

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.»