



Согласовано: \_\_\_\_\_  
 Директор \_\_\_\_\_  
 название учреждения  
 ф.и.о.  
 Дата: \_\_\_\_\_ г.

Утверждаю:  
 Генеральный директор ООО "Общепит Аликовского райло"  
 Иванова О.Н.  
 Дата: \_\_\_\_\_ г.



12 дневное меню

**Возрастная категория: с 7 – 11 лет .**  
**Осенне- зимний сезон.**

День 7(Понедельник)

**Завтрак**

№ п/п	№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность				Цена,руб
				Ккал	Белки	Жиры	Углев	
1.	3	Бутерброд с сыром	50	157	5,8	8,3	14,83	16,17
2.	174	Каша молоч.рисовая с маслом	150/5	220,5	4,5	8,13	5,12	10,78
3.	382	Какао с молоком	200(150/50/15)	125,11	3,78	0,67	26	8,60
4.		Хлеб пшеничный	20	42	0,94	0,2	0,2	1,57
5.	338	Яблоки св.порциями	100	33,3	0,3	0,3	7,35	9,48
		<b>Итого</b>	<b>525</b>	<b>577,91</b>	<b>15,32</b>	<b>17,6</b>	<b>53,5</b>	<b>46,60</b>

**Обед**

№ п/п	№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность				Цена,руб
				Ккал	Белки	Жиры	Углев	
1.	24	Салат из свеклы отварной	60	53,91	0,81	3,65	4,72	2,19
2.	102	Суп картофельный с горохом	200	118	4,71	3,73	15,96	3,56
3.	269/331	Биточки рубленые с томат. соусом	100(50/50)	165	9,08	9,46	10,66	33,64
4.	309	Макароны отварные	150	211	5,32	4,89	35,52	6,11
5.	348	Компот из кураги	200	123	1,04		30,96	14,36
6.		Хлеб дарницкий	40	91,96	2,24	0,44	19,78	2,36
		<b>Итого</b>	<b>770</b>	<b>762,87</b>	<b>23,2</b>	<b>22,17</b>	<b>117,6</b>	<b>62,23</b>

Старший повар \_\_\_\_\_ /Иванова Л.В.

Бухгалтер о/п \_\_\_\_\_ /Виноградова Л.В.



Согласовано:

Директор

название учреждения

Дата:

Ф.И.О.

Утверждаю:

Генеральный директор ООО "Общепит Аликовского района" Иванова О.Н.

Дата: \_\_\_\_\_ г.



12 дневное меню

**Возрастная категория: с 7 – 11 лет .  
Осенне- зимний сезон.**

День 8(Вторник)

**Завтрак**

№ п/п	№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность				Цена,руб
				Ккал	Белки	Жиры	Углев.	
1.	330/223	Запеканка творожная со сметан.соус.	130/20	277,5	19,2	13,1	20,7	41,81
2.	376	Чай с сахаром	200/15	40	0,53		9,47	1,21
3.	2	Бутерброд с повидлом	55	156	2,4	3,87	27,83	8,77
4.		Хлеб пшеничный	40	63	1,41	0,3	0,3	3,15
5.	209	Яйцо вареное	40	62,84	5,08	4,6	0,28	8,28
		<b>Итого :</b>	<b>500</b>	<b>599,34</b>	<b>28,62</b>	<b>21,87</b>	<b>58,58</b>	<b>63,21</b>

**Обед**

№ п/п	№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность				Цена,руб
				Ккал	Белки	Жиры	Углев.	
1.	67	Винегрет овощной.	60	72,62	0,79	6,06	3,61	2,84
2.	82	Борщ с капустой, карт. со сметаной	200/5	89	1,47	4,67	7,31	6,45
3.	294/331	Котлеты из птицы рублен.с томат. соу	100(50/50)	157	10,88	7,6	1,86	19,64
4.	304	Рис отварной	150	228	3,81	6,11	38,61	9,04
5.	349	Компот из сухофруктов	200	196,38	1,16	0,3	47,26	5,48
6.		Хлеб дарницкий	40	91,96	2,24	0,44	19,78	2,36
		<b>Итого</b>	<b>755</b>	<b>834,96</b>	<b>20,35</b>	<b>25,18</b>	<b>118,4</b>	<b>45,80</b>

Старший повар

*Иванова Л.В.*

Бухгалтер о/и

*Виноградова Л.В.*

/Виноградова Л.В

Согласовано: \_\_\_\_\_

Утверждаю: \_\_\_\_\_

Директор

*Ирина Владимировна Селиванова*

название учреждения

*Ирина Владимировна Селиванова*

Ф.И.О.

