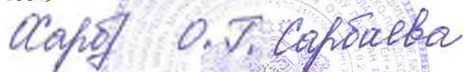


СОГЛАСОВАНО

Директор




ВАСИЛЬЕВ В.В. И.А.Ю.

ИП Васильев С.А.

АЛЕКСАНДРОВИЧ

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗАЦИОННОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В 1 — 4 КЛАССАХ

СР	Наименование блюда	Цена (руб)	Выход (гр)	Пищевая ценность			Витамины и минеральные вещества						
				белки	жиры	углеводы	ккал	В1	С	А	Е	Са	Fe
	ЗАВТРАК												
302*	Каша молочная рисовая с маслом слив.	16,36	200/5	5,29	7,57	34,62	229,59	0,04	1,16	0,04	0,21	111,49	0,49
97*	Сыр порциями	10,68	15	5,75	5,97		90	0,01	0,17	0,06	0,13	220	0,25
ПР	Хлеб пшеничный	2,11	60	4,8	0,6	29,8	138,6	0,04			0,04	8	0,44
378**	Чай с молоком	6,85	200	3,12	2,51	24,69	146,3	0,03	1,3	0,02		120	0,1
	ИТОГО	36,00	480	18,96	16,65	89,11	604,49	0,12	2,63	0,12	0,38	459,49	1,28
	ОБЕД												
78*	Икра из моркови	6,14	60	1,08	2,46	5,58	49,3	0,037	2,46	0,008	0,13	28,37	0,8
149*	Суп крестьянский с крупой на курином бульоне	12,52	200	1,57	4,87	10,71	90,04	0,04	9,88	0,22	1,96	35,92	0,94
516*	Макароны отварные	11,56	150	5,37	4,68	32,39	196,87	0,05		0,02	0,83	4,06	0,81
388*	Котлеты рыбные с соусом	27,78	70/30	4,05	4,2	8,05	84,06	0,05	7,75	0,5	0,95	18,1	0,6
638*	Компот из изюма	6,00	200	6,5	10,85	63,77	266	0,03	3,48	0,04	0,38	3,48	0,69
	Хлеб ржаной	4,00	40	2,34	0,27	16,8	73,5	0,026	44,68		2,68	62,25	5,5
	ИТОГО	68,00	750	19,83	24,87	131,72	710,47	0,20	65,79	0,78	6,80	123,81	8,54
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ	104,00	1230,00	38,79	41,52	220,83	1314,96	0,32	68,42	0,90	7,18	583,30	9,82

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗАЦИОННОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В 5-11 КЛАССАХ

	Наименование блюда	Цена (руб)	Выход (гр)	Пищевая ценность			Витамины и минеральные вещества						
				белки	жиры	углеводы	ккал	В1	С	А	Е	Са	Fe
	ЗАВТРАК												
302*	Каша молочная рисовая с маслом слив.	16,36	200/5	5,29	7,57	34,62	229,59	0,04	1,16	0,04	0,21	111,49	0,49
97*	Сыр порциями	10,68	15	5,75	5,97		90	0,01	0,17	0,06	0,13	220	0,25
ПР	Хлеб пшеничный	2,11	60	4,8	0,6	29,8	138,6	0,04			0,04	8	0,44
378**	Чай с молоком	6,85	200	3,12	2,51	24,69	146,3	0,03	1,3	0,02		120	0,1
	ИТОГО	36,00	480	18,96	16,65	89,11	604,49	0,12	2,63	0,12	0,38	459,49	1,28
	ОБЕД												
78*	Икра из моркови	6,14	60	1,08	2,46	5,58	49,3	0,037	2,46	0,008	0,13	28,37	0,8
149*	Суп крестьянский с крупой на курином бульоне	16,37	250	1,57	4,87	10,71	90,04	0,04	9,88	0,22	1,96	35,92	0,94
516*	Макароны отварные	13,71	200	7,2	6,53	43,73	262,4	0,08	9,88	0,22	1,96	35,92	0,94

388*	Котлеты рыбные с соусом	27,78	70/30	4,05	4,2	8,05	84,06	0,05	7,75	0,5	0,95	18,1	0,6
638*	Компот из изюма	6,00	200	1,08	10,85	63,77	266	0,03	3,48	0,04	0,38	3,48	0,69
ПР	Хлеб ржаной	4,00	60	2,34	0,27	16,8	73,5	0,026	44,68		2,68	62,25	5,5
	ИТОГО	74,00	870	17,32	29,18	148,64	825,30	0,26	78,13	0,99	8,06	184,04	9,47
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ	110,00	1350	1,64	45,83	237,75	1429,79	0,38	80,76	1,11	8,44	643,53	10,75

* Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий при образовательных школах под редакцией В.Т. Ланшиной «Хлебпродинформ М-2004»

**Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников под редакцией М.П. Мозильного «М.Делприи, 2005,628 с.»

Директор

СОГЛАСОВАНО

Сараф
О. Т. Сарбаева

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗАЦИОННОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С 1 ПО 4 КЛАССЫ

МЕНЮ НА 2 день



ВЕРЖДАЮ

Васильев С.А.

СР	Наименование блюда	Цена (руб)	Выход (гр)	Пищевая ценность			Витамины и минеральные вещества						
				белки	жиры	углеводы	ккал	В1	С	А	Е	Ca	Fe
ЗАВТРАК													
160*	Суп молочный с макаронными изделиями	17,44	200/5	6,86	12	29,25	252,81	0,16	1,17	0,05	0,72	129,44	1,52
692*	Кофейный напиток	7,70	200	2,8	2,4	20	112		1,38				
ПР	Хлеб пшеничный	4,11	60	4,8	0,6	29,8	138,6	0,04			0,04	8	0,44
96*	Масло сливочное	6,75	10	0,08	7,25	0,13	66,1	0,001		45	0,1	2,4	0,02
	ИТОГО	36,00	475,00	14,54	22,25	79,18	569,51	0,20	2,55	45,05	0,86	139,84	1,98
ОБЕД													
13*	Салат из свеклы отварной с маслом растительным	5,16	60	0,81	3,65	4,72	53,91	0,01	5,7		1,64	21,09	0,8
124*	Щи из свежей капусты на курином бульоне со сме	15,95	200/5	1,52	4,94	6,49	79,76	0,05	18,04	0,21	1,92	33,19	0,63
259*	Жаркое с говядиной и картофелем	40,12	200/25	12,6	6,5	19	377	0,2	12,69		4,8	41,53	3,09
685*	Чай с сахаром	2,77	200	0,2		19,8	77	0,01	5,28	2,49	2,49	7,11	0,11
пр	Хлеб ржаной	4,00	60	2,82	0,6	0,6	126	0,04			4,03	14,4	2,24
	ИТОГО	68,00	750,00	17,95	15,69	50,61	713,67	0,31	41,71	2,70	14,88	117,32	6,87
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ	104,00	1225,00	32,49	37,94	129,79	1283,18	0,51	44,26	47,75	15,74	257,16	8,85

