

Утверждаю:
 Ген. директор
 «ООО Общепит»
 М.А.Сейфуллина

Согласовано:
 Директор МБОУ
 «Челкасинская ООШ»

Меню для 1-4 классов
 (Понедельник-1 день)
 Обед

Наименование	Цена, руб.	Выход, г	Белки	Жиры	Углев оды	Ккал
Завтрак						
Сыр порц.	16-31	25	5,75	5,97	0	90
Каша молочная пшениная с маслом	13-91	155/150/5	6,33	7,15	31,86	218,12
Кофейный напиток с молоком	10-87	200	3,12	2,51	24,69	146,3
Хлеб пшенич.	2-80	1 кус.	1,52	0,16	9,72	47,6
Мандарины	24-60	100	0,8	0,3	8,1	40
Итого :	68-49		17,52	16,09	74,37	542
Обед						
Салат из белокочанной капусты	3-38	60	0,89	3,05	5,39	51,64
Суп картофельный с горохом, с мясом	8-93	200	5,78	6,02	15,73	142,1
Котлеты рублен.с говяд. и свининой, с соусом	32-25	100/50/50	8,34	10,46	11,9	172,9
Макаронь отварные	9-71	200	7,17	6,24	43,19	262,49
Чай с фруктовым соком	5-66	200	0,54	0,1	8,58	33
Хлеб ржаной	5-60	2 кус.	3,12	0,36	0	98
Итого :	65-53		24,17	24,48	84,66	736,7

Старший повар _____

Технолог _____ Т.С.Скворцова

Утверждаю:
 Ген. директор
 «ООО Общепит»
 М.А.Сейфуллина

Согласовано:
 Директор МБОУ
 «Челкасинская ООШ»

Меню для 1-4 классов
 (Вторник – 2 день)
 Обед

Наименование	Цена, руб.	Выход, г	Белки	Жиры	Угле воды	Ккал
Завтрак						
Каша молочная из овсяных хлопьев с маслом	18-04	210/200/10	7,63	13,34	32,51	280,9
Какао с молоком	11-32	200	3,79	3,2	25,81	143
Бутерброд с повидлом	11-10	55	2,38	4,39	27,11	156,7
Хлеб пшеничный	2-80	1 кус.	3,04	0,32	19,44	95,2
Итого :	43-26		16,84	21,25	104,9	675,8
Обед						
Винегрет овощной	5-53	60	0,8	6,06	4,11	74,6
Суп картофельный с макаронными изделиями, с мясом	9-54	200	3,96	3,98	16,81	120,9
Тефтели рубленые с говядиной, с соусом	35-73	110/60/50	7,47	8,37	8,05	139,1
Каша гречневая рассыпчатая с маслом	7-88	155/150/5	8,67	6,31	42,64	266,4
Компот из смеси сухофруктов	5-94	200	0,57	0	32,31	126,0
Хлеб ржаной	5-60	2 кус.	3,12	0,36	0	98
Итого :	70-22		30,34	31,05	103,8	915,2

Старший повар

Технолог

Т.С.Скворцова



Утверждаю:
Ген. директор
«ООО Общепит»
М.А.Сейфуллина

Согласовано:
Директор МБОУ
«Челкасинская ООШ»

Меню для 1-4 классов
(Среда-3 день)
Обед

Наименование	Цена, руб.	Выход, г	Белки	Жиры	Угле воды	Ккал
Завтрак						
Масло сливочное	8-47	10	0,05	8,25	0,08	74,8
Запеканка творожная с молоком сгущ.	55-67	150/130/20	22,26	16,79	31,71	367,83
Чай с лимоном	4-22	200/15/7	0,16	0,03	15,2	59,16
Хлеб пшеничный	2-80	1 кус.	3,04	0,32	19,44	95,2
Яблоки св.порциями	13-20	100	0,4	0,4	9,8	45
Итого :	84-36		25,91	25,79	76,23	642
Обед						
Салат из квашенной капусты с раст.маслом	8-57	60	0,96	3	4,61	50,03
Борщ с капустой,картофелем со смет.,с мясом	13-10	205/200/5	3,28	6,62	10,8	113,4
Рыба припущенная с соусом	28-77	100/50/50	9,29	1,78	3,29	65,76
Пюре картофельное	19-61	200	4,15	10,88	26,28	220,37
Яйцо вареное	9-06	40	5,08	4,6	0,28	62,8
Компот из изюма	10-24	200	0,36	0	28,06	108,83
Хлеб ржаной	5-60	2 кус.	3,12	0,36	0	98
Итого :	94-95		25,98	27,27	60,25	667,2

Старший повар Т.С.Скворцова

Технолог Т.С.Скворцова

Утверждаю:
 Ген. директор
 «ООО «Общепит»
 М.А. Сейфуллина



Согласовано:
 Директор МБОУ
 «Челкасинская ООШ»



Меню для 1-4 классов
 (Четверг – 4 день)

