ</b> соль йодированная, картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое	160	4,6	10,5	25,1	275
<b>НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ</b> яблоки, вода питьевая, сахар песок, аскорбиновая кислота	200	0,1	0,1	6,3	26
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	40	2,2	0,2	13,7	64
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	30	2,7	0,4	17	82
<b>Итого</b>		36,6	25,5	79,3	745
<b>Всего</b>		49,6	49,9	146,9	1279
<b>Цена</b>					69-62

Повар \_\_\_\_\_



# МЕНЮ

12 декабря 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 высшего сорта, сыр российский, масло сладко-сливочное несоленое	300	12	14	54	382
<b>БУТЕРБРОД С МАСЛОМ</b> масло сладко-сливочное несоленое, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	2,8	12,6	17,7	195
<b>ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ</b> чай черный байховый, сахар песок, лимон	200	0,2		4,9	21
<b>Итого</b>		15	26,8	76,6	598
<b>Цена</b>					68-44
<b>Обед</b>					
<b>САЛАТ-БАР</b> масло подсолнечное рафинированное, кукуруза консервированная, огурцы грунтовые, горошек зеленый консервированный, соль йодированная	100	1,4	3,6	6,3	61
<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	2,1	4,2	8,4	85
<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.)	100	24,2	8,1	5,5	218
<b>ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ</b> соль йодированная, картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое	180	5,5	12,5	29,9	247
<b>НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ</b> яблоки, вода питьевая, сахар песок, аскорбиновая кислота	200	0,1	0,1	6,3	26
<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	4	0,5	25,4	122
<b>Итого</b>		40,9	29,3	104,6	866
<b>Всего</b>		55,9	56,1	181,2	1464
<b>Цена</b>					74-93

Повар \_\_\_\_\_



## МЕНЮ

13 декабря 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	250	58,9	35,8	49,2	735
<b>БУТЕРБРОД С СЫРОМ</b> сыр российский, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	65	7,1	4,7	22,8	161
<b>КАКАО С МОЛОКОМ</b> какао-порошок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	200	4	3,3	10,4	86
<b>Итого</b>		70	43,8	82,4	983
<b>Цена</b>					63-72
<b>Обед</b>					
<b>САЛАТ ОВОЩНОЙ</b> кукуруза консервированная, соль йодированная, морковь красная, капуста белокочанная, лимонная кислота, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый	80	1,1	3,1	3,2	45
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ</b> картофель, соль йодированная, горох лущеный, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая	200	3,5	1,8	12	76
<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	16,6	35,6	22	457
<b>КИСЕЛЬ ПЛОДОВОЯГОДНЫЙ</b> кисель (концентрат) на плодовых экстр., сахар песок, аскорбиновая кислота	200			21,9	87
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	40	2,2	0,2	13,7	64
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	30	2,7	0,4	17	82
<b>Итого</b>		26,1	41,1	89,8	811
<b>Всего</b>		96,1	84,9	172,2	1794
<b>Цена</b>					69-62

Повар \_\_\_\_\_



# МЕНЮ

13 декабря 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	300	67,2	40,8	56,1	838
<b>БУТЕРБРОД С СЫРОМ</b> сыр российский, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	65	7,1	4,7	22,8	161
<b>КАКАО С МОЛОКОМ</b> какао-порошок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	200	4	3,3	10,4	86
<b>Итого</b>		<b>78,3</b>	<b>48,8</b>	<b>89,3</b>	<b>1086</b>
<b>Цена</b>					<b>68-44</b>
<b>Обед</b>					
<b>САЛАТ ОВОЩНОЙ</b> кукуруза консервированная, соль йодированная, морковь красная, капуста белокочанная, лимонная кислота, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый	100	1,4	3,9	4	56
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ</b> картофель, соль йодированная, горох лущеный, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая	250	4,4	2,2	15	96
<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	18,6	39,9	24,6	512
<b>КИСЕЛЬ ФЛОВОДОВОГОДНЫЙ</b> кисель (концентрат) на плодовых экстр., сахар песок, аскорбиновая кислота	200			21,9	87
<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	4	0,5	25,4	122
<b>Итого</b>		<b>32</b>	<b>46,8</b>	<b>113,7</b>	<b>980</b>
<b>Всего</b>		<b>110,3</b>	<b>95,6</b>	<b>203</b>	<b>2066</b>
<b>Цена</b>					<b>74-93</b>

