

Утверждаю

ИП Орлов А.О.

Директор школы №25

/С.А.Громанева/

МЕНЮ

" 15 " *июня* 2023 г.



3-7 лет

10 день

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Завтрак							
2011	177.1	КАША ПШЕННАЯ С ИЗЮМОМ	150	5,6	8,2	32	225
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	4,9	4,5	0,3	61
2022	83	МОЛОКО В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	200	5,8	5	9,6	108
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	1,1	0,1	7,5	36
Итого				17,4	17,8	49,4	430
Обед							
2011		САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ОГУРЦОМ	55	0,6	2,8	5,3	50
2011	113	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	180	2,3	4,1	11,4	92
2011	291	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	170	14,4	8,9	30,4	259
2022	83	МОЛОКО В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	200	5,6	4,9	9,3	105
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	30	2	0,3	12,7	61
Итого				26,4	21,5	86,4	650
Всего				43,8	39,3	135,8	1080

Стоимость продуктового набора · 139,84 ·

Стоимость услуги 39,00 ·

Повар _____ (_____)

Утверждаю

ИП Орлов А.О.

Директор школы №25

/С.А.Громанева/

МЕНЮ

" 15 " ИЮНЯ

2023 г.
СОШ № 25

7-11 лет

10 день

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Завтрак							
2011	177.1	КАША ПШЕННАЯ С ИЗЮМОМ	200	5,6	10,3	44,1	293
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	4,9	4,5	0,3	61
2022	83	МОЛОКО В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	200	5,8	5	9,6	108
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,6	0,4	30,1	142
Итого				20,9	20,2	84,1	604
Обед							
2011		САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ОГУРЦОМ	80	1,2	4,1	7,7	73
2011	113	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	250	2,8	5,7	14,3	120
2011	291	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	16,9	10,5	35,8	305
2022	55	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200			9,2	37
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ПО СЕЗОНУ)	110	0,4	0,4	10,8	52
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,3	0,4	21,2	102
Итого				26,9	21,3	114,1	760
Всего				47,8	41,5	198,2	1364

Стоимость продуктового набора 101,13 ·

Стоимость услуги 35,88 ·

Повар _____ (_____)

Утверждаю

ИП Орлов А.О.

Директор школы №25

/С.А. Громанева_/

МЕНЮ

" 15 " Июня 2023 г.

СОШ № 25

12-18 лет

10 день

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Завтрак							
2011	177.1	КАША ПШЕННАЯ С ИЗЮМОМ	230	6,6	11,9	50,5	336
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	4,9	4,5	0,3	61
2022	83	МОЛОКО В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	200	5,8	5	9,6	108
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,6	0,4	30,1	142
Итого				21,9	21,8	90,5	647
Обед							
2011		САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ОГУРЦОМ	100	1,4	5,1	9,5	91
2011	113	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	250	2,8	5,7	14,3	120
2011	291	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	250	21,2	13,1	44,7	381
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	70	4,6	0,6	29,7	143
Итого				35	25,3	153,2	985
Всего				56,9	47,1	243,7	1632

Стоимость продуктового набора 117,38 -

Стоимость услуги 42,35 -

Повар _____ (_____)

Утверждаю

ИП Орлов А.О.

Директор школы №25

/С.А.Громанева/

МЕНЮ

" 16 " Июль 2023 г.



7-11 лет

11 день

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, 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 _____ (_____)