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗАЦИОННОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В 5 — 11 КЛАССАХ

	Наименование блюда	Цена (руб)	Выход (гр)	Пищевая ценность			Витамины и минеральные вещества						
				белки	жиры	углеводы	ккал	В1	С	А	Е	Ca	Fe
ЗАВТРАК													
160*	Суп молочный с макаронными изделиями	17,44	200/5	6,86	12	29,25	252,81	0,16	1,17	0,05	0,72	129,44	1,52
692*	Кофейный напиток	7,70	200	2,8	2,4	20	112		1,38				
ПР	Хлеб пшеничный	4,11	60	4,8	0,6	29,8	138,6	0,04			0,04	8	0,44
96*	Масло сливочное	6,75	10	0,08	7,25	0,13	66,1	0,001		45	0,1	2,4	0,02
	ИТОГО	36,00	475,00	14,54	22,25	79,18	569,51	0,20	2,55	45,05	0,86	139,84	1,98
ОБЕД													
13*	Салат из свеклы отварной с маслом растительным	5,16	60	0,81	3,65	4,72	53,91	0,01	5,7		1,64	21,09	0,8
124*	Щи из свежей капусты на курином бульоне со сме	16,74	2050/5	1,9	6,17	8,11	99,7	0,05	18,04	0,21	1,92	33,19	0,63
259*	Жаркое с говядиной и картофелем	45,33	250/25	13,6	7,02	20,52	460,7						
685*	Чай с сахаром	2,77	200	0,2		19,8	77	0,01	5,28	2,49	2,49	7,11	0,11
пр	Хлеб ржаной	4,00	60	2,82	0,6	0,6	126	0,04			4,03	14,4	2,24
	ИТОГО	74,00	850,00	19,33	17,44	53,75	817,31	0,11	29,02	2,70	10,08	75,79	3,78

	ИТОГО ЗА ДЕНЬ	110	1325	33,87	39,69	132,93	1386,82	0,31	31,57	47,75	10,94	215,63	5,76
--	----------------------	-----	------	-------	-------	--------	---------	------	-------	-------	-------	--------	------

* Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий при образовательных школах под редакцией В.Т. Лапиной «Хлебпродинформ М-2004»

**Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников под редакцией М.П. Могильного «М.Делтрин, 2005,628 с.»

СОГЛАСОВАНО

Директор

Аароф



О. Ж. Сарбаева



УТВЕРЖДАЮ

И.В. Васильев
ВАСИЛЬЕВ
СЕРГЕЙ
АЛЕКСАНДРОВИЧ

Васильев С.А.

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗАЦИОННОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1 — 4 КЛАССОВ
МЕНЮ НА 3 день

СР	Наименование блюда	Цена (руб/выход (гр)		Пищевая ценность			Витамины и минеральные вещества						
				белки	жиры	углеводы	ккал	В1	С	А	Е	Ca	Fe
ЗАВТРАК													
302*	Каша молочная "Дружба" с маслом сливочным	22,37	200/5	8,22	15,59	45,52	356,63	0,12	1,61	0,07	0,26	157,69	0,95
96*	Масло сливочное	6,75	10	5,75	5,97		90	0,01	0,17	0,06	0,13	220	0,25
ПР	Хлеб пшеничный	4,11	60	4,8	0,6	29,8	138,6	0,04			0,04	8	0,44
685*	Чай с сахаром	2,77	200	0,2		19,8	77	0,01	5,28	2,49	2,249	7,11	0,11
	ИТОГО	36,00	475	18,97	22,16	95,12	662,23	0,18	7,06	2,62	2,68	392,80	1,75
ОБЕД													
42**	Салат их картофеля с сол. огурцом и горошком	9,19	60	0,43	3,384	0,858	35,41	0,047	9,18		1,09	15,5	0,35
140*	Суп с макаронными изделиями на курином бульо	9,85	200	2,25	2,23	16,83	97,56	0,09	17,28	0,26	1,18	21,96	0,86
492*	Плов с филе куриным	42,19	200	16,2	9,4	37,6	300					19,9	2,91
685*	Чай с сахаром	2,77	200	0,2		19,8	77	0,01	5,28	2,49	2,249	7,11	0,11
ПР	Хлеб ржаной	4,00	60	2,82	0,6	0,6	126	0,04			4,03	14,4	2,24
	ИТОГО	68,00	720	21,90	15,61	75,69	635,97	0,19	31,74	2,75	8,55	78,87	6,47
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ	104,00	1195	40,87	37,77	170,81	1298,20	0,37	38,80	5,37	11,23	471,67	8,22

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗАЦИОННОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В 5 — 11 КЛАССАХ

	Наименование блюда	Цена (руб/выход (гр)		Пищевая ценность			Витамины и минеральные вещества						
				белки	жиры	углеводы	ккал	В1	С	А	Е	Ca	Fe
ЗАВТРАК													
302*	Каша молочная "Дружба" с маслом сливочным	22,37	200/5	8,22	15,59	45,52	356,63	0,12	1,61	0,07	0,26	157,69	0,95
96*	Масло сливочное	6,75	10	5,75	5,97		90	0,01	0,17	0,06	0,13	220	0,25
ПР	Хлеб пшеничный	4,11	60	4,8	0,6	29,8	138,6	0,04			0,04	8	0,44
685*	Чай с сахаром	2,77	200	0,2		19,8	77	0,01	5,28	2,49	2,249	7,11	0,11
	ИТОГО	36,00	475	18,97	22,16	95,12	662,23	0,18	7,06	2,62	2,68	392,80	1,75
ОБЕД													
42**	Салат их картофеля с сол. огурцом и горошком	9,19	60	0,43	3,384	0,858	35,41	0,047	9,18		1,09	15,5	0,35
140*	Суп с макаронными изделиями на курином бульо	10,64	250	1,81	5,03	13,57	109,28	0,08	6,04	0,23	1,94	17,98	0,78
492*	Плов с филе куриным	47,40	250	20,3	11,8	47	375					24,8	3,6

685*	Чай с сахаром	2,77	200	0,2		19,8	77	0,01	5,28	2,49	2,249	7,11	0,11
ПР	Хлеб ржаной	4,00	60	2,82	0,6	0,6	126	0,04			4,03	14,4	2,24
	ИТОГО	74,00	825	25,56	20,81	81,83	722,69	0,18	20,50	2,72	9,31	79,79	7,08
	ИТОГО ЗА	110,00	1280	44,53	42,97	176,95	1384,92	0,36	27,56	5,34	11,99	472,59	8,83

* Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий при образовательных школах под редакцией В.Т. Лапиной «Хлебпродинформ М-2004»

** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников под редакцией М.П. Могильного «М.Делпри, 2005, 628 с.»

СОГЛАСОВАНО

Директор

СароИ.В. Васьков
Васильев С.А.