Повар \_\_\_\_\_



# МЕНЮ

14 декабря 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	5,4	9,1	23,2	191
<b>ГРУДКА КУРИНАЯ 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	19,1	2,6	4,4	112
<b>ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ</b> яйца куриные (шт.)	40	4,8	4,3	0,3	57
<b>КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК</b> кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности	200	3,9	3,1	11,9	89
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
<b>Итого</b>		<b>36,8</b>	<b>19,4</b>	<b>62,6</b>	<b>555</b>
<b>Цена</b>					<b>63-72</b>
<b>Обед</b>					
<b>САЛАТ " ВИТАМИННЫЙ"</b> соль йодированная, яблоки, морковь красная, капуста белокочанная, лимонная кислота, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное	80	1,3	1,6	4,9	40
<b>СУП РЫБНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ</b> филе минтая, соль йодированная, картофель, пшено, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное	200	9,4	2,3	12,3	104
<b>КОТЛЕТА МЯСНАЯ</b> соль йодированная, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, сухари панировочные, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, говядина б\к	90	10,8	24,9	5	275
<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ</b> соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, макаронные изделия высш. сорт, масло сладко-сливочное несоленое	160	5,6	8,3	34,3	228
<b>НАПИТОК ЛИМОННЫЙ</b> аскорбиновая кислота, лимон, вода питьевая, сахар песок	200	0,1		9,5	40
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	40	2,2	0,2	13,7	64
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	30	2,7	0,4	17	82
<b>СЕЗОННЫЙ ФРУКТ</b> яблоки	200	0,8	0,8	17,8	85
<b>Итого</b>		<b>32,9</b>	<b>38,5</b>	<b>114,5</b>	<b>918</b>
<b>Всего</b>		<b>69,7</b>	<b>57,9</b>	<b>177,1</b>	<b>1472</b>
<b>Цена</b>					<b>69-62</b>

Повар \_\_\_\_\_



# МЕНЮ

14 декабря 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	7,1	12	30,5	250
<b>ГРУДКА КУРИНАЯ 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	19,1	2,6	4,4	112
<b>ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ</b> яйца куриные (шт.)	40	4,8	4,3	0,3	57
<b>КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК</b> кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности	200	3,9	3,1	11,9	89
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
<b>Итого</b>		<b>38,5</b>	<b>22,3</b>	<b>69,9</b>	<b>614</b>
<b>Цена</b>					<b>68-44</b>
<b>Обед</b>					
<b>САЛАТ " ВИТАМИННЫЙ "</b> соль йодированная, яблоки, морковь красная, капуста белокочанная, лимонная кислота, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное	100	1,6	2,1	6,1	50
<b>СУП РЫБНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ</b> филе минтая, соль йодированная, картофель, пшено, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное	250	11,7	2,9	15,4	130
<b>КОТЛЕТА МЯСНАЯ</b> соль йодированная, хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, сухари панировочные, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, говядина б/х	100	10,8	24,9	5	275
<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ</b> соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, макаронные изделия высш. сорт, масло сладко-сливочное несоленое	180	6,7	9,8	40,7	271
<b>НАПИТОК ЛИМОННЫЙ</b> аскорбиновая кислота, лимон, вода питьевая, сахар песок	200	0,1		9,5	40
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	40	4	0,5	25,4	122
<b>СЕЗОННЫЙ ФРУКТ</b> яблоки	200	0,8	0,8	17,8	85
<b>Итого</b>		<b>39,3</b>	<b>41,3</b>	<b>142,7</b>	<b>1080</b>
<b>Всего</b>		<b>77,8</b>	<b>63,6</b>	<b>212,6</b>	<b>1694</b>
<b>Цена</b>					<b>74-93</b>

