

Утверждаю директор

Меню
« 27 » апрель 2023 г.
4 день

Завтрак учащихся от 7 до 11 лет

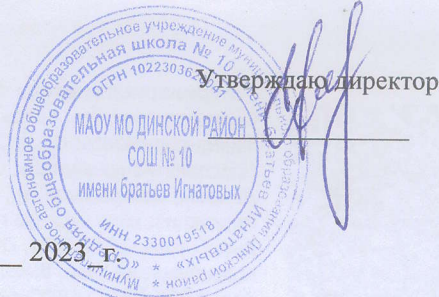
№ п\п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетич. ценность	№ рецепту ры	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Морковь, тушенная с луком	40	0,70	3,04	4,54	48,90	319	4,43
2	Тефтели 2-й вариант	110	10,78	10,82	13,27	225,02	279	47,05
3	Макаронные изделия отварные	120	3,24	5,04	28,26	149,65	202	16,92
4	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,44	389	10,14
5	Хлеб пшеничный	35	2,52	0,28	17,22	82,25	Н	2,24
6	Фрукты св, (яблоко, банан, груша, апельсин)	100	0,40	0,30	10,30	47	338	15,60
	Дополнительное питание: молоко т/п 0,2, кондит. изделие в индивид. упаковке							38
	Итого за завтрак	605	18,64	19,48	93,79	637,26		134,38

Обед учащихся от 7 до 11 лет

№ 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	5,87
2	Морковь, тушенная с луком	60	1,06	4,57	6,80	73,34	319	6,83
3	Тефтели 2-й вариант	100/10	9,80	9,84	12,06	204,56	279	47,05
4	Макаронные изделия отварные	150	4,05	6,30	35,32	187,06	202	15,65
5	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,44	389	10,14
6	Хлеб пшеничный	20	1,44	0,16	9,84	47	Н	1,28
7	Хлеб ржаной	30	1,41	0,21	14,94	64,2	Н	2,10
8	Фрукты св, (яблоко, груша, апельсин)	100	0,40	0,30	10,30	47	338	15,60
	Дополнительное питание: молоко т/п 0,2, кондит. изделие в индивид. упаковке							38
	Итого за обед	860	25,88	28,38	124,46	835,02		142,52

Повар

В.В.Васильева



« 27 » _____ Меню
 апрель 2023 г.
 4 день

Завтрак учащихся с ОВЗ от 7 до 11 лет 1 смена

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетич. ценность	№ рецептуры	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Каша жидкая молочная (пшённая с маслом и сахаром)	150	5,12	4,99	22,80	183	182	15,92
2	Сыр (порциями)	30	7,86	7,98	0,00	103	15	22,46
3	Масло (порциями)	10	0,13	6,15	0,17	56,6	14	8,72
4	Чай с сахаром	200	0,14	0,00	10,00	39,24	376	3,50
5	Хлеб пшеничный	35	2,52	0,28	17,22	82,25	Н	2,24
6	Хлеб ржаной	20	0,94	0,14	9,96	42,8	Н	1,40
7	Фрукты св, (яблоко, груша, апельсин, слива, нектарин)	100	0,40	0,40	9,80	47	338	15,60
	Итого за завтрак	545	17,11	19,94	69,95	553,89		69,84

Обед учащихся с ОВЗ от 7 до 11 лет 1 смена

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетич. ценность	№ рецептуры	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Суп с бобовыми (горох)	200	6,72	7,00	15,00	127,42	119	5,87
2	Морковь, тушенная с луком	60	1,06	4,57	6,80	73,34	319	6,83
3	Тефтели 2-й вариант	110	10,78	10,82	13,27	225,02	279	47,05
4	Макаронные изделия отварные	150	4,05	6,30	35,32	187,06	202	15,65
5	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,44	389	10,14
6	Хлеб пшеничный 20	20	1,52	0,16	9,84	47	Н	1,28
7	Хлеб ржаной 30	30	1,41	0,21	14,94	64,2	Н	2,10
	Дополнительное питание: молоко т/п 0,2, кондит. изделие в индивид. упаковк.							38
	Итого за обед	770	26,54	29,06	115,37	808,48		126,92
	Итого							196,76

Повар

Р.А. Басина



Меню
 « 27 » апрель 2023 г.
 4 день

Обед учащихся с ОВЗ от 7 до 11 лет 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	5,87
2	Морковь, тушенная с луком	60	1,06	4,57	6,80	73,34	319	6,82
3	Тефтели 2-й вариант	110	10,78	10,82	13,27	225,02	279	47,05
4	Макаронные изделия отварные	150	4,05	6,30	35,32	187,06	202	15,65
5	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,44	389	10,14
6	Хлеб пшеничный	20	1,44	0,16	9,84	47	Н	1,28
7	Хлеб ржаной	30	1,41	0,21	14,94	64,2	Н	2,10
	Дополнительное питание: молоко т/п 0,2, кондитерское изделие в индивидуальной упаковке							38
	Итого за завтрак	770	26,46	29,06	115,37	808,48		126,91

