

Утверждаю

ИП Орлов А.О.

Директор школы №25

/С.А.Громанева/

**МЕНЮ**

" 05 " ИЮНЯ

2023 г.



**3-7 лет**

**3 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	20	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	60	0,5	3,7	1,4	40
2011	297	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР	80	10,8	12,7	5,7	180
2011	331	СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331	30	0,5	1,1	2,5	26
2011	143	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	150	3	13,1	17,4	205
2011	386	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ (КЕФИР)	180	5,2	4,5	7,2	95
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	1,1	0,1	7,5	36
<b>Итого</b>				<b>21,1</b>	<b>35,2</b>	<b>41,7</b>	<b>582</b>
<b>Обед</b>							
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ПОМИДОР)	55	0,6	0,1	2,1	13
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	180	2,9	3,8	16,5	113
2011	226	РЫБА ОТВАРНАЯ	80	13,9	6,1	0,7	114
2011	139	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	150	3,7	6	15,6	134
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	180	0,9	0,2	18,2	77
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
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,7	0,2	10,6	51
<b>Итого</b>				<b>25,7</b>	<b>16,7</b>	<b>79,3</b>	<b>581</b>
<b>Всего</b>				<b>46,8</b>	<b>51,9</b>	<b>121</b>	<b>1163</b>

Стоимость продуктового набора **177,19 ·**

Стоимость услуги **39,00 ·**

Повар \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)

Утверждаю

ИП Орлов А.О.

Директор школы №25

/С.А.Громанева/

# МЕНЮ

" 05 " 41 номер



7-11 лет

3 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	20	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	60	0,5	3,7	1,4	40
2011	297	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР	120	16,2	19,2	8,4	270
2011	331	СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331	30	0,5	1,1	2,5	26
2011	143	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	180	3,4	20,9	16,3	243
2011	386	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ (КЕФИР)	200	5,8	5	8	106
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	95
<b>Итого</b>				<b>29,5</b>	<b>50,1</b>	<b>56,7</b>	<b>780</b>
<b>Обед</b>							
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ПОМИДОР)	80	0,9	0,2	3	19
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250	4	5,3	23	157
2011	226	РЫБА ОТВАРНАЯ	120	21	9,3	1,1	171
2011	139	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	180	4,5	7,2	18,7	161
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	1	0,2	20,2	86
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ПО СЕЗОНУ)	110	1	0,2	8,9	47
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,3	0,4	21,2	102
<b>Итого</b>				<b>38</b>	<b>23</b>	<b>111,2</b>	<b>814</b>
<b>Всего</b>				<b>67,5</b>	<b>73,1</b>	<b>167,9</b>	<b>1594</b>

Стоимость продуктового набора 172,60 ·

Стоимость услуги 35,88 ·

Повар \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)

Утверждаю

ИП Орлов А.О.

Директор школы №25

/С.А. Громанева\_/

**МЕНЮ**

" 05 "

Листопад

2023 г.

12-18 лет



**3 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	20	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	100	0,8	6,1	2,4	67
2011	297	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР	120	16,2	19,2	8,4	270
2011	331	СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331	30	0,5	1,1	2,5	26
2011	143	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	180	3,4	20,9	16,3	243
2011	386	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ (КЕФИР)	200	5,8	5	8	106
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71
<b>Итого</b>				<b>29</b>	<b>52,5</b>	<b>52,7</b>	<b>783</b>
<b>Обед</b>							
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ПОМИДОР)	100	1,1	0,2	3,8	24
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250	4	5,3	23	157
2011	226	РЫБА ОТВАРНАЯ	120	21	9,3	1,1	171
2011	139	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	180	4,5	7,2	18,7	161
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	1	0,2	20,2	86
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ПО СЕЗОНУ)	110	1	0,2	8,9	47
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>41,5</b>	<b>23,4</b>	<b>133,4</b>	<b>921</b>
<b>Всего</b>				<b>70,5</b>	<b>75,9</b>	<b>186,1</b>	<b>1704</b>

Стоимость продуктового набора 182,94 ·

Стоимость услуги 42,35 ·

Повар \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)