

СОГЛАСОВАНО

Директор




Васильев С.А.

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

СР	Наименование блюда	Цена (руб/ход (гр)		Пищевая ценность			Витамины и минеральные вещества						
				белки	жиры	углеводы	ккал	В1	С	А	Е	Ca	Fe
<b>ЗАВТРАК</b>													
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
	<b>ИТОГО</b>	<b>36,00</b>	<b>475,00</b>	<b>13,28</b>	<b>17,38</b>	<b>86,41</b>	<b>547,92</b>	<b>0,21</b>	<b>2,16</b>	<b>49,04</b>	<b>0,53</b>	<b>130,81</b>	<b>1,78</b>
<b>ОБЕД</b>													
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
	<b>ИТОГО</b>	<b>68,00</b>	<b>745,00</b>	<b>21,09</b>	<b>18,62</b>	<b>80,54</b>	<b>683,27</b>	<b>6,66</b>	<b>18,15</b>	<b>0,30</b>	<b>7,46</b>	<b>97,15</b>	<b>8,90</b>
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>	<b>104,00</b>	<b>1220,00</b>	<b>34,37</b>	<b>36,00</b>	<b>166,95</b>	<b>1231,19</b>	<b>6,87</b>	<b>20,31</b>	<b>49,34</b>	<b>7,99</b>	<b>227,96</b>	<b>10,68</b>

## 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
<b>ЗАВТРАК</b>													
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
	<b>ИТОГО</b>	<b>36,00</b>	<b>475,00</b>	<b>13,28</b>	<b>17,38</b>	<b>86,41</b>	<b>547,92</b>	<b>0,21</b>	<b>2,16</b>	<b>49,04</b>	<b>0,53</b>	<b>130,81</b>	<b>1,78</b>
<b>ОБЕД</b>													
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	<b>74,00</b>	<b>845,00</b>	<b>22,26</b>	<b>19,55</b>	<b>89,30</b>	<b>736,31</b>	<b>6,66</b>	<b>18,15</b>	<b>0,30</b>	<b>7,46</b>	<b>97,15</b>	<b>8,90</b>
	ИТОГО	<b>110</b>	<b>1320</b>	<b>35,54</b>	<b>36,93</b>	<b>175,71</b>	<b>1284,23</b>	<b>6,87</b>	<b>20,31</b>	<b>49,34</b>	<b>7,99</b>	<b>227,96</b>	<b>10,68</b>

\* 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.»