

УТВЕРЖДАЮ:
ИП Макарова Е.А.

Макарова Е.А.



МЕНЮ НА «20» 12 2021г.

Наименование блюда	Цена	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерг. Ценность
			Белки	Жиры	Уг-ды	
ЗАВТРАК						
Каша рисовая молочная с маслом	24-84	200/15	8,5	15,3	81,6	433,2
Мармелад порционный	10-17	45	0,06	0	11,49	43,95
Яйцо отварное	11-60	1 шт	6,6	6,1	1,2	83,45
Хлеб пшеничный йодированный	2-84	25	1,9	1,02	12,3	72,0
Какао на молоке	9-97	148	3,79	3,4	25,47	150,8
Сок	19-58	1 шт	2,6	4	4,2	63,0
Фрукт	42-00	1 шт	0.8	0.8	19.6	88.8
ИТОГО:			121-00			
ЗАВТРАК						
Каша рисовая молочная с маслом	24-84	200/15	8,5	15,3	81,6	433,2
Хлеб пшеничный йодированный	2-84	25	1,9	1,02	12,3	72,0
Какао на молоке	11-74	174	3,79	3,4	25,47	150,8
Сок	19-58	1 шт.	0,5	0,1	11,2	46
ИТОГО:			59-00			
ОБЕД						
Салат витаминный	3-20	40	0,25	1,25	1,25	14,8
Суп картофельный на кур.бульоне	17-07	250	7,7	12,6	16,9	213,4
Отварные куры с соусом	22-55	35/35	22,5	13,1	0,9	204,8
Греча отварная	10-51	100	21,97	19,65	108,0	107,4
Хлеб ржаной	1-77	25	1,3	0,21	8,2	40
Компот из смеси сухофруктов	3-90	139	0,58		29,08	114,8
ИТОГО:			59-00			
ОБЕД						
Суп картофельный на кур.бульоне	17-07	250	7,7	12,6	16,9	213,4
Отварные куры с соусом	25-78	40/40	22,5	13,1	0,9	204,8
Греча отварная	10-51	100	21,97	19,65	108,0	107,4
Хлеб ржаной	1-77	25	1,3	0,21	8,2	40
Компот из сухофруктов	4-29	153	0,58		29,08	114,8
Сок	19-58	1 шт.	2,6	4	4,2	63,0
Фрукт	42-00	1 шт	0.8	0.8	19.6	88.8
ИТОГО:			121-00			

Зав.производством _____

Технолог _____

Фельдшер _____



Макарова Е.А.



Директор МБОУ «Средняя школа №2»
Кольчугина, Владимировой обл.
Новикова Е.В.

МЕНЮ НА «21» 12 2021г

Наименование блюда	Цена	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерг. Ценность
			Белки	Жиры	Уг-ды	
ЗАВТРАК						
Макароны отварные с маслом	12-54	175/5	11,3	10,8	46,3	333,0
Запеченное мясо с соусом	25-74	30/10	3,88	1,42	0	32,0
Хлеб пшеничный йодированный	2-84	25	1,9	1,02	12,3	72,0
Чай с сахаром с шиповником	6-38	200/15/15	2,1	1,1	10,6	5,9
Фрукт	20-92	1 шт	0,4	0,4	9,8	47,0
Коктейль молочный 2.5%	52-58	200	2.6	2.5	11.5	79.0
ИТОГО:			121-00			
ЗАВТРАК						
Макароны отварные с маслом	15-46	200/7	11,3	10,8	46,3	333,0
Запеченное мясо с соусом	34-32	40/10	3,88	1,42	0	32,0
Хлеб пшеничный йодированный	2-84	25	1,9	1,02	12,3	72,0
Чай с сахаром с шиповником	6-38	200/15/15	2,1	1,1	10,6	5,9
ИТОГО:			59-00			
ОБЕД						
Салат из свеклы с соленым огурчиком и растит. маслом	4-07	50	0,55	0,85	2,45	21,05
Суп фасолевый на кур. бульоне	15-57	250	4,68	4,16	16,96	124,8
Ежики мясные в соусе	21-72	45/30	7,3	6,39	9,45	125,3
Сложный гарнир	13-39	50/50	2,16	5,4	12,4	103,0
Хлеб ржаной	1-77	25	1,3	0,21	8,2	40
Напиток из сока	2-48	177	0,58	0	29,08	114,8
ИТОГО:			59-00			
ОБЕД						
С-т из свёклы с сол.огурчиком	4-07	50	0.55	0.85	2.45	21.05
Суп фасолевый на кур. бульоне	15-57	250	4.68	4.16	17.0	125.0
Ежики мясные в соусе	24-95	50/50	7,3	6,39	9,45	125,3
Сложный гарнир	20-09	75/75	2,16	5,4	12,4	103,0
Хлеб ржаной	1-77	25	1,3	0,21	8,2	40
Напиток из сока	1-97	138	0,58	0	29,08	114,8
Коктейль молочный 2.5%	52-58	200	2.6	2.5	11.5	79.0
ИТОГО:			121-00			