Повар \_\_\_\_\_





## МЕНЮ

15 декабря 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	200	6	12,7	35,8	275
<b>БУТЕРБРОД С СЫРОМ</b> сыр российский, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	55	6,4	4,7	18,3	140
<b>КАКАО С МОЛОКОМ</b> какао-порошок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	200	4	3,3	10,4	86
<b>КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ</b> кондитерское изделие	45	3	3,9	29,8	67
<b>Итого</b>		19,4	24,6	94,3	568
<b>Цена</b>					63-72
<b>Обед</b>					
<b>САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ</b> масло подсолнечное рафинированное, горошек зеленый консервированный, свекла отварная, соль йодированная	80	1,1	2,9	5	49
<b>РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ</b> масло подсолнечное рафинированное, картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, вода питьевая	200	1,8	3,7	11,6	94
<b>ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ</b> соль йодированная, говядина б/к, грудка куриная, вода питьевая, мука пшеничная высш. сорт, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное	90	6,3	6	6,9	254
<b>КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b> соль йодированная, крупа гречневая ядрица, масло сладко-сливочное несоленое	160	4,8	5,1	20,6	144
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> аскорбиновая кислота, чай черный байховый, сахар песок	200	0,1		4,7	19
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	40	2,2	0,2	13,7	64
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	30	2,7	0,4	17	82
<b>Итого</b>		19	18,3	79,5	706
<b>Всего</b>		38,4	42,9	173,8	1274
<b>Цена</b>					69-62

Повар \_\_\_\_\_



## МЕНЮ

15 декабря 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> <small>масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная, крупа рисовая, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, сахар песок</small>	250	7,6	15,9	44,7	344
<b>БУТЕРБРОД С СЫРОМ</b> <small>сыр российский, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт</small>	55	6,4	4,7	18,3	140
<b>КАКАО С МОЛОКОМ</b> <small>какао-порошок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар песок</small>	200	4	3,3	10,4	86
<b>КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ</b> <small>кондитерское изделие</small>	45	3	3,9	29,8	67
<b>Итого</b>		21	27,8	103,2	637
<b>Цена</b>					68-44
<b>Обед</b>					
<b>САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ</b>	100	1,4	3,6	6,3	61
<b>РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ</b> <small>масло подсолнечное рафинированное, картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, вода питьевая</small>	250	2,3	4,6	14,5	118
<b>ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ</b> <small>соль йодированная, говядина б/к, грудка куриная, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное</small>	100	7	6,7	7,7	282
<b>КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b> <small>соль йодированная, крупа гречневая ядрица, масло сладко-сливочное несоленое</small>	180	5,4	5,7	23,2	162
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> <small>аскорбиновая кислота, чай черный байховый, сахар песок</small>	200	0,1		4,7	19
<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	4	0,5	25,4	122
<b>Итого</b>		23,8	21,4	104,6	871
<b>Всего</b>		44,8	49,2	207,8	1508
<b>Цена</b>					74-93

Повар \_\_\_\_\_

**МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ  
НА ВЫДАЧУ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ № 1**

Руководитель учреждения \_\_\_\_\_  
 " " " 20\_\_ г.  
 (подпись) (расшифровка подписи)  
 Зуева Л.А.

