

Утверждаю директор
Школа №



« 20 » апрель 2023г.

День 9

Завтрак учащихся 7-11 лет

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетич. ценность	№ рецепту ры	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Рыба, тушеная в томате с овощами (из филе, минтай или хек)	100/40	9,07	13,02	11,34	199,39	229	99,17
2	Пюре картофельное	120	2,22	3,50	14,28	97,91	312	11,74
3	Компот из св, фруктов (яблоко)	200	0,22	0,22	15,46	64,22	348	5,70
4	Хлеб пшеничный	35	2,52	0,28	17,22	82,25	Н	2,24
5	Кондитерское изделие	25	1,88	2,95	18,73	104,28	Н	3,15
	Дополнительное питание: молоко т/п 0,2, кондит. изделие в индивид. упаковке							38
	Итого за завтрак	520	15,91	19,97	77,03	548,05		160

Обед учащихся 7-11 лет

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетич. ценность	№ рецепту ры	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Суп с бобовыми	200	6,72	7,00	15,00	127,42	119	5,24
2	Рыба, тушеная в томате с овощами (из филе, минтай или хек)	100/60	9,07	13,02	11,34	199,39	229	98,5
3	Пюре картофельное	150	2,78	4,38	17,85	122,38	312	14,74
4	Компот из св, фруктов (яблоко)	200	0,22	0,22	15,46	64,22	348	5,70
5	Хлеб пшеничный	20	1,44	0,16	9,84	47	Н	1,28
6	Хлеб ржаной	30	1,41	0,21	14,94	64,2	Н	2,10
7	Кондитерское изделие	25	1,88	2,95	18,73	104,28	Н	3,15
	Дополнительное питание: молоко т/п 0,2, кондит. изделие в индивид. упаковке							38
	Итого	725	23,52	27,94	103,16	728,89		168,7

Повар

В. В. Косовичев



Меню
« 20 » апрель 2023г.

День 9

Завтрак учащихся 7-11 лет с ОВЗ 1 СМЕНА

№ п\п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетич. ценность	№ рецепту ры	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Суп молочный с макаронными изделиями	200	6,60	3,44	32,86	170,88	120	12,66
2	Яйцо вареное	40	5,08	4,60	0,28	62,8	209	10,89
3	Сыр (порциями) (Российский)	20	4,64	5,90	0,00	72,8	15	14,04
4	Масло (порциями)	10	0,13	6,15	0,17	56,6	14	8,72
5	Чай с сахаром	200	0,14	0,00	10,00	39,24	376	3,50
6	Хлеб пшеничный	35	2,52	0,28	17,22	82,25	Н	2,24
7	Хлеб ржаной	20	0,94	0,14	9,96	42,8	Н	1,40
	Итого за завтрак	525	20,05	20,51	70,49	527,37		53,45

Обед учащихся 7-11 лет с ОВЗ 1 СМЕНА

№ п\п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетич. ценность	№ рецепту ры	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Суп с бобовыми (горох)	200	6,72	7,00	15,00	127,42	119	5,24
2	Рыба, тушеная в томате с овощами (из филе, минтай или хек)	100/60	9,07	13,02	11,34	199,39	229	98,52
3	Пюре картофельное	150	2,78	4,38	17,85	122,38	312	14,74
4	Компот из св, фруктов (яблоко)	200	0,22	0,22	15,46	64,22	348	5,70
5	Хлеб пшеничный 20	20	1,52	0,16	9,84	47	Н	1,28
6	Хлеб ржаной 30	30	1,41	0,21	14,94	64,2	Н	2,10
7	Кондитерское изделие	25	1,88	2,95	18,73	104,28	Н	3,15
	Дополнительное питание: молоко т/п 0,2, кондит. изделие в индивид. упаковке							38
	Итого	785	23,60	27,94	103,16	728,89		222,18
	Итого цена							

Повар *Добрынина*



Меню
« 20 » апрель 2023г.
День 9

Обед учащихся 7-11 лет с ОВЗ 2 СМЕНА

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетич. ценность	№ рецепту ры	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Суп с бобовыми (горох)	200	6,72	7,00	15,00	127,42	119	5,24
2	Рыба, тушеная в томате с овощами (из филе, минтай или хек)	100/60	9,07	13,02	11,34	199,39	229	98,52
3	Пюре картофельное	150	2,78	4,38	17,85	122,38	312	14,74
4	Компот из св, фруктов (яблоко)	200	0,22	0,22	15,46	64,22	348	5,70
5	Хлеб пшеничный	20	1,44	0,16	9,84	47	Н	1,28
6	Хлеб ржаной	30	1,41	0,21	14,94	64,2	Н	2,10
7	Кондитерское изделие	25	1,88	2,95	18,73	104,28	Н	3,15
	Итого	785	23,52	27,94	103,16	728,89		130,73