Обед

Наименование	Цена, руб.	Выход, г	Белк и	Жиры	Угле воды	Ккал
Завтрак						
Бутерброд с сыром	16-12	50	5,76	7,95	14,62	162,8
Каша из риса и пшена с маслом	17-55	210/200/10	5,97	11,4	33,09	259,24
Чай с сахаром	2-80	200/15	0,1	0,03	14,99	56,85
Хлеб пшеничный	2-80	1 кус.	3,04	0,32	19,44	95,2
Итого :	39-27		14,87	19,7	82,14	574,1
Обед						
Салат из свеклы	2-99	60	0,81	3,65	4,72	53,91
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной, с мясом	10-23	205/200/5	3,17	6,7	6,56	102,9
Биточки рубленые говядиной, свиной, с соусом	32-25	100/50/50	7,93	12,29	10,2	180,63
Макаронь отварные	9-71	200	7,17	6,24	43,19	262,5
Компот из чернослива	8-93	200	0,34	0	23,65	92-81
Хлеб ржаной	5-60	2 кус.	2,92	0,52	14,2	75,6
Итого :	69-71		20,67	27,64	102,45	745,2

Старший повар

В.В.

Технолог

Т.С.

Т.С.Скворцова



Утверждаю:
 Ген. директор
 «ООО Общепит»
 М.А.Сейфуллина

Согласовано:
 Директор МБОУ
 «Челкасинская ООШ»

Меню для 1-4 классов
 (Пятница- 5 день)
 Обед

Наименование	Цена, руб.	Выход, г	Белки	Жиры	Угле воды	Ккал
Завтрак						
Каша гречневая рассыпчатая с маслом	7-88	155/150/5	8,67	6,31	42,64	266,46
Сыр порциями	16-31	25	5,75	5,97	0	90
Какао с молоком	11-32	200	3,79	3,2	25,81	143
Хлеб пшеничный	2-80	1 кус.	3,04	0,32	19,44	95,2
Мандарины св.порциями	24-60	100	0,8	0,3	8,1	40
Итого :	62-91		22,05	16,1	95,99	634,7
Обед						
Винегрет овощной	5-53	60	0,8	6,06	4,11	74,6
Рассольник Ленинградский, с мясом	11-13	205/200/5	3,48	6,78	13,65	132,7
Птица тушенная с соусом	26-65	50/50/100	14,42	19,99	2,95	113,6
Картофель отварной	14-42	200	3,87	6,31	29,63	193,25
Компот из св.яблок	7-90	200	0,16	0,16	27,87	108,96
Хлеб ржаной	5-60	2 кус.	2,92	0,52	14,2	75,6
Итого :	71-23		31,6	45,63	78,21	811,1

Старший повар _____

Технолог _____ Т.С.Скворцова



Утверждаю:
 Ген. директор
 «ООО Общежит»
 М.А. Сейфуллина

Согласовано:
 Директор МБОУ
 «Жалкасинская ООШ»

Меню для 1-4 классов
 (Понедельник – 7 день)

Обед

Наименование	Цена, руб.	Выход, г	Белк и	Жиры	Угле воды	Ккал
Завтрак						
Бутерброд с сыром	16-12	50	5,76	7,95	14,62	162,8
Каша молочная рисовая с маслом	14-83	155/150/5	4,41	6,31	28,85	191,33
Какао с молоком	11-32	200	3,79	3,2	25,81	143
Хлеб пшеничный	2-80	1 кус	1,52	0,16	9,72	47,6
Яблоки св. порциями	13-20	100	0,4	0,4	9,8	45
Итого :	58-27		15,88	18,02	88,8	589,7
Обед						
Салат из свеклы	2-99	60	0,81	3,65	4,72	53,91
Суп картофельный с горохом, с мясом	8-56	200	5,78	6,02	15,73	142,1
Биточки рубленые с соусом	32-25	100/50/50	7,93	12,29	10,2	180,63
Каша гречневая рассыпчатая	10-68	200	11,18	8,14	55,02	343,8
Компот из кураги	11-99	200	1,08	0	31,33	124,18
Хлеб ржаной	5-60	2 кус.	3,12	0,36	0	98
Итого :	72-07		28,23	28,71	116,8	919,17

Старший повар Вс

Технолог Т.С. Скворцова

Утверждаю:
Ген. директор
«ООО «Общепит»
М.А. Сейфуллина

Согласовано:
Директор МБОУ

«Темкасинская ООШ»
[Подпись]

Меню для 1-4 классов
(Среда – 9 день)
Обед

Наименование	Цена, руб.	Выход, г	Белки	Жиры	Угле воды	Ккал
Завтрак						
Масло сливочное порц.	8-47	10	0,05	8,25	0,08	74,8
Каша молочная пшениная с маслом	13-91	155/150/5	6,33	7,15	31,86	218,12
Чай с фруктовым соком	5-66	200	0,54	0,1	8,58	33
Хлеб пшеничный	2-80	1 кус.	3,04	0,32	19,44	95,2
Груша св.порциями	44-88	100	0,4	0,3	9,5	42
Итого :	75-72		10,36	16,12	69,46	463,1
Обед						
Салат из квашенной капусты с раст.маслом	8-57	60	0,96	3	4,61	50,03
Суп с макаронными изделиями, с мясом	7-10	200	4,45	7,22	15,76	147,5
Котлеты рыбные с соусом	20-47	100/50/50	7,21	5	10,92	118,76
Пюре картофельное	19-61	200	4,15	10,88	26,28	220,37
Компот из чернослива	8-93	200	0,34	0	23,65	92-81
Хлеб ржаной	5-60	2 кус.	2,92	0,52	14,2	75,6
Итого :	70-28		18,05	25,4	95,26	685,34