Дата: \_\_\_\_\_ г.

Генеральный директор ООО "Общепит Аликовского района"  
Иванова О.Н.

Дата: \_\_\_\_\_ г.



12 дневное меню

**Возрастная категория: с 7 – 11 лет .  
Осенне- зимний сезон.**

День9 (Среда)

**Завтрак**

№ п/п	№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность				Цена,руб
				Ккал	Белки	Жиры	Углев	
1.	14	Масло сл. порциями	10	65,72	0,1	7,2	0,13	6,42
2.	173	Каша молоч.пшениная с маслом	150/5	234	6,41	8,3	5,09	9,95
3.		Чай с фруктовым соком	200(50/150)	95	0,34	0,02	24,53	6,31
4.		Хлеб пшеничный	40	63	1,41	0,3	0,3	3,15
5.	338	Груша са. порциями	100	34,13	0,3	0,23	7,73	21,60
		<b>Итого</b>	<b>505</b>	<b>491,85</b>	<b>8,56</b>	<b>16,05</b>	<b>37,78</b>	<b>47,43</b>

**Обед**

№ п/п	№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность				Цена,руб
				Ккал	Белки	Жиры	Углев	
1.	47	Салат из кваш. капусты с маслом раст	60	51,42	1,02	3	5,07	5,06
2.	111	Суп с макаронными изделиями	200/5	100,13	2,98	2,83	15,7	3,15
3.	234/330	Котлеты рыбные со сметан. соусом	100(50/50)	155	9,04	8,22	10,71	16,61
4.	312	Пюре картофельное	150	155	3,22	5,56	22	10,71
5.	348	Компот из чернослива	200	109	0,16	0,16	27,87	12,82
6.		Хлеб дарницкий	40	91,96	2,24	0,44	19,78	2,36
		<b>Итого</b>	<b>775</b>	<b>662,51</b>	<b>18,66</b>	<b>20,21</b>	<b>101,1</b>	<b>50,70</b>

Старший повар

*Ирина Владимировна Иванова*

Бухгалтер о/п

*Л.В. Виноградова*

/Виноградова Л.В



Утверждаю:  
 Генеральный директор ООО "Общепит Аликовского района"  
 Иванова О.Н.  
 Дата: \_\_\_\_\_ г.



12 дневное меню

**Возрастная категория: с 7 – 11 лет .**  
**Осенне- зимний сезон.**

День 10 (Четверг)

**Завтрак**

№ п/п	№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность				Цена,руб
				Ккал	Белки	Жиры	Углев	
1.	1	Бутерброд с маслом сливочным	40	65,72	0,1	7,2	0,13	8,78
2.	204	Макароны отварные с сыром	100/20/5	209	8,46	9,95	21,32	19,63
3.	382	Какао с молоком	200	125,11	3,78	0,67	26	8,60
4.		Хлеб пшеничный	40	63	1,41	0,3	0,3	3,15
5.	209	Яйцо вареное	40	62,84	5,08	4,6	0,28	8,28
	338	Яблоки св.порциями	100	33,3	0,3	0,3	7,35	9,48
		<b>Итого</b>	<b>545</b>	<b>558,97</b>	<b>19,13</b>	<b>23,02</b>	<b>55,38</b>	<b>57,91</b>

**Обед**

№ п/п	№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность				Цена,руб
				Ккал	Белки	Жиры	Углев	
1.	43	Салат из белокочанной капусты	60	103	0,76	9,04	4,59	1,96
2.	106	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	200/12,5	106	1,51	3,32	9,24	3,64
3.	280/331	Фрикадельки мясные в томатном соусе	100(50/50)	140	8,83	8,63	7,54	31,67
4.	303	Каша пшеничная вязкая	150	154	4,21	4,8	22,99	4,90
5.	348	Компот из изюма	200	128	0,36		33,16	4,44
6.		Хлеб дарницкий	7,214958	91,96	2,24	0,44	19,78	2,36
		<b>Итого</b>	<b>782,5</b>	<b>722,96</b>	<b>17,91</b>	<b>26,23</b>	<b>97,3</b>	<b>48,98</b>

Старший повар Иванова О.Н.

