



# МЕНЮ

18 марта 2024 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	11,8	45	318
<b>ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ</b> чай черный байховый, сахар песок, лимон	200	0,2		4,9	21
<b>БУТЕРБРОД С МАСЛОМ</b> масло сладко-сливочное несоленое, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	2,8	12,6	17,7	195
<b>Итого</b>		13	24,4	67,6	534
<b>Цена</b>					67-00
<b>Обед</b>					
<b>МАРИНОВАННАЯ МОРКОВЬ</b> маринованная морковь	80	0,8	7,6	5,9	93
<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	146
<b>ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ</b> крупа рисовая длинный, грудка куриная, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	250	0,5	3,8	2,4	370
<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>		9,7	13,8	60,1	791
<b>Всего</b>		22,7	38,2	127,7	1325
<b>Цена</b>					78-00

Повар \_\_\_\_\_

Темминов



## МЕНЮ

18 марта 2024 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 рафинированое, соль йодированная, макаронные изделия высш. сорт, сыр российский, масло сладко-сливочное несоленое	300	0,6	4,6	2,9	382
<b>ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ</b> чай черный байховый, сахар песок, лимон	200	0,1		4,8	21
<b>БУТЕРБРОД С МАСЛОМ</b> масло сладко-сливочное несоленое, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	2,8	12,6	17,7	195
<b>Итого</b>		3,5	17,2	25,4	598
<b>Цена</b>					68-44
<b>Обед</b>					
<b>МАРИНОВАННАЯ МОРКОВЬ</b> маринованная морковь	100	1,4	3,9	4	56
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ</b> картофель, соль йодированная, горох лущеный, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая	250	4,4	2,2	15,1	264
<b>ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ</b> крупа рисовая длинный, грудка куриная, 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>		14	11,2	79,1	861
<b>Всего</b>		17,5	28,4	104,5	1459
<b>Цена</b>					84-90

Повар \_\_\_\_\_





## МЕНЮ

19 марта 2024 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	8,3	16	41	332
<b>БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, джем из черной смородины	70	3,8	0,3	37,4	163
<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>		16	19,4	90,3	584
<b>Цена</b>					67-00
<b>Обед</b>					
<b>ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ</b> картофель, свекла, морковь красная, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый	80	1,2	3,2	7,1	62
<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>РЫБА, ТУШЕНАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ</b> соль йодированная, филе минтая, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное	100	19,1	5,2	3,7	135
<b>ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ</b> соль йодированная, картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое	150	4,4	10,5	23,7	202
<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>		33,1	21,3	99,1	901
<b>Всего</b>		49,1	40,7	189,4	1485
<b>Цена</b>					78-00

Повар \_\_\_\_\_





## МЕНЮ

19 марта 2024 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	10,1	19,5	49,9	405
<b>БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, джем из черной смородины	70	3,8	0,3	37,4	163
<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>		17,8	22,6	61,8	657
<b>Цена</b>					68-44
<b>Обед</b>					
<b>ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ</b> картофель, свекла, морковь красная, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый	100	1,5	4	8,9	77,4
<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>РЫБА, ТУШЕНАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ</b> соль йодированная, филе минтая, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированое	100	19,1	5,2	3,7	135
<b>ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ</b> соль йодированная, картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое	180	5,3	12,6	28,5	242
<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	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>		35,1	24,7	123,3	1055
<b>Всего</b>		52,9	47,3	185,1	1712
<b>Цена</b>					84-90

Повар \_\_\_\_\_



# МЕНЮ

20 марта 2024 г.

7-11 лет



Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
<b>КОТЛЕТА МЯСНАЯ В СОУСЕ</b> говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, хлеб пшеничный в/с, грудка куриная, соль йодированная, сухари панировочные	90	4,2	6,2	10,5	138
<b>РИС ОТВАРНОЙ</b> крупа рисовая длинный, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое	160	0,1	4,5	0,1	139
<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	4	3,3	10,4	86
<b>Итого</b>		<b>7,7</b>	<b>8,1</b>	<b>33,3</b>	<b>470</b>
<b>Цена</b>					<b>67-00</b>
<b>Обед</b>					
<b>САЛАТ-БАР</b> масло подсолнечное рафинированное, кукуруза консервированная, огурцы маринованные	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 рафинированное, томатная паста, вода питьевая	200	1,7	3,7	6,7	71
<b>КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С МЯСОМ</b> соль йодированная, говядина б/к, грудка куриная, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	250	16,6	35,6	22	457
<b>НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ</b> аскорбиновая кислота, апельсин, вода питьевая, сахар песок	200	0,3	0,1	11,8	50
<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>25,4</b>	<b>43,7</b>	<b>94</b>	<b>858</b>
<b>Всего</b>		<b>33,1</b>	<b>51,8</b>	<b>127,3</b>	<b>1328</b>
<b>Цена</b>					<b>78-00</b>

Повар \_\_\_\_\_





## МЕНЮ

20 марта 2024 г.