Зав. производством _____

Технолог _____

Фельдшер _____



УТВЕРЖДАЮ:

ИП Макарова Е.А.

Макарова Е.А.



СОГЛАСОВАНО:

Директор МБОУ «Средняя школа №2»

г. Кольчугино, Владимирской обл.

Овчикова Е.В.

МЕНЮ НА «22» 12 2021г.

Наименование блюда	Цена	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерг. Ценность
			Белки	Жиры	Уг-ды	
ЗАВТРАК						
Запеканка из творога со сгущенным молоком	58-08	110/35	20,79	18,3	18,8	326,15
Хлеб пшеничный йодированный	2-84	25	1,9	1,02	12,3	72,0
Чай витаминизированный с сахаром	1-30	164	0	0	15,98	63,48
Кондитерское изделие	16-78	1 шт.	5,5	30	60	540
Фрукт	42-00	1 шт	0.8	0.8	19.6	88.8
ИТОГО:			121-00			
ЗАВТРАК						
Запеканка из творога со сгущенным молоком	54-57	100/40	20,79	18,3	18,8	326,15
Хлеб пшеничный йодированный	2-84	25	1,9	1,02	12,3	72,0
Чай витаминизированный с сахаром	1-59	200/15	0	0	15,98	63,48
ИТОГО:			59-00			
ОБЕД						
Борщ на курином бульоне со сметаной	17-25	250/10	6,5	9,3	13,5	354,0
Оладьи из печени с соусом	25-64	50/50	16,16	11,36	4,32	183,3
Рис отварной	8-35	100	3,9	5,52	49,5	234,6
Хлеб ржаной	1-77	25	1,3	0,21	8,2	40
Напиток из замороженных ягод	5-99	106	0,1	0,1	11,1	42,1
ИТОГО:			59-00			
ОБЕД						
Борщ на курином бульоне со сметаной	17-25	250/10	6,5	9,3	13,5	354,0
Оладьи из печени	25-64	50/50	16,16	11,36	4,32	183,3
Рис отварной	11-69	140	3,9	5,52	49,5	234,6
Хлеб ржаной	1-77	25	1,3	0,21	8,2	40
Напиток из замороженных ягод	5-87	104	0,1	0,1	11,1	42,1
Кондитерское изделие	16-78	1 шт.	5,5	30	60	540
Фрукт	42-00	1 шт	0.8	0.8	19.6	88.8
ИТОГО:			121-00			

Зав. производством _____

Технолог _____

Фельдшер _____

УТВЕРЖДАЮ:
ИП Макарова Е.А.

Макарова Е.А.

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ «Средняя школа №2»
Скляковская Е. В.
Скляковская Е. В.

МЕНЮ НА «23» 12 2021г.