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗАЦИОННОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С 10-11 КЛАССОВ

МЕНЮ НА 4 день

СР	Наименование блюда	Цена (руб)	Выход (гр)	Пищевая ценность			Витамины и минеральные вещества						
				белки	жиры	углеводы	ккал	В1	С	А	Е	Ca	Fe
ЗАВТРАК													
302*	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным	20,71	200/5	6,2	9,53	42,48	290,77	0,15	0,99	0,06	0,18	111,31	1,18
96*	Масло сливочное	6,75	10	0,08	7,25	0,13	66,1	0,001		45	0,1	2,4	0,02
ПР	Хлеб пшеничный	4,11	60	4,8	0,6	29,8	138,6	0,04			0,04	8	0,44
79**	Чай черный с яблочным соком	4,43	200	0,5	10,2	24,1	94	0,14	20	100			0,58
	ИТОГО	36,00	475,00	11,58	27,58	96,51	589,47	0,331	20,99	145,06	0,32	121,71	2,22
ОБЕД													
139*	Суп картофельный с горохом на мясном бульоне	13,85	200	4,11	4,27	15,6	118,63	0,18	10,98	0,22	1,96	27,78	1,64
19**	Салат из помидор с маслом	9,00	50	0,4	1,9	2,00	24,40	1,30	10,00	4,40	5,30	0,90	0,20
508*	Греча отварная рассыпчатая	8,29	150	5,33	4,35	19,95	140,5	0,08		0,053	0,55	14,49	4,65
498*	Биточки из филе грудки	28,70	50/50	19,7	13,5	4,1	231	0,081		0,34		15,44	1,96
631*	Компот из яблок	4,16	200	0,1	0,03	14,99	56,85						
ПР	Хлеб ржаной	4,00	60	2,82	0,6	0,6	126	0,04			4,03	14,4	2,24
	ИТОГО	68,00	760,00	32,46	24,65	57,24	697,38	1,681	20,98	5,013	11,84	73,01	10,69
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ	104,00	1235	44,04	52,23	153,75	1286,85	2,01	41,97	150,07	12,16	194,72	12,91

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗАЦИОННОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В 5-11 КЛАССАХ

СР	Наименование блюда	Цена (руб)	Выход (гр)	Пищевая ценность			Витамины и минеральные вещества						
				белки	жиры	углеводы	ккал	В1	С	А	Е	Ca	Fe
ЗАВТРАК													
302*	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным	20,71	200/5	6,2	9,53	42,48	290,77	0,15	0,99	0,06	0,18	111,31	1,18
96*	Масло сливочное	6,75	10	0,08	7,25	0,13	66,1	0,001		45	0,1	2,4	0,02
ПР	Хлеб пшеничный	4,11	60	4,8	0,6	29,8	138,6	0,04			0,04	8	0,44
79**	Чай черный с яблочным соком	4,43	200	0,5	10,2	24,1	94	0,14	20	100			0,58
	ИТОГО	36,00	475	11,58	27,58	96,51	589,47	0,331	20,99	145,06	0,32	121,71	2,22
ОБЕД													
139*	Суп картофельный с горохом на мясном бульоне	17,31	250	5,13	4,74	19,5	148,29	0,18	10,98	0,21	1,96	27,78	1,64
19**	Салат из помидор с маслом	9,00	50	0,4	1,9	2	24,4	1,3	10,00	4,4	5,3	0,9	0,2
508*	Греча отварная рассыпчатая	10,83	200	6,76	1,24	39,88	184	0,1		0,07	0,1	19,32	6,2

498*	Биточки из филе грудки	28,70	50/50	19,7	13,5	4,1	231	0,081		0,34		15,44	1,96
631*	Компот из яблок	4,16	200	0,1	0,03	14,99	56,85						
ПР	Хлеб ржаной	4,00	60	2,82	0,6	0,6	126	0,04			4,03	14,4	2,24
	ИТОГО	74,00	860	34,91	22,01	81,07	770,54	1,70	20,98	5,02	11,39	77,84	12,24
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ	110,00	1335	46,49	49,59	177,58	1360,01	2,03	41,97	150,08	11,71	199,55	14,46

* Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий при образовательных школах под редакцией В.Т. Лапиной «Хлебпродинформ М-2004»

**Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников под редакцией М.П. Могильного «М.Делтрин, 2005,628 с.»

СОГЛАСОВАНО

Директор




ПРОВЕРЖДАЮ

С.А.

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗАЦИОННОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ I - 4 КЛАССАХ

CP МЕНЮ НА 5 день

	Наименование блюда	Цена (руб)	Выход (гр)	Пищевая ценность				Витамины и минеральные вещества					
				белки	жиры	углеводы	ккал	В1	С	А	Е	Ca	Fe
ЗАВТРАК													
302*	Каша манная молочная с маслом сливочным	20,44	200/5	7,2	12,8	51,16	244	0,25		0,07	0,73	17,88	5,53
685*	Чай с сахаром	2,77	200	0,16	0,03	15,2	56,19		2,8		0,01	2,8	0,04
97*	Сыр порциями	10,68	15	5,75	5,97		90	0,01	0,17	0,06	0,13	220	0,25
ПП	Хлеб пшеничный	2,11	60	4,8	0,6	29,8	138,6	0,04			0,04	8	0,44
	ИТОГО	36,00	480,00	17,91	19,40	96,16	528,79	0,30	2,97	0,13	0,91	248,68	6,26
ОБЕД													
71*	Винегрет	3,72	40	0,88	3,05	5,39	51,42	0,02	21,61	0,13	1,39	24,34	0,32
138*	Суп картофельный с крупой на кур. бульоне	9,74	200	6,2	1	4,2	67	0,068	5,98	0,002	0,414	18,44	0,886
520*	Картофельное пюре	8,06	150	8,38	6,1	41,26	257,86	0,2		0,02	0,59	14,41	4,45
471*	Фрикадельки из говядины с соусом	37,63	55/50	7,47	8,37	8,05	139,1	0,03		0,02	2,86	18,26	1,14
639*	Компот из сухофруктов	4,85	200	0,16	0,16	27,87	108,96	0,01	1,6		0,16	4	0,4
ПП	Хлеб ржаной	4,00	60	2,82	0,6	0,6	126	0,04			4,03	14,4	2,24
	ИТОГО	68,00	755,00	25,91	19,28	87,37	750,34	0,37	29,19	0,17	9,44	93,85	9,44
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ	104,00	1235,00	43,82	38,68	183,53	1279,13	0,67	32,16	0,30	10,35	342,53	15,70