12-17 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
<b>КОТЛЕТА МЯСНАЯ В СОУСЕ</b> говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, хлеб пшеничный в/с, грудка куриная, соль йодированная, сухари панировочные	100	4,7	6,9	11,7	177
<b>РИС ОТВАРНОЙ</b> крупа рисовая длинный, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое	200	0,1	5,6	0,1	174
<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	4	3,3	10,4	86
<b>Итого</b>		<b>7,7</b>	<b>9,2</b>	<b>33,3</b>	<b>544</b>
<b>Цена</b>					<b>68-44</b>
<b>Обед</b>					
<b>САЛАТ-БАР</b> масло подсолнечное рафинированное, кукуруза консервированная, огурцы маринованные	100	1,4	3,6	6,2	61
<b>ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ</b> сметана 15% жирности, соль йодированная, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, вода питьевая	250	2,1	4,6	8,4	89
<b>КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С МЯСОМ</b> соль йодированная, говядина б/к, грудка куриная, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	280	18,6	39,9	24,6	512
<b>НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ</b> аскорбиновая кислота, апельсин, вода питьевая, сахар песок	200	0,3	0,1	11,8	50
<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>СЕЗОННЫЙ ФРУКТ</b> яблоки	200	0,8	0,8	17,8	85
<b>Итого</b>		<b>30,8</b>	<b>49,8</b>	<b>117</b>	<b>1026</b>
<b>Всего</b>		<b>38,5</b>	<b>59</b>	<b>150,3</b>	<b>1570</b>
<b>Цена</b>					<b>84-90</b>

Повар \_\_\_\_\_





## МЕНЮ

21 марта 2024 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 высшего сорта, томатная паста	205	18	4,4	18,3	370
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> аскорбиновая кислота, чай черный байховый, сахар песок	200	0,1		4,7	19
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
<b>КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ</b> печенье	45	3,2	4,2	30,5	169
<b>Итого</b>		24,9	8,9	76,3	665
<b>Цена</b>					67-00
<b>Обед</b>					
<b>САЛАТ-БАР</b> капуста маринованная, масло подсолнечное рафинированное, кукуруза консервированная	80	1,3	1,6	4,5	38
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РИСОМ</b> соль йодированная, картофель, крупа рисовая, морковь красная, лук репчатый, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное	200	1,6	1,7	12,3	141
<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 высшего сорта, хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт, сухари панировочные	90	2,5	5,8	13,6	114
<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ</b> соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, макаронные изделия высшего сорта, 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 пшенич.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>		16	18	104,9	707
<b>Всего</b>		40,9	26,9	181,2	1372
<b>Цена</b>					78-00

Повар \_\_\_\_\_





## МЕНЮ

21 марта 2024 г.

12-17 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	255	22,4	5,5	22,7	357
<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	50	3,6	0,3	22,8	107
<b>КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ</b> печенье	45	3,2	4,2	30,5	169
<b>Итого</b>		29,3	10	80,7	652
<b>Цена</b>					68-44
<b>Обед</b>					
<b>САЛАТ-БАР</b> капуста маринованная, масло подсолнечное рафинированное, кукуруза консервированная	100	1,7	2	5,6	48
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РИСОМ</b> соль йодированная, картофель, крупа рисовая, морковь красная, лук репчатый, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное	250	2	2,1	15,4	87
<b>БИТОЧКИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ В СОУСЕ</b> томатная паста, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш.сорт, соль йодированная, вода питьевая, морковь красная, грудка куриная, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, сухари панировочные	100	2,5	5,8	13,6	201
<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 пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	60	4	0,5	25,4	122
<b>Итого</b>		20,6	20,5	133	876
<b>Всего</b>		50,6	27,3	187,2	1528
<b>Цена</b>					84-90