Полдник учащихся 7-11 лет с ОВЗ 2 СМЕНА

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетич. ценность	№ рецепту ры	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Суп молочный с макаронными изделиями	150	5,70	3,33	24,65	128,16	120	9,02
2	Сыр (порциями) (Российский)	20	4,64	5,90	0,00	72,8	15	14,04
3	Чай с сахаром	200	0,14	0,00	10,00	39,24	376	3,50
4	Хлеб пшеничный	20	1,44	0,16	9,84	47	Н	1,28
	Дополнительное питание: молоко т/п 0,2, кондит. изделие в индивид. упаковке							38
	Итого	390	11,92	9,39	44,49	287,2		196,57
	Итого цена							

Повар *Юлия Васильевна*



Меню
 « 20 » апрель 2023г.
 от 11 лет и старше 1 смена
 9 день

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетич. ценность	№ рецепту ры	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Рыба, тушенная в томате с овощами (из филе, минтай или хек)	100/60	9,07	13,02	11,34	199,39	229	98,52
2	Пюре картофельное	180	3,33	5,26	21,42	146,86	312	17,60
3	Компот из св. фруктов (яблоко)	200	0,22	0,22	15,46	64,22	348	5,70
4	Хлеб пшеничный	40	2,88	0,32	19,68	94	Н	2,56
5	Кондитерское изделие	25	1,88	2,95	18,73	104,28	Н	3,15
	Итого за завтрак	605	17,38	21,77	86,63	608,75		127,53

Повар *Амбарова*

Утверждаю директор
Школа №



« 20 » апрель 2023г.

День 9

Завтрак учащихся 12-18 лет с ОВЗ 1 СМЕНА

№ п\п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетич. ценность	№ рецептуры	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Суп молочный с макаронными изделиями	250	9,50	5,55	41,08	213,6	120	15,40
2	Яйцо вареное	40	5,08	4,60	0,28	62,8	209	10,89
3	Масло (порциями)	10	0,13	6,15	0,17	56,6	14	8,72
4	Сыр (порциями) (Российский)	20	4,64	5,90	0,00	72,8	15	14,04
5	Чай с сахаром	200	0,14	0,00	10,00	39,24	376	3,50
6	Хлеб пшеничный	40	2,88	0,32	19,68	94	Н	2,56
7	Хлеб ржаной	40	1,88	0,28	19,92	85,6	Н	2,80
	Итого за завтрак	600	24,25	22,80	91,13	624,64		57,91

Обед учащихся 12-18 лет с ОВЗ 1 СМЕНА

№ п\п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетич. ценность	№ рецептуры	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Суп с бобовыми (горох)	250	8,40	8,75	18,75	159,27	119	6,63
2	Рыба, тушеная в томате с овощами (из филе, минтай или хек)	100/100	9,07	13,02	11,34	199,39	229	98,25
3	Пюре картофельное	180	3,33	5,26	21,42	146,86	312	17,60
4	Компот из св, фруктов (яблоко)	200	0,22	0,22	15,46	64,22	348	5,70
5	Хлеб пшеничный	40	2,88	0,32	19,68	94	Н	2,56
6	Хлеб ржаной	40	1,88	0,28	19,92	85,6	Н	2,80
7	Кондитерское изделие	25	1,88	2,95	18,73	104,28	Н	3,15
	Итого	935	27,66	30,80	125,30	853,62		136,69
	Итого цена							194,60

Повар

А.В. Баранович



Утверждаю директор
Школа № 20 с/ш № 20

Меню

« 20 » апрель 2023г.

День 9

Обед учащихся 12-18 лет с ОВЗ 2 СМЕНА

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетич. ценность	№ рецепту ры	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Суп с бобовыми (горох)	250	8,40	8,75	18,75	159,27	119	6,63
2	Рыба, тушенная в томате с овощами (из филе, минтай или хек)	100/100	9,07	13,02	11,34	199,39	229	98,25
3	Пюре картофельное	180	3,33	5,26	21,42	146,86	312	17,60
4	Компот из св, фруктов (яблоко)	200	0,22	0,22	15,46	64,22	348	5,70
5	Хлеб пшеничный	40	2,88	0,32	19,68	94	Н	2,56
6	Хлеб ржаной	40	1,88	0,28	19,92	85,6	Н	2,80
7	Кондитерское изделие	25	1,88	2,95	18,73	104,28	Н	3,15
	Итого	935	27,66	30,80	125,30	853,62		136,69

Полдник учащихся 12-18 лет с ОВЗ 2 СМЕНА

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетич. ценность	№ рецепту ры	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Суп молочный с макаронными изделиями	200	7,60	4,44	32,86	170,88	120	12,66
2	Сыр (порциями) (Российский)	20	4,64	5,90	0,00	72,8	15	14,04
3	Чай с сахаром	200	0,14	0,00	10,00	39,24	376	3,50
4	Хлеб пшеничный	40	2,88	0,32	19,68	94	Н	2,56
	Итого	460	15,26	10,66	62,54	326,92		32,76
	Итого цена							169,45

Повар *Александр Колесников*