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗАЦИОННОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 5 — 11 КЛАССАХ

	Наименование блюда	Цена (руб)	Выход (гр)	Пищевая ценность				Витамины и минеральные вещества					
				белки	жиры	углеводы	ккал	В1	С	А	Е	Ca	Fe
ЗАВТРАК													
302*	Каша манная молочная с маслом сливочным	20,44	200/5	10,04	7,57	51,16	244	0,25		0,07	0,73	17,88	5,53
685*	Чай с сахаром	2,77	200	0,16	0,03	15,2	56,19		2,8		0,01	2,8	0,04
97*	Сыр порциями	10,68	15	5,75	5,97		90	0,01	0,17	0,06	0,13	220	0,25
ПП	Хлеб пшеничный	2,11	60	4,8	0,6	29,8	138,6	0,04			0,04	8	0,44
	ИТОГО	36,00	480,00	20,75	14,17	96,16	528,79	0,30	2,97	0,13	0,91	248,68	6,26
ОБЕД													
71*	Винегрет	3,72	40	0,88	3,05	5,39	51,42	0,02	21,61	0,13	1,39	24,34	0,32
138*	Суп картофельный с крупой на кур. бульоне	14,30	250	7,75	1,25	5,25	83,7	0,085	7,47	0,0025	0,517	23,05	1,1
520*	Картофельное пюре	9,50	200	9,3	6,78	45,84	286,51	0,2		0,02	0,59	14,41	4,45
471*	Фрикадельки из говядины с соусом	37,63	55/50	7,47	8,37	8,05	139,1	0,03		0,02	2,86	18,26	1,14

639*	Компот из сухофруктов	4,85	200	0,16	0,16	27,87	108,96	0,01	1,6		0,16	4	0,4
ПР	Хлеб ржаной	4,00	60	2,82	0,6	0,6	126	0,04			4,03	14,4	2,24
	ИТОГО	74,00	855,00	28,38	20,21	93,00	795,69	0,39	30,68	0,17	9,55	98,46	9,65
		110	1335	49,13	34,38	189,16	1324,48	0,69	33,65	0,30	10,46	347,14	15,91

* Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий при образовательных школах под редакцией В.Т. Лапишиной «Хлебпродинформ М-2004»

**Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников под редакцией М.Н. Могильного «М.Делприн, 2005,628 с.»

СОГЛАСОВАНО

Директор



 УТВЕРЖДАЮ
 Василий С.А.
 АЛЕКСАНДРОВИЧ

Васильев С.А.

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗАЦИОННОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1 — 4 КЛАССОВ

СР	Наименование блюда	Цена (руб/ход) (гр)		Пищевая ценность			Витамины и минеральные вещества						
				белки	жиры	углеводы	ккал	В1	С	А	Е	Ca	Fe
ЗАВТРАК													
502*	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным	20,71	200/5	8,4	9,53	42,48	290,82	0,16	1,16	0,04	0,19	120,21	1,28
648*	Кисель ягодный из концентрата	4,43	200			14	52,4	0,01	1	4	0,2	0,2	0,04
96*	Масло сливочное	6,75	10	0,08	7,25	0,13	66,1	0,001		45	0,1	2,4	0,02
ПР	Хлеб пшеничный	4,11	60	4,8	0,6	29,8	138,6	0,04			0,04	8	0,44
	ИТОГО	36,00	475,00	13,28	17,38	86,41	547,92	0,21	2,16	49,04	0,53	130,81	1,78
ОБЕД													
14**	Помидор в нарезке	7,94	30	0,24	0,06	1,56	6	6,3	0,075	0,015	0,1	3,75	0,225
142*	Рассольник по-Ленинградски на мясном бульоне со сме	19,00	200/5	2,25	2,23	16,73	97,56	0,09	17,28	0,26	1,18	21,96	0,86
302*	Каша пшеничная	5,02	150	8,38	6,1	41,26	257,86	0,2		0,02	0,59	14,41	4,45
498*	Котлета куриная припущенная с соусом	29,27	50/50	7,3	9,6	5,4	139	0,029	0,79		1,558	42,63	1,12
685*	Чай с сахаром	2,77	200	0,1	0,03	14,99	56,85						
ПР	Хлеб ржаной	4,00	60	2,82	0,6	0,6	126	0,04			4,03	14,4	2,24
	ИТОГО	68,00	745,00	21,09	18,62	80,54	683,27	6,66	18,15	0,30	7,46	97,15	8,90
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ	104,00	1220,00	34,37	36,00	166,95	1231,19	6,87	20,31	49,34	7,99	227,96	10,68

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗАЦИОННОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 5 — 11 КЛАССАХ

	Наименование блюда	Цена (руб/ход) (гр)		Пищевая ценность			Витамины и минеральные вещества						
				белки	жиры	углеводы	ккал	В1	С	А	Е	Ca	Fe
ЗАВТРАК													
302*	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным	20,71	200/5	8,4	9,53	42,48	290,82	0,16	1,16	0,04	0,19	120,21	1,28
648*	Кисель ягодный из концентрата	4,43	200			14	52,4	0,01	1	4	0,2	0,2	0,04
96*	Масло сливочное	6,75	10	0,08	7,25	0,13	66,1	0,001		45	0,1	2,4	0,02
ПР	Хлеб пшеничный	4,11	60	4,8	0,6	29,8	138,6	0,04			0,04	8	0,44
	ИТОГО	36,00	475,00	13,28	17,38	86,41	547,92	0,21	2,16	49,04	0,53	130,81	1,78
ОБЕД													
14**	Помидор в нарезке	7,94	30	0,24	0,06	1,56	6	6,3	0,075	0,015	0,1	3,75	0,225
142*	Рассольник по-Ленинградски на мясном бульоне со сме	20,35	250/5	2,5	2,48	20,91	121,95	0,09	17,28	0,26	1,18	21,96	0,86
302*	Каша пшеничная	9,67	200	9,3	6,78	45,84	286,51	0,2		0,02	0,59	14,41	4,45

498*	Котлета куриная припущенная с соусом	29,27	50/50	7,3	9,6	5,4	139	0,029	0,79		1,558	42,63	1,12
685*	Чай с сахаром	2,77	200	0,1	0,03	14,99	56,85						
ПР	Хлеб ржаной	4,00	60	2,82	0,6	0,6	126	0,04			4,03	14,4	2,24
	ИТОГО	74,00	845,00	22,26	19,55	89,30	736,31	6,66	18,15	0,30	7,46	97,15	8,90
	ИТОГО	110	1320	35,54	36,93	175,71	1284,23	6,87	20,31	49,34	7,99	227,96	10,68

* Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий при образовательных школах под редакцией В.Т. Лапишиной «Хлебпродинформ М-2004»

** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников под редакцией М.И. Могильного «М.Делтапринт, 2005, 628 с.»

СОГЛАСОВАНО

Директор




ВАСИЛЬЕВ УТРОЖДАЮ

ИП ВАСИЛЬЕВ С.А.