Повар \_\_\_\_\_





## МЕНЮ

22 марта 2024 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	160	3,3	3,8	5,7	242
<b>БЛИНЧИКИ С ПОВИДЛОМ</b> мука пшеничная, вода питьевая, молоко пастериз 2,5%, сахар-песок, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, яйцо куриное, повидло яблочное	140	4,7	3,7	39,8	207
<b>ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ</b> чай черный байховый, сахар песок	200	0,2		4,9	21
<b>Итого</b>		8,2	7,5	50,4	470
<b>Цена</b>					67-00
<b>Обед</b>					
<b>ОГУРЦЫ ПОРЦИОННЫЕ</b> огурцы грунтовые	80	0,7	5,8	4,6	71
<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 рафинированное, сахар песок, лимонная кислота	200	1,9	3,4	9,4	89
<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>ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ</b> соль йодированная, картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое	160	4,4	10,5	23,7	202
<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>		18,3	26,4	81,6	788
<b>Всего</b>		26,5	33,9	132	1258
<b>Цена</b>					78-00

Повар \_\_\_\_\_





# МЕНЮ

22 марта 2024 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	210	5,2	5,9	9	320
<b>БЛИНЧИКИ С ПОВИДЛОМ</b> мука пшеничная, вода питьевая, молоко пастериз 2,5%, сахар-песок, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, яйцо куриное, повидло яблочное	140	4,7	3,7	39,8	207
<b>ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ</b> чай черный байховый, сахар песок	200	0,1		4,7	19
<b>Итого</b>		10	9,6	53,5	546
<b>Цена</b>					68-44
<b>Обед</b>					
<b>ОГУРЦЫ ПОРЦИОННЫЕ</b> огурцы грунтовые	100	0,8	7,2	5,8	89
<b>БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ</b> сметана 15% жирности, соль йодированная, свекла, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, лимонная кислота	250	2,4	4,2	11,7	99
<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	100	6,3	6	6,9	254
<b>ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ</b> соль йодированная, картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое	180	5	11,8	26,7	227
<b>НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ</b> яблоки, вода питьевая, сахар песок, аскорбиновая кислота	200	0,1	0,1	6,3	26
<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>Итого</b>		22,2	30,1	105,6	924
<b>Всего</b>		32,2	39,7	159,1	1470
<b>Цена</b>					84-90

Повар \_\_\_\_\_



















Утверждаю

Руководитель учреждения

Зуева Л.А.

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

" \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ  
НА ВЫДАЧУ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ № 3

Коды категорий	Плановая стоимость одного дня, руб.	Численность по плану	Численность по факту	Фактическая стоимость, руб.	Численность персонала, чел.
1	2	4	7	6	7
2	3	1	1		
3	3	1	1		
Всего					

Итого: \_\_\_\_\_

Дата: \_\_\_\_\_

на 20 марта 2024 г.

Структурное подразделение \_\_\_\_\_

Ответственное лицо \_\_\_\_\_

№ п/п	Наименование	код	Количество продуктов питания, подлежащих закладке										Итого						
			Завтрак			II Завтрак		Обед					Полдник		Ужин 1		на 1 челове ка, гр.	на питающихся	
1	Апельсин		1	150	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	23	24	25
2	Говядина б/к	610001	15														22,000	0,022	0,022
3	Говядина б/к	610001	0,015														15,000	0,015	0,015
4	Масло сладко-сливочное несоленое	612001	5,8	0,006													30	0,03	0,03
5	Масло подсолнечное рафинированное	612025	4,5	0,005													5,800	0,006	0,006
6	Молоко пастер. 2,5% жирности	612036	60	0,060													15,000	0,016	0,016
7	Сметана 15% жирности	612060															60,000	0,060	0,060
8	Мука пшеничная высш. сорт	613001	2,5	0,003													10,000	0,010	0,010
9	Сахар песок	614002	15	0,015													4,900	0,005	0,005
10	Яблоки	615054															39,000	0,039	0,039
Всего			90	150	200	50											200,000	0,200	0,200















№ п/п	Продукты питания		Количество продуктов питания, подлежащих закладке																			Итого					
	наименование	код	Единица измерения																			на 1 челове ка, гр.	Ужин 1				
			1	2	3	Завтрак				II Завтрак				Обед							Полдник						
			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																								
10	Лук репчатый	615082	кг			12,3																					
11	Морковь красная	615084	кг			16,4																					
12	Хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	616001	кг			0,016			50										40								
13	Хлеб ржаной формовой	616002	кг						0,050										0,040								
14	Аскорбиновая кислота		кг																								
15	Грудка куриная		кг																								
16	Грудка куриная		кг			65																					
17	Кукуруза консервированная		кг			0,065																					
18	Лимон		кг																								
19	Капуста нового урожая		кг																								
20	Соль йодированная		кг			0,4																					
21	Сухари панировочные		кг			0,001																					
22	Томатная паста		кг			4,1																					
23	Чай черный байховый		кг			0,004																					
						1																					
						0,001																					

Количество наименований: 24 (Двадцать четыре)







