



# МЕНЮ

22 апреля 2024 г.

## 7-11 лет НЕДЕЛЯ 2 ДЕНЬ 6

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
2011	204	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ	200	15,50	11,50	66,40	432,00
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ	40	2,40	9,20	15,10	153,00
2008	430	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	3,00	3,10	19,50	119,00
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	30	2,50	0,40	14,10	68,00
2011	43	ЯБЛОКО	140	0,50	0,50	11,70	56,00
<b>Итого</b>				<b>23,90</b>	<b>24,70</b>	<b>126,80</b>	<b>828,00</b>
<b>Обед</b>							
2008	25	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ	60	1,00	10,10	3,40	110,00
2008	76	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ	200/0/20	4,80	6,00	8,70	109,00
2011	282	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ С МАСЛОМ	90	15,10	21,00	10,20	289,00
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,40	6,90	23,30	169,00
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	30	2,50	0,40	14,10	68,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,70	0,40	17,00	80,00
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	0,20	0,20	27,00	111,00
2011	43	ФРУКТЫ	143	1,80	0,60	24,40	112,00
<b>Итого</b>				<b>31,50</b>	<b>45,60</b>	<b>128,10</b>	<b>1 048,00</b>
<b>Всего</b>				<b>55,40</b>	<b>70,30</b>	<b>254,90</b>	<b>1 876,00</b>

Бухгалтер  Рыжих Л.Ю.

Медицинский работник  Васильева Л.М.

Повар  Мачулис О.В.



Директор школы  
Южиков Е.В./

# МЕНЮ

23 апреля 2024 г.

## 7-11 лет НЕДЕЛЯ 2 ДЕНЬ 7

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
2011	219	ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	60	1,20	0,10	2,50	15,00
2008	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	150	4,80	4,30	18,30	134,00
2008	272	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ С МАСЛОМ	90	15,00	16,50	9,60	246,00
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	30	2,50	0,40	14,10	68,00
2008	441	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	0,70	0,30	28,70	133,00
<b>Итого</b>				<b>24,20</b>	<b>21,60</b>	<b>73,20</b>	<b>596,00</b>
<b>Обед</b>							
2008	23	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ С ЗЕЛЕНЬЮ И МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ	60	0,50	6,10	1,60	64,00
2011	117	СУП С КРУПОЙ И МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	200	9,60	9,00	9,90	159,00
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	90	16,20	17,20	4,40	237,00
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	6,30	7,10	39,70	248,00
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	30	2,50	0,40	14,10	68,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,70	0,40	17,00	80,00
2008	436	НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ	200	0,20	0,00	25,00	102,00
2011	43	ФРУКТЫ	154	0,50	0,40	13,50	62,00
<b>Итого</b>				<b>38,50</b>	<b>40,60</b>	<b>125,20</b>	<b>1 020,00</b>
<b>Всего</b>				<b>62,70</b>	<b>62,20</b>	<b>198,40</b>	<b>1 616,00</b>

Бухгалтер  Рыжих Л.Ю.

Медицинский работник  Васильева Л.М.

Повар  Мачулис О.В.



# МЕНЮ

24 апреля 2024 г.

## 7-11 лет НЕДЕЛЯ 2 ДЕНЬ 8

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
2011	219	ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	60	1,20	0,10	2,50	15,00
2008	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	150	4,80	4,30	18,30	134,00
2008	272	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ С МАСЛОМ	90	15,00	16,50	9,60	246,00
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	30	2,50	0,40	14,10	68,00
2008	441	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	0,70	0,30	28,70	133,00
<b>Итого</b>				<b>24,20</b>	<b>21,60</b>	<b>73,20</b>	<b>596,00</b>
<b>Обед</b>							
2008	23	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ С ЗЕЛЕНЬЮ И МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ	60	0,50	6,10	1,60	64,00
2011	117	СУП С КРУПОЙ И МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	200	9,60	9,00	9,90	159,00
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	90	16,20	17,20	4,40	237,00
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	6,30	7,10	39,70	248,00
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	30	2,50	0,40	14,10	68,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,70	0,40	17,00	80,00
2008	436	НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ	200	0,20	0,00	25,00	102,00
2011	43	ФРУКТЫ	154	0,50	0,40	13,50	62,00
<b>Итого</b>				<b>38,50</b>	<b>40,60</b>	<b>125,20</b>	<b>1 020,00</b>
<b>Всего</b>				<b>62,70</b>	<b>62,20</b>	<b>198,40</b>	<b>1 616,00</b>

Бухгалтер  Рыжих Л.Ю.

Медицинский работник  Васильева Л.М.

Повар  Мачулис О.В.



# МЕНЮ

25 апреля 2024 г.