ВАСИЛЬЕВ С.А.

АЛЕКСАНДРОВИЧ

ИНН 0212802390657

ОГРН 319213000026354

СР

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗАЦИОННОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ I - II КЛАССАХ
МЕНЮ НА 7 день

	Наименование блюда	Цена (руб)Выход (гр)		Пищевая ценность			Витамины и минеральные вещества						
				белки	жиры	углеводы	ккал	В1	С	А	Е	Ca	Fe
ЗАВТРАК													
333*	Макароны отварные с сыром и маслом сливочным	19,38	200/12/5	9,7	9,22	27,69	233,83	0,05	0,14	0,07	0,83	65,05	0,87
693*	Какао с молоком	12,51	200	3,79	3,2	25,81	143	0,04	1,3	0,02	0,01	125,12	0,98
ПР	Хлеб пшеничный	4,11	60	4,8	0,6	29,8	138,6	0,04			0,04	8	0,44
	ИТОГО	36,00	477,00	18,29	13,02	83,30	515,43	0,13	1,44	0,09	0,88	198,17	2,29
ОБЕД													
78*	Икра из моркови	6,14	60	1,08	2,46	5,58	49,3	0,037	2,46	0,008	0,13	28,37	0,8
133*	Суп рыбный с консервами	12,90	200	7	7,2	6,2	117,8		9,11			45,3	1,27
492*	Плов с куриным филе	42,19	200	16,2	9,4	37,6	300					19,9	2,91
685*	Чай с сахаром	2,77	200	0,1	0,03	14,99	56,85						
ПР	Хлеб ржаной	4,00	60	2,82	0,6	0,6	126	0,04			4,03	14,4	2,24
	ИТОГО	68,00	720,00	27,20	19,69	64,97	649,95	0,08	11,57	0,01	4,16	107,97	7,22
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ	104,00	1197,00	45,49	32,71	148,27	1165,38	0,21	13,01	0,10	5,04	306,14	9,51

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗАЦИОННОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В 5- II КЛАССАХ

	Наименование блюда	Цена (руб)Выход (гр)		Пищевая ценность			Витамины и минеральные вещества						
				белки	жиры	углеводы	ккал	В1	С	А	Е	Ca	Fe
ЗАВТРАК													
333*	Макароны отварные с сыром и маслом сливочным	19,38	200/12/5	9,7	9,22	27,69	233,83	0,05	0,14	0,07	0,83	65,05	0,87
693*	Какао с молоком	12,51	200	3,79	3,2	25,81	143	0,04	1,3	0,02	0,01	125,12	0,98
ПР	Хлеб пшеничный	4,11	60	4,8	0,6	29,8	138,6	0,04			0,04	8	0,44
	ИТОГО	36,00	477,00	18,29	13,02	83,30	515,43	0,13	1,44	0,09	0,88	198,17	2,29
ОБЕД													
78*	Икра из моркови	6,14	60	1,08	2,46	5,58	49,3	0,037	2,46	0,008	0,13	28,37	0,8
133*	Суп рыбный с консервами	13,69	250	8,75	9	7,75	130,5		9,11			45,3	1,27
492*	Плов с куриным филе	47,40	250	20,3	11,8	47	375					19,9	2,91
685*	Хлеб ржаной	4,00	60	2,82	0,6	0,6	126	0,04			4,03	14,4	2,24
ПР	Чай с сахаром	2,77	200	0,1	0,03	14,99	56,85						
	ИТОГО	74,00	820,00	33,05	23,89	75,92	737,65	0,08	11,57	0,01	4,16	107,97	7,22

ИТОГО ЗА ДЕ 110,00 | 1297,00 | 51,34 | 36,91 | 159,22 | 1253,08 | 0,21 | 13,01 | 0,10 | 5,04 | 306,14 | 9,51

* Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий при образовательных школах под редакцией В.Т. Лапишиной «Хлебпродинформ М-2004»

**Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников под редакцией М.П. Могильного «М.Делприи, 2005,628 с.»

СОГЛАСОВАНО

Директор




УТВЕРЖДАЮ

Васильев С.А.

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗАЦИОННОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1 — 4 КЛАССОВ

СР	Наименование блюда	Цена (руб/выход (гр)		Пищевая ценность			Витамины и минеральные вещества						
				белки	жиры	углеводы	ккал	В1	С	А	Е	Ca	Fe
ЗАВТРАК													
302*	Каша рисовая вязкая молочная с маслом сливочным	18,78	200/5	5,88	6	31,89	339,44	0,08	1,31	0,09	0,3	129,08	0,56
79**	Чай черный с яблочным соком	4,43	200	40	10,2	13,8	23	0,14	20	100		990	164
97*	Сыр порциями	10,68	15	5,75	5,97		90	0,01	0,17	0,06	0,13	220	0,25
ПР	Хлеб пшеничный	2,11	60	4,8	0,6	29,8	138,6	0,04			0,04	8	0,44
	ИТОГО	36,00	480,00	56,43	22,77	75,49	591,04	0,27	21,48	100,15	0,47	1347,08	165,25
ОБЕД													
42**	Салат из картофеля с сол. огурцом и горошком	8,55	60	0,43	3,384	0,858	35,41	0,047	9,18		1,09	15,5	0,35
140*	Суп с макаронными изделиями на курином бульоне	9,85	200	2,25	2,23	16,83	97,56	0,09	17,28	0,26	1,18	21,96	0,86
436*	Жаркое из говядины	40,12	200/25	14,06	33,71	18,95	377	0,42	7,73	0,42		32,79	3,45
ТТК	Напиток лимонный	5,48	200	0,16	22	0,04	83,4	0,06	4,6	8	0,04	6,6	0,12
ПР	Хлеб ржаной	4,00	60	2,82	0,6	0,6	126	0,04			4,03	14,4	2,24
	ИТОГО	68,00	745,00	18,52	44,29	51,11	625,73	0,17	37,59	8,37	4,22	70,92	2,19
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ	104,00	1225,00	74,95	67,06	126,60	1216,77	0,44	59,07	108,52	4,69	1418,00	167,44

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗАЦИОННОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 5 - 11 КЛАССОВ

