



Согласовано:
Директор школы

Ирина В. Иванова



Утверждаю

ИП Карпачев В.Б.

МЕНЮ

Школа			Отд./корп			Дата				
Прием пищи	Раздел	№ рецепта	Наименование блюда	Вес блюда	Цена	Энергетическая ценность, ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак	овощи	71/2015	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (ОГУРЦЫ)	1/60	7,94	9,6	0,6	0,1	1,5	
	горячее	237/2015	ЗРАЗЫ РЫБНЫЕ рубленные (из минтая) с маслом сливочным "Крестьянским" 72,5%	1/90/7	31,35	201,6	12,1	16,2	13,4	
	гарнир	143/2015	РАГУ из овощей	1/180	16	202,0	2,5	15,7	0,5	
	напиток	349/2015	КОМПОТ из смеси сухофруктов	1/200	4,2	111,1	0,2	0,2	27,1	
	хлеб пшен	ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	1/50	3,46	116,9	3,95	0,5	24,2	
	хлеб ржан	ПР	ХЛЕБ РЖАНОЙ	1/50	3,95	129,00	4,3	1,65	21,25	
	фрукты	338/2015	ФРУКТЫ сезонные калиброванные (яблоко 1 шт)	1/150	13,28	69,5	0,6	0,6	14,7	
				Итого за прием пищи:	767	80,18	839,7	24,2	35,0	102,6
	Обед	овощи	71/2015	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (ПОМИДОРЫ)	1/60	8,95	14,0	0,7	0,1	2,2
1блюдо		96/2015	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	1/250	5,95	122,4	2,3	5,3	16,4	
2блюдо		239/2015	ТЕФТЕЛИ рыбные из минтая с соусом сметанным с томатом	1/90/50	22,79	244,0	13,2	12,9	18,8	
гарнир		312/2015	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ с маслом сливочным "Крестьянским" 72,5%	1/180	13,00	191,4	3,9	11,5	22,7	
напиток		388/2015	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	1/200	8,80	88,2	0,7	0,3	20,8	
хлеб пшен		ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	1/50	3,46	116,9	3,95	0,5	24,2	
хлеб ржан		ПР	ХЛЕБ РЖАНОЙ	1/50	3,95	129,00	4,3	1,65	21,25	
фрукты		338/2015	ФРУКТЫ сезонные калиброванные (яблоко 1 шт)	1/150	13,28	69,5	0,6	0,6	14,7	
			Итого за прием пищи:	1080	80,18	905,9	29,0	32,2	126,3	
			Всего за день:	1847	160,36	1 745,6	53,1	67,2	228,9	

Экономист по ценам *Иванова* Миргородская Л.А.

Зав.производством *Иванова*

Иванова

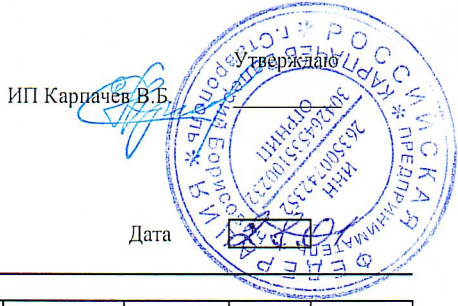


Согласовано

Директор школы

Ирина Савинова В.И.

МЕНЮ



Утверждено

ИП Карпачев В.Б.

Школа № 9 Отд./корп

Сборн.

Дата

ВТОРНИК 2 НЕДЕЛЯ

Прием пищи	Раздел	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Цена	Энергетическая ценность,	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед	Овощи натуральные	№ 70 2015г.	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ соленые (помидоры)	1/60	4,59	12,0	0,6	0,0	2,1	
	1 блюдо	№ 96 2015г.	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	1/250	5,5	122,4	2,3	5,3	16,4	
	2 блюдо	№ 239/331 2015г.	ТЕФТЕЛИ рыбные из минтая с соусом сметанным с томатом	90/50	28,1	244,0	13,2	12,9	18,8	
	Гарнир	№ 312 2015г.	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ с маслом сливочным "Крестьянским" 72,5%	1/180	5,31	217,8	3,9	11,5	22,7	
	Напитки	№ 388 2015г.	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	1/200	3	88,2	0,7	0,3	20,8	
	Хлеб		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	1/50	1	116,9	3,95	0,5	24,2	
	Хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ	1/50	1,50	129,00	4,3	1,65	21,25	
			Итого за прием пищи:	930	49	930,3	28,9	32,1	126,2	
Полдник (уплотненный)	Гастрон	№ 14 2015г	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ "Крестьянское" 72,5%	1/10	7,3	75,0	0,1	8,3	0,1	
	Блюдо из творога	№ 188 2015г	ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ С ТВОРОГОМ и с молоком сгущенным	1/200/80	27,1	434,9	12,3	13,6	64,6	
	Напитки	№ 377 2015г	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/15/7	3,1	65,0	0,1	0,0	15,9	
	Хлеб пш	ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	1/50	1	116,9	3,95	0,5	24,2	
	Хлеб рж	ПР	ХЛЕБ РЖАНОЙ	1/50	1,50	129,00	4,3	1,65	21,25	
				Итого за прием пищи:	612	40	745,8	20,6	15,8	125,9
				Всего за день:	1542	89	1 676,1	49,5	47,9	252,1

Экономист по ценам
Зав. производством

Л.А. Миргородская
Ирина Савинова Л.И.

