

Утверждаю

ИП Орлов А.О.

Директор школы №25

/С.А.Громанева/

**МЕНЮ**

" 08 " июля



3-7 лет

6 день

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
2023	59	ОЛАДЬИ ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ	150	17,2	17,1	29,9	344
2023	61/1	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180	0,3		13,7	56
2008		ПЕЧЕНЬЕ	50	3,8	4,9	37,2	209
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10	47
<b>Итого</b>				<b>22,8</b>	<b>22,1</b>	<b>90,8</b>	<b>656</b>
<b>Обед</b>							
2011		САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ОГУРЦОМ	55	0,6	2,8	5,3	50
2022	4/1	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ И ТОМАТОМ	180	2,1	2	17,3	96
2011	269	БИТОЧКИ ОСОБЫЕ	80	11,6	18,1	9,3	246
2011	331	СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331	30	0,5	1,1	2,5	26
2011	171.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	150	3,5	7,9	36,6	231
2022	55/1	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180			14,6	58
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ПО СЕЗОНУ)	100	0,4	0,4	9,8	47
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	1,1	0,1	7,5	36
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,7	0,2	10,6	51
<b>Итого</b>				<b>21,5</b>	<b>32,6</b>	<b>113,5</b>	<b>841</b>
<b>Всего</b>				<b>44,3</b>	<b>54,7</b>	<b>204,3</b>	<b>1497</b>

Стоимость продуктового набора 144,69 ·

Стоимость услуги 39,00 ·

Повар \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)

Утверждаю

ИП Орлов А.О.

Директор школы №25

/С.А.Громанева/

**МЕНЮ**

" 08 " ИЮНЯ 2023 г.



**7-11 лет**

**6 день**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
2023	59	ОЛАДЬИ ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ	150	17,2	17,1	29,9	344
2023	61	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,3		15,2	63
2008		ПЕЧЕНЬЕ	50	3,8	4,9	37,2	209
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,8	0,3	25,1	118
<b>Итого</b>				<b>25,1</b>	<b>22,3</b>	<b>107,4</b>	<b>734</b>
<b>Обед</b>							
2011		САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ОГУРЦОМ	80	1,2	4,1	7,7	73
2022	4	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ И ТОМАТОМ	250	2,8	2,9	24	133
2011	269	БИТОЧКИ ОСОБЫЕ	100	14,4	22,7	11,4	307
2011	331	СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331	30	0,5	1,1	2,5	26
2011	171.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	180	4,2	9,6	43,7	278
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ПО СЕЗОНУ)	110	0,4	0,4	10,8	52
2022	55	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200			9,2	37
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	95
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61
<b>Итого</b>				<b>28,6</b>	<b>41,3</b>	<b>142,1</b>	<b>1062</b>
<b>Всего</b>				<b>53,7</b>	<b>63,6</b>	<b>249,5</b>	<b>1796</b>

Стоимость продуктового набора **125,17 ·**

Стоимость услуги **35,88 ·**

Повар \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)



Утверждаю

ИП Орлов А.О.

Директор школы №25

/С.А. Громанева\_/

**МЕНЮ**

" 08 "

Июль

2023 г. № 25

12-18 лет



**6 день**

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>Завтрак</b>							
2023	59/1	ОЛАДЬИ ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ	200	22,7	22,8	41,2	462
2023	61/2	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,4		15,4	64
2008		ПЕЧЕНЬЕ	50	3,8	4,9	37,2	209
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	70	5,3	0,4	35,1	166
<b>Итого</b>				<b>32,2</b>	<b>28,1</b>	<b>128,9</b>	<b>901</b>
<b>Обед</b>							
2011		САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ОГУРЦОМ	100	1,4	5,1	9,5	91
2022	4	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ И ТОМАТОМ	250	2,8	2,9	24	133
2011	269	БИТОЧКИ ОСОБЫЕ	110	15,8	25	12,6	338
2011	331	СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331	30	0,5	1,1	2,5	26
2011	171.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	180	4,2	9,6	43,7	278
2022	55/2	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200			14,1	56
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ПО СЕЗОНУ)	110	0,4	0,4	10,8	52
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,6	0,4	30,1	142
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	65	4,3	0,6	27,6	133
<b>Итого</b>				<b>34</b>	<b>45,1</b>	<b>174,9</b>	<b>1249</b>
<b>Всего</b>				<b>66,2</b>	<b>73,2</b>	<b>303,8</b>	<b>2150</b>

Стоимость продуктового набора 146,49 ¢

Стоимость услуги 42,35 ¢

Повар \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)