Коды категорий	Довольствующихся (группы) по плановой стоимости одного дня, руб.	Плановая стоимость одного дня, руб.	Численность довольствующихся по плановой стоимости одного дня	Плановая стоимость всех довольствующихся руб.	Численность персонала, чел.	Фактическая стоимость, руб.	Численность персонала, чел.
1	2	3	4	5	6	7	8
			1	5		7	
Всего							
			1	5		7	

Утверждаю	_____	Дата	_____
Структурное подразделение	_____	Итого	_____
Ответственное лицо	_____		

№ п/п	наименование	код	Количество продуктов питания, подлежащих закладке												Итого				
			Завтрак			II Завтрак			Обед			Полдник			Ужин 1	Ужин 2	на 1 челове ка, гр.	на питающихся	
Единица измерения			КАША ПШЕННАЯ С МАСЛОМ	ВЯЗАКА С МАСЛОМ	БУТЕРБРОДС	КОФЕЙНИКИ НАПИТОК	ХЛЕБ РЖАНОЙ	САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ	СУП С КАРТОФЕЛЬНЫМИ МАКАРОНЫМИ	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	ХЛЕБ РЖАНОЙ						
1	Масло сладко-сливочное несоленое	612001	10	0,010															
2	Масло подсолнечное рафинированное	612025	кг	250	55	200		80	3	2,5	10							10,000	0,010
3	Молоко пастер. 2,5% жирности	612036	л	115	0,115	60	0,060		0,003	0,003	0,010							15,500	0,016
4	Сыр российский	612075	кг	15	0,015													175,000	0,175
5	Пшено	613045	кг	55	0,055													15,000	0,015
6	Сахар песок	614002	кг	6	0,006	20	0,020		0,5	0,001		20	0,020					55,000	0,055
7	Картофель	615078	кг															46,500	0,047
8	Капуста белокачанная	615079	кг						80	0,080								100,000	0,100
9	Лук репчатый	615082	кг						8	0,008	12	0,012						80,000	0,080
																		32,000	0,032
																			0,010
																			0,010



№ п/п	Продукты питания		Единица измерения	Количество продуктов питания, подлежащих закладке												Итого								
	наименование	код		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
	Количество порций		1	1	1																			
	Выход - вес порций		250	55	200				80	250	250	200	40	30										
10	Морковь красная	615084	кг						15	12,5	19													
11	Хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	616001	кг	40	0,040				0,015	0,013	0,019		40									46,500	0,047	0,047
12	Хлеб ржаной формовой	616002	кг										0,040	30								80,000	0,080	0,080
13	Аскорбиновая кислота		кг									0,07		0,030								30,000	0,030	0,030
14	Вермишель		кг						8	0,008												0,07		
15	Грудка куриная		кг								65											8,000	0,008	0,008
16	Кофейный напиток		кг		2	0,002					0,065											65,000	0,065	0,065
17	Крупа рисовая длинный		кг								55											2,000	0,002	0,002
18	Лимонная кислота		кг						0,03		0,055											55,000	0,055	0,055
19	Соль йодированная		кг	0,5	0,001				0,5	0,5	0,5											0,030	0,001	0,001
20	Сухофрукты (смесь)		кг	0,001					0,001	0,001	0,001											2,000	0,004	0,004
21	Томатная паста		кг									15										15,000	0,015	0,015
			кг						4	0,004												4,000	0,004	0,004

Количество наименований: 21 (Двадцать один)





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 плану	Планируемая стоимость на всех довольствующихся, руб.	Численность персонала, чел.
1	2	3	4	5
2	3	4	5	6
3	4	5	6	7
Всего		1	1	7

Утверждено	Дата
Инициалы	ДД.ММ.ГГ.
Подпись	ДД.ММ.ГГ.
Подпись	ДД.ММ.ГГ.

