	директор
МЕОУ СОЦ	Ј с. Леонидово
	/Харина О.Е./

## МЕНЮ 1 ноября 2022 г.

## 1-4 класс

Сбор-	Nº			Have	Химический состав			Энерге-
ник рецеп- тур	техн. карты	Наименование блюда		Цена, руб.	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	тическая ценность, ккал
			Завтраі	Κ				
2011	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	240	74,33	4,4	5,9	31,8	194
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,75	2,2	0,2	13,7	64
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	54	5,04	3,4	0,5	21,2	101
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	9,46	1,3	2,9	13,2	83
2011,	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	185	3,18	0,2		9,7	39
Итого	<u> </u>			94,76	11,5	9,5	89,6	481
			II Завтра	ak '			á	
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	0,00	3,5	5,8	36,1	206
2008	272	КОТЛЕТЫ	90	0,00	11	13,7	14,3	217
2011	348	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	50	0,00	0,6	2,4	3,5	37
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	0,00	2,2	0,2	13,7	64
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	0,00	1,9	0,3	11,6	55
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	185	0,00	0,2		7,2	29
2011	20	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	60	0,00	0,5	3,5	1,3	36
Итого		46.4		0,00	19,9	25,9	87,7	644
		,	Обед					
	T	СУП РЫБНЫЙ	200	0,00	1,8	3,1	11,3	78
2011	414	КАША ГРЕЧНЕВАЯ	180	0,00	5,3	4,8	23,3	154
2008	259	ГУЛЯШ	90	0,00	0,4	4,2	2,2	48
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,00	0,2	0,2	19,1	57
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	0,00	2,2	0,2	13,7	64
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	0,00	1,9	0,3	11,6	55
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	0,00	1,1	2,9	10	69
Итого				0,00	12,9	15,7	91,2	525
Всего				94,76	44,3	51,1	268,5	1650

	директор
мьоу сош	с. Леонидово
1	Харина О.Е./

# МЕНЮ 1 ноября 2022 г.

# **ОВЗ 1-4 КЛАСС**

Сбор-	Nº	Наименование блюда		Цена,	Химический состав			Энерге- тическая
ник рецеп- тур -	техн. карты		Выход	руб.	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ценность, ккал
			Завтран	(				
2011	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	240	74,33	4,4	5,9	31,8	194
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,75	2,2	0,2	13,7	64
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,75	1,9	0,3	11,6	55
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	9,46	1,3	2,9	13,2	83
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	185	3,18	0,2		9,7	39
Итого				92,47	10	9,3	80	435
			II Завтра	ıĸ				
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	0,00	3,5	5,8	36,1	206
2008	272	КОТЛЕТЫ	90	0,00	11	13,7	14,3	217
2011	348	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	50	0,00	0,6	2,4	3,5	37
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	0,00	2,2	0,2	13,7	64
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	0,00	1,9	0,3	11,6	55
2011*	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	185	0,00	0,2		7,2	29
2011	20	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	60	0,00	0,5		1,3	36
Итого				0,00	19,9	25,9	87,7	644
			Обед					
	T	СУП РЫБНЫЙ	200	36,42	8,1	3,2	16,3	
2011	414	каша гречневая	180	9,12	5,3	4,8	23,3	
2008	259	ГУЛЯШ	90	27,39	0,4	4,2	2,2	48
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	17,86	0,2	0,2	24,8	80
	<b>†</b>	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,75	2,2	0,2		
	3	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,75	1,9	0,3	11,6	55
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	9,46	1,3			
Итого				105,75	19,4	15,8		
Всего				198,22	49,3	51	272,8	1687

директор
МБОУ СОШ с. Леонидово
/Харина О.Е./

# МЕНЮ 1 ноября 2022 г.

# ОВЗ 5-11 КЛАСС

Сбор-	Nº	Наименование блюда		Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая
nough-	техн. карты		Выход		Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ценность, ккал
	<u> </u>		Завтран	(				
2011	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	280	87,76	5,2	6,7	37,1	226
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,75	2,2	0,2	13,7	64
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,75	1,9	0,3	11,6	55
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	15,72	2,1	4,8	21,9	138
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	185	3,18	0,2		9,7	39
Итого				112,16	11,6	12	94	522
			II Завтра	ıĸ				
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	180	0,00	4,3	6,9	43,4	247
2008	272	КОТЛЕТЫ	100	0,00	12,3	15,4	15,9	240
2011	348	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	50	0,00	0,6	2,4	3,5	37
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	0,00	2,2	0,2	13,7	64
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	0,00	1,9	0,3	11,6	55
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	185	0,00	0,2		7,2	29
2011	20	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	100	0,00	0,8	5,7	2,2	61
Итого	<u> </u>	4.		0,00	22,3	30,9	97,5	733
			Обед					
		СУП РЫБНЫЙ	250	38,10	10	4,1	20,4	155
2011	414	КАША ГРЕЧНЕВАЯ	180	9,12	5,3	4,8	23,3	154
2008	259	ГУЛЯШ	100	30,42	0,5	4,7	2,5	53
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	17,86	0,2	0,2	24,8	80
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,75	2,2	0,2	13,7	64
	c.	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,75	1,9	0,3	11,6	55
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	15,72	2,1	4,8	21,9	138
Итого				116,72		19,1	118,2	
Всего		, in		228,88	56,1	62	309,7	1954

директор
МБОУ СОШ с. Леонидово
/Харина О.Е./

# МЕНЮ 1 ноября 2022 г.

# 5-11 кл

Сбор- ник рецеп- тур	Nº	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая
	техн. карты				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ценность, ккал
			Завтран					
2011	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	280	87,76	5,2	6,7	37,1	226
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	34	3,12	2,5	0,2	15,6	73
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	52	4,83	3,3	0,5	20,3	97
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	15,72	2,1	4,8	21,9	138
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	185	3,18	0,2		9,7	39
Итого				114,61	13,3	12,2	104,6	573
7			II Завтра	K				•
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	180	0,00	4,3	6,9	43,4	247
2008	272	КОТЛЕТЫ	100	0,00	12,3	15,4	15,9	240
2011	348	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	50	0,00	0,6	2,4	3,5	37
	1 0.0	хлеб пшеничный	30	0,00	2,2	0,2	13,7	64
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	0,00	1,9	0,3	11,6	55
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	185	0,00	0,2		7,2	2,9
2011	20	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	100	0,00	0,8	5,7	2,2	61
Итого	<u> </u>	4.1		0,00	22,3	30,9	97,5	733
			Обед					
	1	СУП РЫБНЫЙ	250	0,00	2,1	4	14,2	98
2011	414	каша гречневая	180	0,00	5,3	4,8	23,3	154
2008	259	ГУЛЯШ	100	0,00	0,5	4,7	2,5	53
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,00	0,2	0,2	19,1	57
•	<u> </u>	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	0,00	2,2	0,2	13,7	64
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	0,00	1,9	0,3	11,6	55
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	0,00	1,7			114
Итого	1			0,00	13,9	19	100,7	598
Bcero				114,61	49,5	62,1	302,8	1901