	Наименование блюда	Цена (руб/выход (гр)		Пищевая ценность			Витамины и минеральные вещества						
				белки	жиры	углеводы	ккал	В1	С	А	Е	Ca	Fe
ЗАВТРАК													
302*	Каша рисовая вязкая молочная с маслом сливочным	18,78	200/5	5,88	6	31,89	339,44	0,08	1,31	0,09	0,3	129,08	0,56
79**	Чай черный с яблочным соком	4,43	200	40	10,2	13,8	23	0,14	20	100		990	164
97*	Сыр порциями	10,68	15	0,18	0,18	19,42	77	0,02	7,49	0,01	0,01	7,56	1,04
ПР	Хлеб пшеничный	2,11	60	3,02	0,32	19,44	95,2	0,04			0,04	8	0,44
	ИТОГО	36,00	480,00	49,08	16,70	84,55	534,64	0,28	28,80	100,10	0,35	1134,64	166,04
ОБЕД													
42**	Салат из картофеля с сол. огурцом и горошком	8,55	60	0,43	3,384	0,858	35,41	0,047	9,18		1,09	15,5	0,35
140*	Суп с макаронными изделиями на курином бульоне	10,64	250	2,81	2,79	20,91	121,95	0,09	17,28	0,26	1,18	21,96	0,86
436*	Жаркое из говядины	45,33	250/25	18,75	44,95	25,27	460,7	0,42	7,73	0,42		32,79	3,45
ТТК	Напиток лимонный	5,48	200	0,16	22	0,04	83,4	0,06	4,6	8	0,04	6,6	0,12

ПР	Хлеб ржаной	4,00	60	2,82	0,6	0,6	126	0,04			4,03	14,4	2,24
	ИТОГО	74,00	845,00	24,97	73,72	47,68	827,46	0,66	38,79	8,68	6,34	91,25	7,02
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ	110,00	1325,00	74,05	90,42	132,23	1362,10	0,94	67,59	108,78	6,69	1225,89	173,06

* Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий при образовательных школах под редакцией В.Т. Лапиной «Хлебпродинформ М-2004»

**Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников под редакцией М.И. Мозильного «М.Делприн, 2005,628 с.»

СОГЛАСОВАНО

Директор

Сараф А.Т. Сабаева



СЕРЖДАЮ

Васильев С.А.

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗАЦИОННОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1 — 4 КЛАССОВ
МЕНЮ НА 9 день

СР	Наименование блюда	Цена (руб)	Выход (гр)	Пищевая ценность				Витамины и минеральные вещества					
				белки	жиры	углеводы	ккал	В1	С	А	Е	Ca	Fe
ЗАВТРАК													
302*	Каша молочная овсяная	22,71	200/5	6,2	9,53	42,48	290,77	0,15	0,99	0,06	0,18	111,31	1,18
686*	Чай с лимоном	4,43	200	0,16	0,16	27,87	108,96	0,01	1,6		0,16	4	0,4
96*	Масло сливочное	6,75	10	5,75	5,97		90	0,01	0,17	0,06	0,13	220	0,25
ПР	Хлеб пшеничный	2,11	60	4,8	0,6	29,8	138,6	0,04			0,04	8	0,44
	ИТОГО	36,00	475,00	16,91	16,26	100,15	628,33	0,21	2,76	0,12	0,51	343,31	2,27
ОБЕД													
71*	Винегрет	5,50	60	0,88	3,05	5,39	51,42	0,02	21,61	0,13	1,39	24,34	0,32
140*	Щи из свежей капусты на курином бульоне со сметан	15,95	200/5	1,52	4,94	6,49	79,76	0,05	18,04	0,21	1,92	33,19	0,63
716*	Рагу овощное с капустой, картофелем с соусом	9,00	200	2,88	8,34	15,2	202,8		12,6			56,4	1,14
498*	Биточки из филе грудки	28,70	50/50	19,7	13,5	4,1	231	0,081		0,34		15,44	1,96
639*	Компот из сухофруктов	4,85	200	0,36		28,06	108,83	0,03			0,1	15,87	0,6
ПР	Хлеб ржаной	4,00	60	2,82	0,6	0,6	126	0,04			4,03	14,4	2,24
	ИТОГО	68,00	825,00	27,28	27,38	54,45	748,39	0,20	30,64	0,55	6,05	135,30	6,57
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ	104,00	1300,00	44,19	43,64	154,60	1376,72	0,41	33,40	0,67	6,56	478,61	8,84

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗАЦИОННОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 5 — 11 КЛАССАХ

	Наименование блюда	Цена (руб)	Выход (гр)	Пищевая ценность				Витамины и минеральные вещества					
				белки	жиры	углеводы	ккал	В1	С	А	Е	Ca	Fe
ЗАВТРАК													
302*	Каша молочная овсяная	22,71	200/5	6,2	9,53	42,48	290,77	0,15	0,99	0,06	0,18	111,31	1,18
686*	Чай с лимоном	4,43	200	0,16	0,16	27,87	108,97	0,01	1,6		0,16	4	0,4
96*	Масло сливочное	6,75	10	5,75	5,97		90	0,01	0,17	0,06	0,13	220	0,25
ПР	Хлеб пшеничный	2,11	60	3,04	0,32	12,44	95	0,02			0,02	4	0,22
	ИТОГО	36,00	475,00	15,15	15,98	82,79	584,74	0,19	2,76	0,12	0,49	339,31	2,05
ОБЕД													
71*	Винегрет	5,50	60	0,88	3,05	5,39	51,42	0,02	21,61	0,13	1,39	24,34	0,32
140*	Щи из свежей капусты на курином бульоне со сметан	16,74	250/5	1,9	6,17	8,11	99,7	0,05	18,04	0,21	1,92	33,19	0,63
716*	Рагу овощное с капустой, картофелем с соусом	14,21	200	3,6	10,42	19	253,5			15,75		70,5	1,42
498*	Биточки из филе грудки	28,70	50/50	19,7	13,5	4,1	231	0,081		0,34		15,44	1,96

639*	Компот из сухофруктов	4.85	200	0.36		28,06	108,83	0,03			0,1	15,87	0,6
ПР	Хлеб ржаной	4.00	60	2.82	0,6	0,6	126	0,04			4,03	14,4	2,24
	ИТОГО	74,00	875,00	29,26	33,74	65,26	870,45	0,22	39,65	16,43	7,44	173,74	7,17
	ИТОГО ЗА Д	110,00	1350,00	44,41	49,72	148,05	1455,19	0,41	42,41	16,55	7,93	513,05	9,22

* Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий при образовательных школах под редакцией В.Т. Латвиной «Хлебпродинформ М-2004»

**Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников под редакцией М.П. Мозильного «М.Делприн, 2005,628 с.»

СОГЛАСОВАНО

Директор

*Сарба**О. Т. Сарбаева*

УТВЕРЖДАЮ

Васильев С.А.

