

Утверждаю

ИП Орлов А.О.

Директор школы №25

/С.А.Громанева/

МЕНЮ

" 16 " июль



3-7 лет

11 день

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2005	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	200	35,6	24,7	34,3	511
		МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	20	1,4	1,7	11,1	66
2008	411	КИСЕЛЬ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ	180			25,7	103
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ПО СЕЗОНУ)	100	0,9	0,2	8,1	43
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	1,1	0,1	7,5	36
Итого				39	26,7	86,7	759
Обед							
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ОГУРЕЦ)	55	0,4	0,1	1,4	8
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	180	2,9	3,8	16,5	113
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	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,2	5,4	21,4	147
2021	8	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,2		9,1	37
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10	47
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,7	0,2	10,6	51
Итого				22	28,8	80,8	675
Всего				61	55,5	167,5	1434

Стоимость продуктового набора 194,54 •

Стоимость услуги 39,00 •

Повар _____ (_____)

Утверждаю

ИП Орлов А.О.

Директор школы №25

/С.А.Громанева/

МЕНЮ

" 16 " Июль



7-11 лет

11 день

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2005	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	200	35,6	24,7	36,3	519
		МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	40	2,8	3,3	21,5	127
2008	411	КИСЕЛЬ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ	180			25,7	103
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ПО СЕЗОНУ)	110	1	0,2	8,9	47
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	95
Итого				42,5	28,4	112,5	891
Обед							
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ОГУРЕЦ)	80	0,6	0,1	2	11
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250	4	5,3	23	157
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	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	3,7	5,8	24,5	164
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	1	0,2	20,2	86
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	82
Итого				29,1	35,8	115,7	904
Всего				71,6	64,2	228,2	1795

Стоимость продуктового набора **182,07 -**

Стоимость услуги **35,88 -**

Повар _____ (_____)

Утверждаю

ИП Орлов А.О.

Директор школы №25

/С.А. Громанева_ /

МЕНЮ

" 16 " июль

2023 г.



12-18 лет

11 день

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2005	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	250	44,7	31,1	38,9	623
		МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	40	2,9	3,4	22,2	131
2008	411	КИСЕЛЬ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ	200			28,5	114
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ПО СЕЗОНУ)	110	1	0,2	8,9	47
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	95
Итого				51,7	34,9	118,6	1010
Обед							
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ОГУРЕЦ)	100	0,8	0,1	2,5	14
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250	4	5,3	23	157
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	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	3,7	5,8	24,5	164
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	1	0,2	20,2	86
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
Итого				35,1	38,9	153,8	1112
Всего				86,8	73,8	272,4	2122

Стоимость продуктового набора 215,77 ·

Стоимость услуги 42,35 ·

Повар _____ (_____)