

Утверждаю

ИП Орлов А.О.

Директор школы №25

/С.А.Громанева/

**МЕНЮ**

"22" июня 2023 г.

3-7 лет



**1 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>							
2011	403	ОЛАДЬИ С ЯБЛОКОМ	150	8,4	17,2	53,2	400
		МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	20	1,4	1,7	11,1	66
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	4,6	5,9		73
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	25	0,1	20,6	0,2	187
2023	61/1	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180	0,3		13,7	56
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10	47
<b>Итого</b>				<b>16,3</b>	<b>45,5</b>	<b>88,2</b>	<b>829</b>
<b>Обед</b>							
2011	27	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ	55	0,7	3,4	2,4	44
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	180	4,1	3,8	13,6	106
2011	291	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	170	14,4	8,9	30,4	259
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	180	0,9	0,2	17,7	75
2008		ПЕЧЕНЬЕ	20	1,5	2	14,9	83
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>24,4</b>	<b>18,6</b>	<b>97,1</b>	<b>654</b>
<b>Всего</b>				<b>40,7</b>	<b>64,1</b>	<b>185,3</b>	<b>1483</b>

Стоимость продуктового набора 120,20 -

Стоимость услуги 39,00 -

Повар \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)

Утверждаю

ИП Орлов А.О.

Директор школы №25

/С.А.Громанева/

**МЕНЮ**

"22" Июль 2023 г. № 25

7-11 лет



**1 день**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>Завтрак</b>							
2011	403	ОЛАДЬИ С ЯБЛОКОМ	200	11,3	22,8	70,7	533
		МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	40	2,9	3,4	22,2	131
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	4,6	5,9		73
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,1	7,3	0,1	66
2023	61	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,3		15,2	63
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,8	0,3	25,1	118
<b>Итого</b>				<b>23</b>	<b>39,7</b>	<b>133,3</b>	<b>984</b>
<b>Обед</b>							
2011	27	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ	80	0,8	4,9	3,5	63
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	250	5,8	5,4	18,9	147
2011	291	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	16,9	10,5	35,8	305
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	40	3,1	0,2	20,1	95
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61
<b>Итого</b>				<b>30</b>	<b>21,9</b>	<b>122</b>	<b>809</b>
<b>Всего</b>				<b>53</b>	<b>61,6</b>	<b>255,3</b>	<b>1793</b>

Стоимость продуктового набора 116,99 -

Стоимость услуги 35,88 -

Повар \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)

Утверждаю

ИП Орлов А.О.

Директор школы №25

/С.А. Громанева\_/

**МЕНЮ**

" 22 "

Июль

2023 г.

12-18 лет



**1 день**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
2011	403	ОЛАДЬИ С ЯБЛОКОМ	230	13	26,2	81,4	614
		МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	40	2,9	3,4	22,2	131
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	30	7	8,9		109
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	15	0,1	12,4	0,1	112
2023	61/2	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,4		15,4	64
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,8	0,3	25,1	118
<b>Итого</b>				<b>27,2</b>	<b>51,2</b>	<b>144,2</b>	<b>1148</b>
<b>Обед</b>							
2011	27	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ	100	1,2	6,1	4,4	79
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	250	5,8	5,4	18,9	147
2011	291	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	250	21,2	13,1	44,7	381
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	1	0,2	19,6	83
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ПО СЕЗОНУ)	110	0,4	0,4	10,8	52
2008		ПЕЧЕНЬЕ	30	2,3	2,9	22,3	125
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>40,8</b>	<b>29,1</b>	<b>178,4</b>	<b>1142</b>
<b>Всего</b>				<b>68</b>	<b>80,3</b>	<b>322,6</b>	<b>2290</b>

Стоимость продуктового набора 145,28 -

Стоимость услуги 42,35 -

Повар \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)