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗАЦИОННОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1 — 4 КЛАССА

МЕНЮ НА 10 день

СР	Наименование блюда	Цена (руб)	Выход (гр)	Пищевая ценность			Витамины и минеральные вещества						
				белки	жиры	углеводы	ккал	В1	С	А	Е	Ca	Fe
ЗАВТРАК													
302*	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным	20,44	200/5	8,4	9,53	42,48	290,82	0,16	1,16	0,04	0,19	120,21	1,28
685*	Чай с сахаром	2,77	200	0,16	0,03	15,2	56,19		2,8		0,01	2,8	0,04
97*	Сыр порциями	10,68	15	5,75	5,97		90	0,01	0,17	0,06	0,13	220	0,25
ПР	Хлеб пшеничный	2,11	60	4,8	0,6	29,8	138,6	0,04			0,04	8	0,44
	ИТОГО	36,00	480,00	19,11	16,13	87,48	575,61	0,21	4,13	0,10	0,37	351,01	2,01
ОБЕД													
ТТК	Огурец соленый порц.	5,58	17	0,13	0,017	0,27	2,26	0,09	0,85	0,005	0,017	3,91	0,102
110*	Борщ на мясном бульоне со сметаной	19,90	200/5	1,81	5,03	13,57	109,28	0,08	6,04	0,23	1,94	17,98	0,78
302*	каша рисовая вязкая	9,03	200	6,5	10,85	63,77	266	0,03	3,48	0,04	0,38	3,48	0,69
371*	Филе минтая тушеное с луком	25,33	50/50	9,29	1,78	3,29	65,76	0,06	1,03	0,04	0,38	35,34	0,1
ПР	Хлеб ржаной	4,00	60	2,82	0,6	0,6	126	0,04			4,03	14,4	2,24
686*	Чай с лимоном	4,16	200	3,12	0,03	14,99	56,85						
	ИТОГО	68,00	782,00	23,67	18,31	96,49	626,15	0,30	11,40	0,32	6,75	75,11	3,91
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ	104,00	1262,00	42,78	34,44	183,97	1201,76	0,51	15,53	0,42	7,12	426,12	5,92

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗАЦИОННОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 5 — 11 КЛАССАХ

СР	Наименование блюда	Цена (руб)	Выход (гр)	Пищевая ценность			Витамины и минеральные вещества						
				белки	жиры	углеводы	ккал	В1	С	А	Е	Ca	Fe
ЗАВТРАК													
302*	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным	20,44	200/5	8,4	9,53	42,48	290,82	0,16	1,16	0,04	0,19	120,21	1,28
685*	Чай с сахаром	2,77	200	0,16	0,03	15,2	56,19		2,8		0,01	2,8	0,04
97*	Сыр порциями	10,68	15	5,75	5,97		90	0,01	0,17	0,06	0,13	220	0,25
ПР	Хлеб пшеничный	2,11	60	4,8	0,6	29,8	138,6	0,04			0,04	8	0,44
	ИТОГО	36,00	480,00	19,11	16,13	87,48	575,61	0,21	4,13	0,10	0,37	351,01	2,01
ОБЕД													
ТТК	Огурец соленый порц.	6,74	30	0,24	0,03	0,48	4	0,01	1,5	0,01	0,03	6,9	0,18
110*	Борщ на мясном бульоне	24,74	250/5	1,81	5,03	13,57	109,28	0,08	6,04	0,23	1,94	17,98	0,78
302*	каша рисовая вязкая	9,03	200	6,5	10,85	63,77	266	0,03	3,48	0,04	0,38	3,48	0,69
371*	Филе минтая тушеное с луком	25,33	50/50	9,29	1,78	3,29	65,76	0,06	1,03	0,04	0,38	35,34	0,1
ПР	Чай с лимоном	4,16	200	3,12	0,36	12,48	98	0,02			0,02	4	0,22

686*	Хлеб ржаной	4,00	60	2,82	0,6	0,6	126	0,04			4,03	14,4	2,24
	<i>ИТОГО</i>	<i>74,00</i>	<i>845,00</i>	<i>23,78</i>	<i>18,65</i>	<i>94,19</i>	<i>669,04</i>	<i>0,24</i>	<i>12,05</i>	<i>0,32</i>	<i>6,78</i>	<i>82,10</i>	<i>4,21</i>
	<i>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</i>	<i>110,00</i>	<i>1325,00</i>	<i>42,89</i>	<i>34,78</i>	<i>181,67</i>	<i>1244,65</i>	<i>0,45</i>	<i>16,18</i>	<i>0,42</i>	<i>7,15</i>	<i>433,11</i>	<i>6,22</i>

* Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий при образовательных школах под редакцией В.Т. Лапиной «Хлебпродинформ М-2004»

**Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников под редакцией М.П. Могильного «М.Делприн, 2005,628 с.»

СОГЛАСОВАНО

Директор




СЕРЖДАЮ

ИП Васильев С.А.

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗАЦИОННОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1 — 4 КЛАССАХ

CP МЕНЮ НА 11 день

Наименование блюда	Цена (руб)		Пищевая ценность				Витамины и минеральные вещества					
	руб	коп	белки	жиры	углеводы	ккал	В1	С	А	Е	Ca	Fe
ЗАВТРАК												
160* Суп молочный с макаронными изделиями со сл маслом	19,44	200/5	6,86	12	29,25	280,9	0,16	1,17	0,05	0,72	129,44	1,52
692* Кофейный напиток	7,70	200	0,54	0,1	8,58	33		1,38				
96* Масло сливочное	6,75	10	5,75	5,97		66,1	0,01	0,17	0,06	0,13	220	0,25
ПП Хлеб пшеничный	2,11	60	4,8	0,6	29,8	138,6	0,04			0,04	8	0,44
ИТОГО	36,00	475,00	17,95	18,67	67,63	518,60	0,21	2,72	0,11	0,89	357,44	2,21
ОБЕД												
13* Салат из свеклы отварной с маслом растительным	5,16	60	0,81	3,65	4,72	53,91	0,01	5,7		1,64	21,09	0,8
142* Рассольник по-Ленинградски на мясном бульоне со см	19,00	200/5	2,25	2,23	16,73	135,3	0,09	17,28	0,26	1,18	21,96	0,86
302* Греча вязкая	6,59	150	5,33	4,35	19,95	140,48	0,08		0,053	0,55		4,65
493* Филе куриное в томатном соусе	32,37	50/30	11,52	4,08	2,16	92,16	0,042	1,55	0,0029	1,88	13,36	0,941
ПП Хлеб пшеничный	2,11	30	3,12	0,36	12,48	126	0,02			0,02	4	0,22
685* Чай с сахаром	2,77	200	0,16	0,03	15,2	56,19		2,8		0,01	2,8	0,04
ИТОГО	68,00	725,00	23,19	14,70	71,24	604,04	0,24	27,33	0,32	5,28	63,21	7,51
ИТОГО ЗА ДЕНЬ	104,00	1200,00	41,14	33,37	138,87	1122,64	0,45	30,05	0,43	6,17	420,65	9,72

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗАЦИОННОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 5 — 11 КЛАССАХ