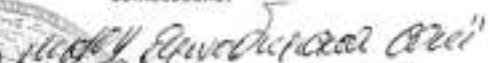
Бухгалтер о/п Л.В. Виноградова

/Виноградова Л.В

Согласовано:

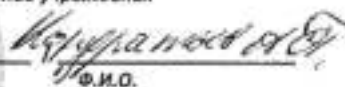
Утверждаю:

Директор

Генеральный директор ООО "Общепит Аликовского района"  
Иванова О.Н.

Дата: \_\_\_\_\_ г.

название учреждения



Ф.И.О.

Дата: \_\_\_\_\_ г.



12 дневное меню

**Возрастная категория: с 7 – 11 лет .  
Осенне- зимний сезон.**

День 11 (Пятница)

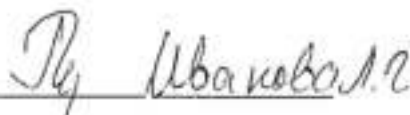
**Завтрак**

№ п/п	№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность				Цена,руб
				Ккал	Белки	Жиры	Углев.	
1.	182	Каша ячневая молочная с маслом	10/200	286	7,31	10,98	39,2	14,25
2.	379	Кофейный напиток с молоком	200	155,2	3,6	2,67	29,2	9,57
3.		Хлеб пшеничный	40	63	1,41	0,3	0,3	3,15
4.	338	Мандарины св. порциями	100	46,6	1,06	0,18	10,18	15,60
		<b>Итого</b>	<b>550</b>	<b>550,8</b>	<b>13,38</b>	<b>14,13</b>	<b>78,88</b>	<b>42,57</b>

**Обед**

№ п/п	№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность				Цена,руб
				Ккал	Белки	Жиры	Углев.	
1.	71	Салат из свеклы отварной	60	53,91	0,81	3,65	4,72	2,19
2.	103	Суп картофельный с макаронными из	200	117	2,26	4,3	16,68	3,15
3.	290/331	Птица тушеная в томатном соусе	100(50/50)	75	5,89	5,06	1,63	19,72
4.	302	Каша гречневая рассыпчатая	150	271	8,76	6,62	43,08	8,14
5.	342	Компот из св.яблок	200	41,6	0,53		9,87	5,46
6.		Хлеб дарницкий	40	91,96	2,24	0,44	19,78	2,36
		<b>Итого</b>	<b>770</b>	<b>650,47</b>	<b>20,49</b>	<b>20,07</b>	<b>95,76</b>	<b>41,03</b>

Старший повар



Бухгалтер о/п



/Виноградова Л.В



Согласовано:

Директор

*И.И. Иванова*

название учреждения

*Муниципальное учреждение*

Ф.И.О.

Дата: \_\_\_\_\_ г.

Утверждаю:

Генеральный директор ООО "Общепит Аликовского района"  
Иванова О.Н.

Дата: \_\_\_\_\_ г.



12 дневное меню

**Возрастная категория: с 7 – 11 лет .  
Осенне- зимний сезон.**

День 12 (Суббота)

**Завтрак**

№ п/п	№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность				Цена,руб
				Ккал	Белки	Жиры	Углев	
1.	185	Запеканка рисовая со сгущ.молоком	100/20	222,76	4,34	6,89	36,12	7,72
2.	377	Чай с лимоном	200/15/7	41,6	0,53		9,87	2,72
3.		Хлеб пшеничный	20	42	0,94	0,2	0,2	1,57
4.	440	Булочка творожная	100	262	13,08	6,06	3,08	13,18
5.	209	Яйцо вареное	40	62,84	5,08	4,6	0,28	8,28
		<b>Итого</b>	<b>510</b>	<b>631,2</b>	<b>23,97</b>	<b>17,75</b>	<b>49,55</b>	<b>33,48</b>

**Обед**

№ п/п	№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность				Цена,руб
				Ккал	Белки	Жиры	Углев	
1.	52	Салат из квашеной капусты.	60	50,03	0,96	3	4,61	5,06
2.	98	Суп крестьянский с крупой	200	106	1,51	3,32	9,24	3,64
3.	268/331	Шницель рублен.с томатн. соусом	(50/50)100	165	9,08	9,46	10,66	36,90
4.	312	Пюре картофельное	150	155	3,22	5,56	22	10,71
5.	348	Компот из чернослива	200	136	0,57		34,41	12,82
6.		Хлеб дарницкий	40	91,96	2,24	0,44	19,78	2,36
		<b>Итого</b>	<b>770</b>	<b>703,99</b>	<b>17,58</b>	<b>21,78</b>	<b>100,7</b>	<b>71,49</b>

Старший повар

*И.И. Иванова*

Бухгалтер о/п

*Л.В. Виноградова* /Виноградова Л.В





Согласовано:

Директор

*Иванова О.Н.*

наименование учреждения

*Кружковая о/п*

Ф.И.О.