Старший повар *[Подпись]*

Технолог *[Подпись]* Т.С.Скворцова



Утверждаю:
 Ген. директор
 «ООО Общепит»
 М.А.Сейфуллина

Согласовано:
 Директор МБОУ
 «Челкасинская ООШ»

Меню для 1-4 классов
 (Вторник – 8 день)
 Обед

Наименование	Цена, руб.	Выход, г	Белки	Жиры	Угле воды	Ккал
Завтрак						
Запеканка творожная со сметан.соусом	56-05	155/130/25	21,41	16,32	17,31	304,22
Чай с сахаром	2-80	200/15	0,1	0,03	14,99	56,85
Бутерброд с повидлом	11-10	55	2,38	4,39	27,11	156,7
Хлеб пшеничный	2-80	1 кус.	3,8	0,4	24,3	119
Яйцо вареное	9-06	40	5,08	4,6	0,28	62,8
Итого :	81-81		32,77	25,74	83,99	699,6
Обед						
Винегрет овощной	5-53	60	0,8	6,06	4,11	74,6
Борщ с капустой,картофелем со сметаной, с мясом	13-10	205/200/5	3,28	6,62	10,8	113,4
Котлеты из птицы рубленые с соусом	21-81	100/50/50	9,79	10,39	10,8	110,05
Рис отварной	16-55	200	4,88	7,31	47,82	259,42
Компот из сухофруктов	5-94	200	0,57	0	32,31	126,05
Хлеб ржаной	5-60	2 кус.	3,12	0,36	0	98
Итого :	68-53		22,44	30,74	105,7	781,5

Старший повар _____

Технолог _____ Т.С.Скворцова



Утверждаю:
 Ген. директор
 «ООО Обдешит»
 М.А. Сейфуллина



Согласовано:
 Директор МБОУ
 «Челкасинская ООШ»

Меню для 1-4 классов
 (Четверг – 10 день)
 Обед

Наименование	Цена, руб.	Выход, г	Белки	Жиры	Углев оды	Ккал
Завтрак						
Бутерброд с маслом сливочным	10-56	40	2,33	8,49	14,66	146,2
Макаронны отварные с сыром	15-27	155/150/5	9,7	9,22	27,69	233,83
Какао с молоком	11-32	200	3,79	3,2	25,81	143
Хлеб пшеничный	2-30	1 кус.	3,04	0,32	19,44	95,2
Яйцо вареное	9-06	40	5,08	4,6	0,28	62,84
Яблоки св. порциями	13-20	100	0,4	0,4	9,8	45
Итого :	68-21		24,34	26,23	97,68	726,1
Обед						
Салат из белокочанной капусты	3-38	60	0,89	3,05	5,39	51,64
Суп крестьянский с крупой, с мясом	8-75	200	3,22	5,73	11,5	111,2
Плов из птицы	48-82	200	19,58	25,78	36,56	450,2
Компот из изюма	10-24	200	0,36	0	28,06	108,83
Хлеб ржаной	5-11	2 кус.	3,12	0,36	0	98
Итого :	75-30		26,89	34,95	64,86	755,5

Старший повар _____

Технолог _____

Т.С. Стырцова

Утверждаю:
 Ген. директор
 «ООО Общество»
 М.А. Сейфуллин



Согласовано:
 Директор МБОУ



Меню для 4 классов
 (Пятница - 11 день)
 6 лет

Наименование	Цена, руб.	Валюда, г	Белки	Жиры	Углев оды	Ккал
Завтрак						
Каша полбяная молочная с маслом	18-19	210/10/200	9,19	11,73	36,83	295,71
Кофейный напиток с молоком	18-87	200	3,12	2,51	24,69	146,3
Хлеб пшеничный	2-80	1 кус.	3,04	0,32	19,44	95,2
Мандарины св. порц.	24-60	100	0,8	0,3	8,1	40
Итого :	56-45		16,15	14,86	89,06	577,2
Обед						
Салат из свеклы	2-99	60	0,81	3,65	4,72	53,91
Суп картофельный с макрон.изд., с мясом	8-42	200	3,96	3,98	16,81	120,9
Птица тушенная в соусе	26-65	100/50/50	14,42	19,99	2,95	113,6
Каша гречневая рассыпчатая	10-68	200	11,18	8,14	55,02	343,82
Компот из яблок	7-90	200	0,16	0,16	27,87	108,96
Хлеб ржаной	5-60	2 кус.	3,12	0,36	0	98
Итого :	62-24		31,74	34,69	121,49	793,45

Старший повар _____

Технолог _____ Т.С. Скорцова