

Утверждаю

ИП Орлов А.О.

Директор школы №25

/С.А.Громанева/

МЕНЮ

" 02 " Июль

МБОУ
2023 г. № 25

3-7 лет

2 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	217	ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ ОТВАРНЫЕ	150	22,1	16,5	21,9	329
		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				25,5	18,5	74,3	577
Обед							
2011	48	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (1 ВАРИАНТ)	55	0,5	3,4	2,9	45
2011	88	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	180	1,4	3,6	6,5	65
2011	260	ГУЛЯШ	80	12	13,7	3	183
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,2	5,4	21,4	147
2011	386	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ (КЕФИР)	180	5,2	4,5	7,2	95
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10	47
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,7	0,2	10,6	51
Итого				25,5	30,9	61,6	633
Всего				51	49,4	135,9	1210

Стоимость продуктового набора 197,62 -

Стоимость услуги 39,00 -

Повар _____

А.Р. Давыденко Е.К.

Утверждаю

ИП Орлов А.О.

Директор школы №25

/С.А.Громанева/

МЕНЮ

" 02 " ИЮНЯ



7-11 лет

2 день

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2011	217	ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ ОТВАРНЫЕ	200	29,5	22	29,2	438
		МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	40	2,9	3,4	22,2	131
2022	55	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200			9,2	37
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ПО СЕЗОНУ)	110	1	0,2	8,9	47
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10	47
Итого				34,9	25,7	79,5	700
Обед							
2011	48	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (1 ВАРИАНТ)	80	0,7	4,9	4,3	66
2011	88	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	250	1,9	5,1	9,3	91
2011	260	ГУЛЯШ	100	15	17,1	3,7	229
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	3,7	5,8	24,5	164
2011	386	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ (КЕФИР)	200	5,8	5	8	106
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,3	0,4	21,2	102
Итого				32,7	38,5	86,1	829
Всего				67,6	64,2	165,6	1529

Стоимость продуктового набора 178,84 -

Стоимость услуги 35,88 -

Повар _____

Громанева С.А.

Утверждаю

ИП Орлов А.О.

Директор школы №25

/С.А. Громанева_/

МЕНЮ

" 02 " ИЮНЯ



12-18 лет

2 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	217	ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ ОТВАРНЫЕ	250	37	27,5	36,4	548
		МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	40	2,9	3,4	22,2	131
2022	55/2	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200			14,1	56
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ПО СЕЗОНУ)	110	1	0,2	8,9	47
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10	47
Итого				42,4	31,2	91,6	829
Обед							
2011	48	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (1 ВАРИАНТ)	100	0,9	6,2	5,4	82
2011	88	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	250	1,9	5,1	9,3	91
2011	260	ГУЛЯШ	120	18,1	20,5	4,3	275
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	3,7	5,8	24,5	164
2011	386	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ (КЕФИР)	200	5,8	5	8	106
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				39,7	44	120	1045
Всего				82,1	75,2	211,6	1874

Стоимость продуктового набора 217,90 ¢

Стоимость услуги 42,35 ¢

Повар _____

Громанева Е.В.