Дата: \_\_\_\_\_ г.

Утверждаю:

Генеральный директор ООО "Общепит Аликовского района"  
Иванова О.Н.

Дата: \_\_\_\_\_ г.



12 дневное меню

**Возрастная категория: с 7 – 11 лет .  
Осенне- зимний сезон.**

День 1 (Понедельник)

**Завтрак**

№ п/п	№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность				Цена,руб
				Ккал	Белки	Жиры	Углев	
1.	15	Сыр порциями	25	71,66	4,64	5,9		18,00
2.	173	Каша молоч.пшениная с маслом	150/5	222,8	6,17	7,9	4,85	9,95
3.	379	Кофейный напиток с молоком	200	155,2	3,6	2,67	29,2	9,57
4.		Хлеб пшеничный	20	63	1,41	0,3	0,3	1,57
5.	338	Мандарины св.порциями	100	46,6	1,06	0,18	10,18	15,60
		<b>Итого</b>	<b>500</b>	<b>559,26</b>	<b>16,88</b>	<b>16,95</b>	<b>44,53</b>	<b>54,70</b>

**Обед**

№ п/п	№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность				Цена,руб
				Ккал	Белки	Жиры	Углев	
1.	45	Салат из белокочанной капусты.	60	49	0,54	4,3	1,9	1,96
2.	102	Суп картофельный с горохом	200	118	4,71	3,73	15,96	3,56
3.	269/331	Котлеты рубленные с томат. соусом	100(50/50)	165	9,08	15,2	9,2	33,64
4.	309	Макароны отварные	150	211	5,32	4,89	35,52	6,11
5.		Чай с фруктовым соком	15/150/50	95	0,34	0,02	24,53	6,31
6.		Хлеб дарницкий	40	91,96	2,24	0,44	19,78	2,36
		<b>Итого</b>	<b>765</b>	<b>729,96</b>	<b>22,23</b>	<b>28,58</b>	<b>106,9</b>	<b>53,94</b>

Старший повар

*Иванова О.Н.*

Бухгалтер о/п

*Виноградова Л.В.* /Виноградова Л.В



Согласовано:

Директор

*Иванова О.Н.*  
название учреждения

*Иванова О.Н.*  
Ф.И.О.

Дата: \_\_\_\_\_ г.

Утверждаю:

Генеральный директор ООО "Общепит Аликовского района"  
Иванова О.Н.

Дата: \_\_\_\_\_ г.



12 дневное меню

**Возрастная категория: с 7 – 11 лет .  
Осенне- зимний сезон.**

День 2( Вторник)

**Завтрак**

№ п/п	№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность				Цена,руб
				Ккал	Белки	Жиры	Углев	
1.	173	Каша молочная из овсяных хлопь. с м	10/200	208,24	6,1	4	36,96	14,58
2.	382	Какао с молоком	15/200	125,11	3,78	0,67	26	8,60
3.	2	Бутерброд с повидлом	55	156	2,4	3,87	27,83	8,77
4.		Хлеб пшеничный	20	63	1,41	0,3	0,3	1,57
5.		<b>Итого</b>	<b>500</b>	<b>552,35</b>	<b>13,69</b>	<b>8,84</b>	<b>91,09</b>	<b>33,52</b>

**Обед**

№ п/п	№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность				Цена,руб
				Ккал	Белки	Жиры	Углев	
1.	67	Винегрет овощной.	60	72,62	0,79	6,06	3,61	2,84
2.	82	Борщ с капустой картоф. со сметаной	200/5	118	4,71	3,73	15,96	6,45
3.	279/331	Тефтели рубленые с томат. соусом	110(60/50)	197	8,56	14,11	9,07	23,97
4.	302	Каша гречневая рассыпчатая	150	231,86	8,9	4,1	39,84	8,14
5.	349	Компот из смеси сухофруктов	200	116	0,44		28,88	5,48
6.		Хлеб дарницкий	40	91,96	2,24	0,44	19,78	2,36
		<b>Итого</b>	<b>780</b>	<b>827,44</b>	<b>25,64</b>	<b>28,44</b>	<b>117,1</b>	<b>49,24</b>

Старший повар

*Иванова О.Н.*

Бухгалтер о/п

*Виноградова Л.В.* /Виноградова Л.В





Согласовано:

Директор

*М.В. Игумовская*  
название учреждения

*Иванова О.Н.*  
ф.и.о.