Структурное подразделение \_\_\_\_\_  
Ответственное лицо \_\_\_\_\_

№ п/п	наименование	код	Количество продуктов питания, подлежащих выкладке												Итого																			
			Завтрак			II Завтрак			Обед						Полдник		Ужин		на 1 челове ка, гр.															
Продукты питания			Единица измерения																															
			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																										
1	Говядина	610001	кг																															
2	Масло подсолнечное рафинированное	612025	кг	4																														
3	Молоко пастер. 2,5% жирности	612036	л	0,004																														
4	Молоко стуженное с сахаром 8,5% жирности	612044	кг	20			0,060																											
5	Сыр российский	612075	кг	20			15																											
6	Яйца куриные (шт.)	612084	шт	на 100 порц-12 яиц																														
7	Мука пшеничная высш.сорт	613001	кг																															
8	Крупа манная	613030	кг	20																														
9	Горох лущеный	613072	кг	0,020																														
10	Сахар песок	614002	кг	5			15																											
Всего				0,005		0,015						10	0,010																					

№ п/п	Продукты питания		Количество продуктов питания, подлежащих закладке																								Итого	
	наименование	код	Единица измерения																								на 1 челове ка, гр.	Ужин 2
			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				
	количество порций		235	1	1	1			1	1	1	1	1	1														
	Выход - вес порций			65	200				80	250	250	200	40	30														
11	Картофель	615078	кг							74	175																	
12	Капуста Белокачанная	615079	кг						62,5															249,000	0,249			
13	Лук репчатый	615082	кг						0,063															62,500	0,063			
14	Морковь красная	615084	кг						5	12	10													27,000	0,027			
15	Батон нарезной пшен.мука высш.сорт	616001	кг						0,005	0,012	0,010													42,500	0,043			
16	Хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	616001	кг						15	12,5	15													50,000	0,050			
17	Хлеб ржаной формовой	616002	кг						0,015	0,013	0,015													40,000	0,040			
18	Какао-порошок	616015	кг										40											30,000	0,030			
19	Аскорбиновая кислота		кг										0,040											4,000	0,004			
20	Кисель (концентрат) на плодовых экстр.		кг																					0,07				
21	Кукуруза консервированная		кг																					24,000	0,024			
22	Лимонная кислота		кг						15															15,000	0,015			
23	Соль йодированная		кг						0,015															0,030	0,001			
24	Сухари панировочные		кг						0,03															2,000	0,004			
25	Творог 9%		кг						0,001	0,001	0,001													5,000	0,005			
26	Томатная паста		кг						0,5	0,5	0,5													150,000	0,150			
			кг						0,001	0,001	0,001													2,000	0,002			
			кг						2	0,002														2,000	0,002			

Количество наименований: 26 (Двадцать шесть)







№ п/п	Продукты питания		Количество продуктов питания, подлежащих закладке																Итого					
	наименование	код	Завтрак				II Завтрак				Обед								Полдник		на 1 челове ка, гр.	на питающихся		
			КАША РАССЫПЧАТАЯ	ГРУДКА КУРИНАЯ В СОУСЕ	ЯЙЦА ВАРЕНЫЕ	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	9	10	11	12	САЛАТ "ВИТАМИННЫЙ"	СУП РЫБНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ	КОТЛЕТА МЯСНАЯ	МАКАРОНЫ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	ХЛЕБ РЖАНОЙ	СЕЗОННЫЙ ФРУКТ					
1	Количество порций	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	23	24	25	
	Выход - вес порций	3	160	50	40	200	50																	
10	Сахар песок	кг				20									0,5									
11	Яблоки	кг												0,001										0,045
12	Картофель	кг											10											0,210
13	Капуста белокочанная	кг											80											0,107
14	Лук репчатый	кг											0,080											0,080
15	Морковь красная	кг											1,2											0,019
16	Хлеб пшеничн.Формовой мука 1 сорт	кг											0,001											0,033
17	Хлеб ржаной формовой	кг											5											0,106
18	Аскорбиновая кислота	кг											0,005											0,030
19	Грудка куриная	кг																						0,001
20	Кофейный напиток	кг																						0,001
21	Лимон	кг																						0,116
22	Лимонная кислота	кг																						0,002
23	Соль йодированная	кг																						0,016
24	Сухари панировочные	кг																						0,001
25	Томатная паста	кг																						0,006
26	Филе минтая	кг																						0,005
		кг																						0,020
		кг																						0,020