Миргородская Л.А.

Согласовано

Директор школы

М.И. Сапунова В.М.

ШКОЛА

МЕНЮ

5-11

Утверждаю

ИП Карпачев В.Б.

Дата

Прием пищи	Раздел	№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Цена	Энергетическая ценность	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
Завтрак	Блюдо из творога	188	ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ С ТВОРОГОМ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	220/80	34,5	647,41	18,80	20,30	98,10
	Напитки	382	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3	134	2,90	2,50	24,80
	Хлеб рж	ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	1	211,16	4,15	0,42	47,70
	Хлеб пш	ПР	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,5	58,68	1,98	0,36	11,88
				Итого за прием пищи:	580	40	1051,25	27,83	23,58
Обед	Овощи натуральные	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (ПОМИДОРЫ)	100	4,59	19,7	1,01	0,20	3,52
	1 блюдо	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	5,5	114,68	2,10	5,22	14,91
	2 блюдо	239	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ В СОУСЕ СМЕТАННЫМ С ТОМАТОМ	100/60	28,41	137,02	11,56	4,73	12,01
	Гарнир	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	5	169,2	3,72	6,48	24,36
	Напитки	342	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	3	93,04	0,16	0,16	22,81
	Хлеб пш	ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	1	217,69	4,28	0,43	49,18
	Хлеб рж.	ПР	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	1,5	97,8	3,30	0,60	19,80
				Итого за прием пищи:	990	49	849,13	26,13	17,82
			Всего за день:	1570	89	1900,38	53,96	41,40	329,07

Экономист по Ценам
Зав. производством

Мингородская Л.А.

Л.А. Мингородская



Согласовано
Директор школы

М.И. Сапунова В.И.
№ 9

МЕНЮ

Школа Отд./корп

СВО

ИП Карпачев В.Б.



Прием пищи	Раздел	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Цена	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
Завтрак	Овощи натуральные	№ 71 2015г.	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (огурцы)	1/100	7,94	0,075	0,125	1,875	12	
		№ 237 2015г.	ЗРАЗЫ РЫБНЫЕ рубленные (из минтая) с маслом сливочным "Крестьянским" 72,5%	1/100/8	33,81	12,1	16,2	13,4	222,4	
	Гарнир	№ 143 2015г.	РАГУ из овощей	1/180	16	2,5	15,7	0,5	202	
	Напитки	№ 342 2015г.	КОМПОТ из смеси сухофруктов	1/200	4,2	0,2	0,2	27,1	111,1	
	Хлеб	ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	1/50	3,46	3,95	0,5	24,15	116,9	
	Хлеб	ПР	ХЛЕБ РЖАНОЙ	1/50	3,95	4,25	1,65	21,25	129	
	Фрукты	338/2015	ФРУКТЫ сезонные калиброванные (яблоко 1 шт)	1/150	19,3	0,4	0,4	11,7	56,4	
	Итого за прием пищи:				838	88,66	23,4	34,65	98,1	837,8
	Обед	Овощи натуральные	№ 71 2015г.	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (ОГУРЦЫ)	1/100	8,95	0,075	0,125	1,875	12
			№ 96 2015г.	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	1/250	5,95	2,3	5,3	16,4	122,4
2 блюдо		№ 239, 331 2015г.	ТЕФТЕЛИ рыбные из минтая с соусом сметанным с томатом	1/100/60	27,35	13,2	12,9	18,8	244	
Гарнир		№ 312 2015г.	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ с маслом сливочным "Крестьянским" 72,5%	1/200	14,7	3,9	11,5	22,7	217,8	
Напитки		№ 342 2015г.	Компот из свежих яблок	1/200	5	0,8	0,8	139,4	573	
Хлеб		ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	1/50	3,46	3,95	0,5	24,15	116,9	
Хлеб		ПР	ХЛЕБ РЖАНОЙ	1/50	3,95	4,25	1,65	21,25	129	
Фрукты		338/2015	ФРУКТЫ сезонные калиброванные (яблоко 1 шт)	1/150	19,3	0,4	0,4	11,7	56,4	
Итого за прием пищи:				1179	88,66	28,475	32,775	244,575	1415,1	
Всего за день:				2017	177,32	51,875	67,425	342,675	2252,9	

Экономист
Зав.произво

М.И. Сапунова В.И.
И.И. Карпачев В.Б.
Л.А.