Дата: \_\_\_\_\_ г.

Утверждаю:

Генеральный директор ООО "Общепит Алиновского райпо"  
Иванова О.Н.

Дата: \_\_\_\_\_ г.



12 дневное меню

**Возрастная категория: с 7 – 11 лет .  
Осенне- зимний сезон.**

День 3 (Среда)

**Завтрак**

№ п/п	№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность				Цена,руб
				Ккал	Белки	Жиры	Углев.	
1.	14	Масло сливочное порц.	10	65,72	0,1	7,2	0,13	6,42
2.	223	Запеканка творожная с повидлом	130/20	405	21,9	16,59	42	43,96
3.	377	Чай с лимоном	200/15/7	41,6	0,53		9,87	2,72
4.		Хлеб пшеничный	40	63	1,41	0,3	0,3	3,15
5.	338	Яблоки св.порциями	100	33,3	0,3	0,3	7,35	9,48
		<b>Итого</b>	<b>522</b>	<b>608,62</b>	<b>24,24</b>	<b>24,39</b>	<b>59,65</b>	<b>65,72</b>

**Обед**

№ п/п	№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность				Цена,руб
				Ккал	Белки	Жиры	Углев.	
1.	47	Салат из кваш. капусты с раст.маслом	60	51,42	1,02	3	5,07	5,06
2.	103	Суп картофельный с макарон.изд.	200	117	2,26	4,3	16,68	3,15
3.	227/330	Рыба припуш. со сметан. соусом	100(50/50)	139	13,81	5,76	2,73	22,47
4.	312	Пюре картофельное	200	165,27	3,1	8,16	19,71	14,24
5.	348	Компот из изюма	200	122	0,02	0,07	29	4,44
6.		Хлеб дарницкий	40	91,96	2,24	0,44	19,78	2,36
		<b>Итого</b>	<b>800</b>	<b>686,65</b>	<b>22,45</b>	<b>21,73</b>	<b>92,97</b>	<b>51,72</b>

Старший повар

*И.И. Ивакино*

Бухгалтер о/п

*Л.В. Виноградова*

/Виноградова Л.В



Согласовано:

Директор

*Иванова О.Н.*

название учреждения

*Иванова О.Н.*

Ф.И.О.

Дата: \_\_\_\_\_ г.

Утверждаю:

Генеральный директор ООО "Общепит Аликовского района"  
Иванова О.Н.

Дата: \_\_\_\_\_ г.



12 дневное меню

**Возрастная категория: с 7 – 11 лет .  
Осенне- зимний сезон.**

День 4 (Четверг)

**Завтрак**

№ п/п	№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность				Цена,руб
				Ккал	Белки	Жиры	Углев.	
1.	3	Бутерброд с сыром	50	157	5,8	8,3	14,83	16,17
2.	175	Каша из риса и пшена с маслом	10/200	260	6,08	11,18	6,79	15,04
3.	376	Чай с сахаром	200	40	0,53		9,47	1,21
4.		Хлеб пшеничный	40	63	1,41	0,3	0,3	3,15
5.		<b>Итого</b>	<b>500</b>	<b>520</b>	<b>13,82</b>	<b>19,78</b>	<b>31,39</b>	<b>35,57</b>

**Обед**

№ п/п	№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность				Цена,руб
				Ккал	Белки	Жиры	Углев.	
1.	52	Салат из свеклы	60	103	0,76	9,04	4,59	2,19
2.	88	Щи из св, капусты с карт.со смет.	200/5	79	1,46	4,75	6,22	5,22
3.	269/331	Биточки рубл, с томат. соусом	50/50/100	165	9,08	9,46	10,66	33,64
5.	309	Макароны отварные	150	211	5,32	4,89	35,52	6,11
6.	348	Компот из чернослива	200	136	0,57		34,41	12,82
		Хлеб дарницкий	40	91,96	2,24	0,44	19,78	2,36
		<b>Итого</b>	<b>755</b>	<b>785,96</b>	<b>19,43</b>	<b>28,58</b>	<b>111,2</b>	<b>62,34</b>

Старший повар

*Иванова О.Н.*

Бухгалтер о/п

*Виноградова Л.В.*

/Виноградова Л.В

Согласовано:

Утверждаю:



Директор

*Иванова О.Н.*  
название учреждения

Генеральный директор ООО "Общепит Аликовского района"  
Иванова О.Н.

