



МЕНЮ

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	
Завтрак							
2011	204	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ	200	15,5	11,5	66,3	432
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ	40	2,4	9,2	15,1	153
2008	430	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	3	3,1	19,6	119
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	30	2,5	0,4	14,1	68
Итого				23,4	24,2	115,1	772
Обед							
2008	25	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ	60	1	10,1	3,4	110
2008	76	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ	200/0/20	4,9	6	8,8	109
2011	282	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ С МАСЛОМ	90	15,1	21	10,1	288
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,4	6,9	23,3	169
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	30	2,5	0,4	14,1	68
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	80
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	0,2	0,2	27,1	111
2011	43	БАНАН	143	1,7	0,6	24,4	112
Итого				31,4	45,6	128,2	1047
Всего				54,8	69,8	243,3	1819

Бухгалтер *Рыжих* Рыжих Л.Ю.

Медицинский работник *Васильева* Васильева Л.М.

Повар *Мачулис* Мачулис О.В.





МЕНЮ

7-11 лет НЕДЕЛЯ 2 ДЕНЬ 7

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	1,1	5,3	4,6	71
2008	231	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	100	13	8,9	4,6	150
2008	325	РИС ОТВАРНОЙ	150	6,7	6,6	71,2	371
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	200	0,3		15,2	63
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	30	2,5	0,4	14,1	68
2011	43	ЯБЛОКО	126	0,4	0,4	10,6	51
Итого				24	21,6	120,3	774
Обед							
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	1	2,9	5,2	52
2008	91	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200	1,9	3,4	13,2	92
2008	299	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ	200	15,3	23,8	30,6	398
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	30	2,5	0,4	14,1	68
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	80
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	0,2	0,2	27,1	111
2011	43	ЯБЛОКО	126	0,4	0,4	10,6	51
Итого				23,9	31,5	117,8	852
Всего				47,9	53,1	238,1	1626

Бухгалтер *Рыжих* Рыжих Л.Ю.

Медицинский работник *Васильева* Васильева Л.М.

Повар *Мачулис* Мачулис О.В.





МЕНЮ

7-11 лет НЕДЕЛЯ 2 ДЕНЬ 8

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2011	219	ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	60	1,2	0,1	2,4	15
2008	272	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ С МАСЛОМ	90	15,1	16,4	9,7	246
2008	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	150	4,8	4,2	18,5	134
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	30	2,5	0,4	14,1	68
2008	441	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	0,7	0,3	28,8	133
Итого				24,3	21,4	73,5	596
Обед							
2008	23	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ С ЗЕЛЕНЬЮ И МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ	60	0,7	6,1	2	67
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИНА М/Б	200	2,6	3,4	15,7	105
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	90	16,1	17,1	4,4	237
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	6,2	7,2	39,7	248
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	30	2,5	0,4	14,1	68
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	80
2008	436	НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ	200	0,2		25	102
2011	43	ГРУША	154	0,5	0,4	13,6	62
Итого				31,4	35	131,5	969
Всего				55,7	56,4	205	1565

Бухгалтер *Л.Ю. Рыжих* Рыжих Л.Ю.

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

Повар *О.В. Мачулис* Мачулис О.В.





МЕНЮ

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	
Завтрак							
2008	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	150	39	25,2	35,9	536
2008	430	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	3	3,1	19,6	119
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	50	4,2	0,7	23,5	114
2011	43	ЯБЛОКО	100	0,4	0,4	8,3	40
Итого				46,6	29,4	87,3	809
Обед							
2011	67	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	60	0,8	3,6	4,9	56
2011	101	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ С МЯСОМ	200	5,7	5,3	16	135
2011	278	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (1 ВАРИАНТ)	100	14,9	14,1	10,6	228
2008	368	СОУС МОЛОЧНЫЙ № 368	30	0,6	1,7	1,7	24
2008	323	КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	4,4	4,5	31,1	183
2008	411	КИСЕЛЬ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ	200			28,2	113
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	30	2,5	0,4	14,1	68
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	80
2008		ГРУША	143	1,1	0,8	27,8	127
Итого				32,6	30,8	151,4	1014
Всего				79,2	60,2	238,7	1823

Бухгалтер Рыжих Л.Ю. Рыжих Л.Ю.

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

Повар Мачулис О.В. Мачулис О.В.





МЕНЮ

7-11 лет НЕДЕЛЯ 2 ДЕНЬ 10

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ	60	0,5	0,1	1	8
2011	291	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	210	41,2	44,2	40,1	724
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	30	2,5	0,4	14,1	68
2008	411	КИСЕЛЬ ФЛОВОДО-ЯГОДНЫЙ	200			28,2	113
Итого				44,2	44,7	83,4	913
Обед							
2008	28	САЛАТ "ПОЛОНЫНСКИЙ"	60	0,8	6	2,7	68
		СУП ПО--ДОМАШНЕМУ С МЯСОМ	200	5	6,9	5,3	103
2008	290	ОЛАДЫ ИЗ ПЕЧЕНИ С МАСЛОМ	90	16,9	14,7	6,1	244
2008	133	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ	150	3,3	10,1	23,5	200
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	30	2,5	0,4	14,1	68
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	80
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	0,2	0,2	27,1	111
2011	43	БАНАН	137	1,2	0,4	16,8	77
Итого				32,5	39,1	112,6	951
Всего				76,7	83,8	196	1864

Бухгалтер Ю.И. Рыжих Л.Ю.

Медицинский работник В.И. Васильева Л.М.

Повар М.И. Мачулис О.В.





МЕНЮ

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	
Завтрак							
		КАША МОЛОЧНАЯ ДРУЖБА С	200	4,9	8,7	26,5	205
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	40	9,5	12,2		150
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40	2,4	9,2	15,1	153
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,8	3,7	24,4	147
2008		ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	30	2,6	0,4	14,5	71
Итого				23,2	34,2	80,5	726
Обед							
к/к	к/к	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ	60	1,1	3	8,2	64
2011	87	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ	200	7	2,2	10,7	92
2008	271	ШНИЦЕЛЬ НАТУРАЛЬНЫЙ РУБЛЕНЫЙ С	90	18,5	31,2	6,1	379
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	200	7,4	7,3	45,2	276
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ	200	0,2	0,2	27,1	111
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	80
2008		ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	30	2,6	0,4	14,5	71
2008		ФРУКТ	130	2,7	0,9	37,8	173
Итого				42,1	45,6	166,6	1246
Всего				65,3	79,8	247,1	1972



Бухгалтер Рыжих Л.Ю. Рыжих Л.Ю.

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

Повар Мачулис О.В. Мачулис О.В.