Наименование блюда	Цена (руб)		Пищевая ценность				Витамины и минеральные вещества					
	руб	коп	белки	жиры	углеводы	ккал	В1	С	А	Е	Ca	Fe
ЗАВТРАК												
160* Суп молочный с макаронными изделиями со сл мас	19,44	200/5	7,62	13,3	32,5	280,9	0,16	1,17	0,05	0,72	129,44	1,52
692* Кофейный напиток	7,70	200	0,54	0,1	8,58	33		1,38				
96* Масло сливочное	6,75	10	0,08	7,25	0,13	66,1	0,001		45	0,1	2,4	0,02
ПП Хлеб пшеничный	2,11	30	3,04	0,32	19,44	138,6	0,04			0,04	8	0,44
ИТОГО	36,00	445	11,28	20,97	60,65	518,60	0,20	2,55	45,05	0,86	139,84	1,98
ОБЕД												
13* Салат из свеклы отварной с маслом растительным	5,16	60	0,81	3,65	4,72	53,91	0,01	5,7		1,64	21,09	0,8
142* Рассольник по-Ленинградски на мясном бульоне со см	20,35	250/5	2,5	2,48	20,91	154,01	0,09	17,28	0,26	1,18	21,96	0,86
302* Греча вязкая	9,13	200	7,1	5,8	26,6	187,3	0,08		0,053	0,55	14,49	4,65

493*	Филе куриное в томатном соусе	32,37	50/30	11,52	4,08	2,16	92,16	0,042	1,55	0,0029	1,88	13,36	0,941
ПР	Хлеб пшеничный	4,22	60	2,82	0,6	0,6	126	0,04			4,03	14,4	2,24
685*	Чай с сахаром	2,77	200	0,16	0,03	15,2	56,19		2,8		0,01	2,8	0,04
	ИТОГО	74,00	855,00	24,91	16,64	70,19	637,51	0,26	27,33	0,32	9,29	88,10	9,53
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ	110,00	1300,00	36,19	37,61	130,84	1112,71	0,46	29,88	45,37	10,15	227,94	11,51

* Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий при образовательных школах под редакцией В.Т. Лапиной «Хлебпродинформ М-2004»

**Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников под редакцией М.П. Мозильного «М.Делприп, 2005,628 с.»

СОГЛАСОВАНО

Директор



 ВАСИЛЬЕВ СЕРГЕЙ
 АЛЕКСАНДРОВИЧ
 ИП Васильев С.А.

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗАЦИОННОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1 — 4 КЛАССАХ

МЕНЮ НА 12 день

СР	Наименование блюда *	Цена (руб)	Выход (гр)	Пищевая ценность			Витамины и минеральные вещества						
				белки	жиры	углеводы	ккал	В1	С	А	Е	Са	Fe
ЗАВТРАК													
302*	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным	22,71	200/5	21,8	24,93	25,17	291,11		0,4		0,7	86,3	0,3
648*	Кисель ягодный из концентрата	4,43	200			14	52,6	0,01	1	4	0,2	0,2	0,04
96*	Масло сливочное	6,75	10	0,08	7,25	0,13	66,1	0,001		45	0,1	2,4	0,02
ПР	Хлеб пшеничный	2,11	60	4,8	0,6	29,8	138,6	0,04			0,04	8	0,44
	ИТОГО	36,00	475,00	26,68	32,78	69,10	548,41	0,05	1,40	49,00	1,04	96,90	0,80
ОБЕД													
15**	Огурец в нарезке	10,94	30	0	0,03	0,75	4,2	0,009	3	3	0,03	6,9	0,18
149*	Суп Крестьянский с крупой на курином бульоне	12,52	200	1,57	4,87	10,71	138,5	0,04	9,88	0,22	1,96	35,92	0,94
443**	Капуста тушеная	8,50	160	2,56	0,32	5,36	83,3	0,048	92	0,001	0,16	76,8	0,96
498*	Котлета куриная припущенная с соусом	29,27	50/50	7,3	9,6	5,4	178	0,029	0,79		1,558	42,63	1,12
ПР	Хлеб ржаной	4,00	60	2,82	0,6	0,6	126	0,04			4,03	14,4	2,24
685*	Чай с сахаром	2,77	200	0,2		19,8	77	0,01	5,28	2,49	2,49	7,11	0,11
	ИТОГО	68,00	720,24	14,48	16,14	46,07	607,00	3,17	110,95	2,74	17,10	177,04	5,37
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ	104,00	1195,24	41,16	48,92	115,17	1155,41	3,22	112,35	51,74	18,14	273,94	6,17

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗАЦИОННОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 5 — 11 КЛАССАХ

СБ	Наименование блюда	Цена (руб)	Выход (гр)	Пищевая ценность			Витамины и минеральные вещества						
				белки	жиры	углеводы	ккал	В1	С	А	Е	Са	Fe
ЗАВТРАК													
302*	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным	22,71	200/5	21,8	24,93	25,17	291,11		0,4		0,7	86,3	0,3
648*	Кисель ягодный из концентрата	4,43	200			14	52,6	0,01	1	4	0,2	0,2	0,04
96*	Масло сливочное	6,75	10	0,08	7,25	0,13	66,1	0,001		45	0,1	2,4	0,02
ПР	Хлеб пшеничный	2,11	60	4,8	0,6	29,8	138,6	0,04			0,04	8	0,44
	ИТОГО	36,00	475	26,68	32,78	69,10	548,41	0,05	1,40	49,00	1,04	96,90	0,80
ОБЕД													
15**	Огурец в нарезке	10,94	30	0	0,03	0,75	4,2	0,009	3	3	0,03	6,9	0,18
149*	Суп Крестьянский с крупой на курином бульоне	16,37	250	1,57	4,87	10,71	148,2	0,04	9,88	0,22	1,96	35,92	0,94
443**	Капуста тушеная	10,65	200	3,2	0,4	6,7	98,6	0,06	115	0,001	0,2	96	1,2
498*	Котлета куриная припущенная с соусом	29,27	50/50	7,3	9,6	5,4	178	0,029	0,79		1,558	42,63	1,12

ПР	Хлеб ржаной	4,00	60	2,82	0,6	0,6	126	0,04			4,03	14,4	2,24
685*	Чай с сахаром	2,77	200	0,2		19,8	77	0,01	5,28	2,49	2,49	7,11	0,11
	ИТОГО	74,00	840,00	15,33	15,50	43,96	632,00	0,19	133,95	5,71	10,27	202,96	5,79
		110,00	1315,00	42,01	48,28	113,06	1180,41	0,24	135,35	54,71	11,31	299,86	6,59

* Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий при образовательных школах под редакцией В.Т. Лапиной «Хлебпродинформ М-2004»

**Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников под редакцией М.П. Могильного «М.Делприн, 2005,628 с.»