## 7-11 лет НЕДЕЛЯ 2 ДЕНЬ 9

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
2008	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	150	39,00	25,10	36,00	535,00
2008	430	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	3,00	3,10	19,50	119,00
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	50	4,20	0,70	23,40	114,00
2011	43	ЯБЛОКО	140	0,50	0,50	11,70	56,00
<b>Итого</b>				<b>46,70</b>	<b>29,40</b>	<b>90,60</b>	<b>824,00</b>
<b>Обед</b>							
2011	67	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	60	0,80	3,60	4,90	56,00
2008	232	СОЛЯНКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ	200	9,30	10,70	2,80	147,00
2011	278	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (1 ВАРИАНТ)	100	14,80	14,10	10,70	228,00
2008	368	СОУС МОЛОЧНЫЙ № 368	30	0,60	1,70	1,70	24,00
2008	323	КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	4,40	4,50	31,20	183,00
2008	411	КИСЕЛЬ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ	200	0,00	0,00	28,20	113,00
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	30	2,50	0,40	14,10	68,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,70	0,40	17,00	80,00
2008		ФРУКТЫ	143	1,10	0,80	27,80	127,00
<b>Итого</b>				<b>36,20</b>	<b>36,20</b>	<b>138,40</b>	<b>1 026,00</b>
<b>Всего</b>				<b>82,90</b>	<b>65,60</b>	<b>229,00</b>	<b>1 850,00</b>

Бухгалтер  Рыжих Л.Ю.  
 Медицинский работник  Васильева Л.М.  
 Повар  Мачулис О.В.



**МЕНЮ**  
26 апреля 2024 г.

**7-11 лет НЕДЕЛЯ 2 ДЕНЬ 10**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ	60	0,50	0,10	1,00	8,00
2011	291	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	210	41,30	44,30	40,10	724,00
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	30	2,50	0,40	14,10	68,00
2008	411	КИСЕЛЬ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ	200	0,00	0,00	28,20	113,00
<b>Итого</b>				<b>44,30</b>	<b>44,80</b>	<b>83,40</b>	<b>913,00</b>
<b>Обед</b>							
2008		ПОМИДОР СВЕЖИЙ	60	0,70	0,10	2,30	14,00
		СУП ПО--ДОМАШНЕМУ С МЯСОМ	200	5,00	6,90	5,20	103,00
2008	290	ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ С МАСЛОМ	90	17,00	14,70	6,10	244,00
2008	133	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ	150	3,30	10,10	23,60	200,00
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	30	2,50	0,40	14,10	68,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,70	0,40	17,00	80,00
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	0,20	0,20	27,00	111,00
2011	43	ФРУКТЫ	137	1,20	0,40	16,70	77,00
<b>Итого</b>				<b>32,60</b>	<b>33,20</b>	<b>112,00</b>	<b>897,00</b>
<b>Всего</b>				<b>76,90</b>	<b>78,00</b>	<b>195,40</b>	<b>1 810,00</b>

Бухгалтер *Л.Ю. Рыжих* Рыжих Л.Ю.

Медицинский работник *Л.М. Васильева* Васильева Л.М.

Повар *О.В. Мачулис* Мачулис О.В.




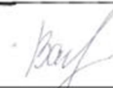
# МЕНЮ

27 апреля 2024 г.

## 7-11 лет НЕДЕЛЯ 1 ДЕНЬ 1

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
		КАША МОЛОЧНАЯ ДРУЖБА С С/М	200	4,90	8,80	26,40	205,00
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	40	9,50	12,20	0,00	150,00
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40	2,40	9,20	15,10	153,00
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,80	3,70	24,30	147,00
2011	43	ЯБЛОКО	140	0,50	0,50	11,70	56,00
<b>Итого</b>				<b>21,10</b>	<b>34,40</b>	<b>77,50</b>	<b>711,00</b>
<b>Обед</b>							
к/к	к/к	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ	60	1,10	3,00	8,30	64,00
2011	87	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	200	7,00	2,30	10,70	92,00
2008	271	ШНИЦЕЛЬ НАТУРАЛЬНЫЙ РУБЛЕНЫЙ С МАСЛОМ	90	18,60	31,20	6,10	379,00
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	7,40	7,30	45,20	276,00
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	0,20	0,20	27,00	111,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,70	0,40	17,00	80,00
2008		ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	30	2,60	0,50	14,50	71,00
2008		ФРУКТЫ	130	2,70	0,90	37,80	173,00
<b>Итого</b>				<b>42,30</b>	<b>45,80</b>	<b>166,60</b>	<b>1 246,00</b>
<b>Всего</b>				<b>63,40</b>	<b>80,20</b>	<b>244,10</b>	<b>1 957,00</b>

Бухгалтер  Рыжих Л.Ю.

Медицинский работник  Васильева Л.М.

Повар  Мачулис О.В.