Наименование блюда	Цена	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерг. Ценность
			Белки	Жиры	Уг-ды	
ЗАВТРАК						
Котлета куриная с соусом	41-63	75/50	7,5	9,6	4,3	133,8
Греча отварная	15-77	150	4,62	2,11	22,74	112,67
Хлеб пшеничный йодированный	2-84	25	1,9	1,02	12,3	72,0
Кисель витаминизированный	5-42	200	1,2	0,2	5,0	33
Джем порционно	13-34	40	1,2	0,1	6	28,2
Фруктовое пюре	42-00	90	0	2.0	22.0	89.7
ИТОГО:			121-00			
ЗАВТРАК						
Котлета куриная с соусом	40-91	75/30	7,5	9,6	4,3	133,8
Греча отварная	10-51	100	4,62	2,11	22,74	112,67
Хлеб пшеничный йодированный	2-84	25	1,9	1,02	12,3	72,0
Кисель витаминизированный	4-74	175	1,2	0,2	5,0	33
ИТОГО:			59-00			
ОБЕД						
Салат из моркови	2-00	30	3,5	18,1	20,4	268,0
Суп с клецками	12-15	250	3,62	1,04	8,79	58,34
Голубцы ленивые в/с	34-22	108/50	7,15	13,75	9,46	191,5
Хлеб пшеничный йодированный	2-84	25	1,9	1,02	12,3	72
Хлеб ржаной	1-77	25	1,3	0,21	8,2	40
Напиток из замороженных ягод*	6-02	107	0,1	0,1	11,1	42,1
ИТОГО:			59-00			
ОБЕД						
Салат из моркови	3-33	50	3,5	18,1	20,4	268,0
Суп с клецками	12-15	250	3,62	1,04	8,79	58,34
Голубцы ленивые в/с	34-22	108/50	7,15	13,75	9,46	191,5
Хлеб ржаной	1-77	25	1,3	0,21	8,2	40
Хлеб пшеничный йодированный	2-84	25	1,9	1,02	12,3	72,0
Напиток из замороженных ягод*	7-91	140	0,1	0,1	11,1	42,1
Кондитерское изделие	16-78	1 шт.	5,5	30	60	540
Фруктовое пюре	42-00	90	0	2.0	22.0	89.7
ИТОГО:			121-00			

*- замороженные ягоды в ассортименте (чёрная смородина, красная смородина и др.)

Зав.производством _____

Технолог _____

Фельдшер _____



УТВЕРЖДАЮ:

ИП Макарова Е.А.

Макарова Е.А.



СОЛЖЕНИЧЕНКО

Директор МБОУ «Средняя школа №2»

Снольчугино, Владимирской обл.

Солжениченко Е. В.

МЕНЮ НА «24» 12 2021г.

Наименование блюда	Цена	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерг. Ценность
			Белки	Жиры	Уг-ды	
ЗАВТРАК						
Гуляш мясной	28-87	35/35	10,44	16,3	2,07	197,4
Вермишель отварная	7-16	150	11,6	15,0	68,6	456,5
Хлеб пшеничный йодированный	2-84	25	1,9	1,02	12,3	72,0
Чай витаминизированный с клюквой	6-98	200/15/15	4,00	1,00	0,8	2,81
Фрукт	21-86	1 шт.	0,4	0,4	9,8	47,0
Сок	53-29	200	0	0	24,0	96,0
ИТОГО:						121-00
ЗАВТРАК						
Гуляш мясной	41-25	50/50	10,44	16,3	2,07	197,4
Вермишель отварная	7-93	170	11,6	15,0	68,6	456,5
Хлеб пшеничный йодированный	2-84	25	1,9	1,02	12,3	72,0
Чай витаминизированный с клюквой	6-98	200/15/15	4,00	1,00	0,8	2,81
ИТОГО:						59-00
ОБЕД						
Салат из огурцов сол.с маслом	5-01	40	0,81	1,67	3,96	33,75
Щи со сметаной	11-52	250/10	7,93	11,47	11,36	210,43
Греча отварная	10-51	100	21,97	19,65	18,0	107,0
Тефтели Детские под овощным соусом	23-76	50/20	11,0	4,5	17,8	156,75
Хлеб ржаной	1-77	25	1,3	0,21	8,2	40
Морс из замороженных ягод	6-43	114	0	0	15	63,0
ИТОГО:						59-00
ОБЕД						
Салат из огурцов сол. с маслом	6-26	50	0,81	1,67	3,96	33,75
Щи со сметаной	11-52	250/10	7,93	11,47	11,36	210,43
Греча отварная	15-77	150	21,97	19,65	18,0	107,0
Тефтели Детские под овощным соусом	23-76	50/20	11,0	4,5	17,8	156,75
Хлеб ржаной	1-77	25	1,3	0,21	8,2	40
Хлеб пшеничный йодированный	2-84	25	1,9	1,02	12,3	72,0
Морс из замороженных ягод	5-79	102	0	0	15	63,0
Сок	53-29	200	0	0	24,0	96,0
ИТОГО:						121-00

*- замороженные ягоды в ассортименте(чёрная смородина, красная смородина и др.)

Зав.производством _____

Технолог _____

Фельдшер _____