Дата: \_\_\_\_\_ г.

Дата: \_\_\_\_\_ г.

*Иванова О.Н.*  
ф.и.о.



12 дневное меню

**Возрастная категория: с 7 – 11 лет .  
Осенне- зимний сезон.**

День 5 (Пятница)

**Завтрак**

№ п/п	№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность				Цена,руб
				Ккал	Белки	Жиры	Углев	
1.	302	Каша молочная гречневая с маслом	150/5	271	8,76	6,62	43,08	10,63
2.	15	Сыр порциями	25	71,66	4,64	5,9		18,00
3.	382	Какао с молоком	200	125,11	3,78	0,67	26	8,60
4.	338	Мандарины св. порциями	100	46,6	1,06	0,18	10,18	15,60
5.		Хлеб пшеничный	40	63	1,41	0,3	0,3	3,15
		<b>Итого</b>	<b>505</b>	<b>577,37</b>	<b>19,65</b>	<b>13,67</b>	<b>79,56</b>	<b>55,97</b>

**Обед**

№ п/п	№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность				Цена,руб
				Ккал	Белки	Жиры	Углев	
1.	67	Винегрет овощной	60	75,06	0,84	6,02	2,46	2,84
2.	96	Рассольник Ленинградский со сметан	200/5	113	1,88	5,1	13,92	6,24
3.	290/331	Птица, тушенная в томатном соусе	100(50/50)	75	5,89	5,06	1,63	19,72
4.	310	Картофель отварной	150	159	3,03	4,93	24,49	7,84
5.	342	Компот из св.яблок	200	109	0,16	0,16	27,87	5,46
6.		Хлеб дарницкий	40	91,96	2,24	0,44	19,78	2,36
		<b>Итого</b>	<b>775</b>	<b>623,02</b>	<b>14,04</b>	<b>21,71</b>	<b>90,15</b>	<b>44,47</b>

Старший повар

*Иванова Л.П.*

Бухгалтер о/п

*Виноградова Л.В.* /Виноградова Л.В



Согласовано:

Директор

И.И.Иванов  
наименование учреждения

Дата: \_\_\_\_\_ г.

Ф.И.О.

Утверждаю:

Генеральный директор ООО "Общепит Аликовского района"  
Иванова О.Н.

Дата: \_\_\_\_\_ г.



12 дневное меню

**Возрастная категория: с 7 – 11 лет .  
Осенне- зимний сезон.**

День 6(Суббота)

**Завтрак**

№ п/п	№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность				Цена,руб
				Ккал	Белки	Жиры	Углев	
1.	182	Каша ячневая молочная с маслом	10/200	286	7,31	10,98	39,2	14,25
2.	209	Яйцо вареное	40	62,84	5,08	4,6	0,28	8,28
3.	379	Кофейный напиток с молоком	15/200	155,2	3,6	2,67	29,2	9,57
4.		Хлеб пшеничный	40	63	1,41	0,3	0,3	3,15
		<b>Итого</b>	<b>505</b>	<b>567,04</b>	<b>17,4</b>	<b>18,55</b>	<b>68,98</b>	<b>35,25</b>

**Обед**

№ п/п	№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность				Цена,руб
				Ккал	Белки	Жиры	Углев	
1.	45	Салат из белокочанной капусты	60	164,2	3,02	6,36	23,7	1,96
2.	98	Суп крестьян.с крупой со смет.	200/5	106	1,51	3,32	9,24	3,64
3.	280/331	Фрикадельки мясн. с томат. соусом.	105(55/50)	140	8,83	8,63	7,54	31,67
4.	321	Капуста тушеная	150	115	3,6	4,52	15,3	12,58
5.	348	Компот из изюма	200	128	0,36		33,16	4,44
6.		Хлеб дарницкий	40	91,96	2,24	0,44	19,78	2,36
		<b>Итого</b>	<b>775</b>	<b>745,16</b>	<b>19,56</b>	<b>23,27</b>	<b>108,7</b>	<b>56,66</b>

Старший повар

И.И.Иванов

Бухгалтер о/п

Л.В.Виноградова

/Виноградова Л.В