Полдник учащихся от 7 до 11 лет 2 смена

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетич. ценность	№ рецепту ры	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Каша жидкая молочная (пшённая с маслом и сахаром)	120	4,09	4,00	18,24	146,4	182	12,04
2	Кисломолочный продукт	150	4,35	3,75	6,00	79,5	386-1	17,04
3	Хлеб пшеничный 30	30	2,37	0,30	14,49	64,08	Н	1,92
	Фрукты св, (яблоко, груша, апельсин, слива, нектарин)	100	0,90	0,10	9,00	44	338	15,60
	Итого за полдник	400	10,81	8,05	38,73	289,98		46,60
	Итого							

Повар *Я. Батмидов*



Меню
 « 27 » _____ апрель _____ 2023г.
 4 день

Завтрак учащихся от 12 до 18 лет

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетич. ценность	№ рецептуры	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Морковь, тушенная с луком	60	1,06	4,57	6,80	73,34	319	6,83
2	Тефтели 2-й вариант	110	10,78	10,82	13,27	225,02	279	47,05
3	Макаронные изделия отварные	180	4,86	7,56	42,39	224,48	202	18,93
4	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,44	389	10,14
5	Хлеб пшеничный	40	2,88	0,32	19,68	94	Н	2,56
6	Фрукты св, (яблоко, груша, апельсин, слива)	100	0,40	0,30	10,30	47	338	15,60
	Итого за завтрак	690	20,98	23,57	112,64	748,28		101,11

Повар Р. В. Калашников



Меню
« 27 » апрель 2023 г.
4 день

Завтрак учащихся с ОВЗ от 12 лет и старше 1 смена

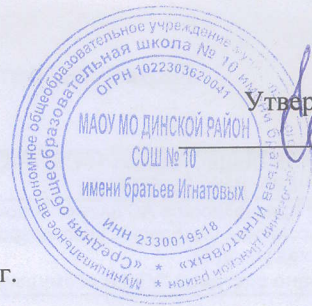
№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетич. ценность	№ рецептуры	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Каша жидкая молочная (пшённая с маслом и сахаром)	220	7,50	7,33	33,44	268,4	182	20,90
2	Сыр (порциями) (Российский)	20	4,64	5,90	0,00	72,8	15	14,04
3	Масло (порциями)	10	0,13	6,15	0,17	56,6	14	8,72
4	Чай с сахаром	200	0,14	0,00	10,00	39,24	376	3,50
5	Хлеб пшеничный	40	2,88	0,32	19,68	94	Н	2,56
6	Фрукты (яблоко/груша/апельсин)	100	0,40	0,40	9,80	47	338	15,60
	Итого за завтрак	590	18,69	20,10	73,09	578,04		65,32

Обед учащихся от 12 лет и старше 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	7,45
2	Морковь, тушенная с луком	100	1,76	7,61	11,34	122,24	319	11,17
3	Тефтели 2-й вариант	110	10,78	10,82	13,27	225,02	279	47,05
4	Макаронные изделия отварные	180	4,86	7,56	42,39	224,48	202	18,93
5	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,44	389	10,14
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 обед	920	31,56	35,34	145,55	995,05		100,10
	Итого							165,42

Повар

И. Балагойцева



Утверждаю директор

Меню
 « 27 » апрель 2023 г.
 4 день

Обед учащихся с ОВЗ от 12 лет и старше 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	7,45
2	Морковь, тушенная с луком	100	1,76	7,61	11,34	122,24	319	11,17
3	Тефтели 2-й вариант	110	10,78	10,82	13,27	225,02	279	47,05
4	Макаронные изделия отварные	180	4,86	7,56	42,39	224,48	202	18,93
5	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,44	389	10,14
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	920	31,56	35,34	145,55	995,05		100,10

Полдник учащихся от 12 лет и старше 2 смена

№ п/п	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетич. ценность	№ рецепту ры	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	Каша жидкая молочная (пшённая с маслом и сахаром)	160	5,46	5,33	24,32	195,2	182	16,42
2	Кисломолочный продукт	150	4,35	3,75	6,00	79,5	386-1	17,04
3	Хлеб пшеничный	40	2,88	0,32	19,68	94	Н	2,56
4	Фрукты св, (яблоко, груша, апельсин, слива)	100	0,40	0,30	10,30	47	338	15,60
	Итого за полдник	450	13,09	9,70	60,30	315,7		51,62
	Итого							151,72

Повар