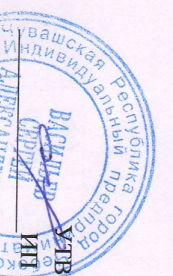


СОГЛАСОВАНО
Директор

Савчук



ЗАТВЕРЖДАЮ
ИИТ Васильев С.А.

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗАЦИОННОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1 — 4 КЛАССАХ
МЕНЮ НА 6 ДЕНЬ

SR	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 овсяная	20,71	225/5	6,97	10,7	47,79	327,1	0,16	1,11	0,06	0,2	125,2	1,3	
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	500,00	11,85	18,55	91,72	584,20	0,21	2,11	49,06	0,54	135,80	1,80	
ОБЕД														
39*	Салат витаминный	7,92	60	0,78	4,44	4,68	60,6	0,024	8,7		0,3	27,3	0,6	
142*	Рассольник по-Ленинградски на мясном бульоне	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	5,04	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	100(60/40)	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	
ПР	Печенье	5,00	26	1,98	4,5	17,24	117,52	0,017		0,02	0,77	6,38	0,46	
	ИТОГО	73,00	801,00	23,61	27,50	100,90	855,39	0,40	26,77	0,30	8,43	127,08	9,73	
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ	109,00	1301,00	35,46	46,05	192,62	1439,59	0,61	28,88	49,36	8,97	262,88	11,53	
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	Са	Fe	
ЗАВТРАК														
302*	Каша молочная овсяная	20,71	225/5	6,97	10,7	47,79	327,1	0,16	1,11	0,06	0,2	125,2	1,3	
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	500,00	11,85	18,55	91,72	584,20	0,21	2,11	49,06	0,54	135,80	1,80	
ОБЕД														
39*	Салат витаминный	10,94	100	1	7,4	7,8	101	0,04	14,5		0,5	45,5	1	
142*	Рассольник по-Ленинградски на мясном бульоне	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	6,67	200	9,3	6,78	45,84	286,51	0,2		0,02	0,59	14,41	4,45
498*	Котлета куринная припущенная с соусом	29,27	100(60/40)	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	885,00	23,32	26,89	95,54	831,31	0,40	32,57	0,28	7,86	138,90	9,67
	ИТОГО	110	1385	35,17	45,44	187,26	1415,51	0,61	34,68	49,34	8,398	274,7	11,47

* Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий при обслуживании школьников в школах под редакцией В.Т. Данишиной «Хлебродиформ М-2004»

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