

Согласовано

и.о. директора  
МБОУ СОШ с. Леонидово  
/Звонарева Т.О./

**МЕНЮ**

11 ноября 2022 г.

1-4 класс

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	128	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	0,00	7,6	9,8	27	222
2011	255	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	100	0,00	11,9	20,6	20,4	305
		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	20	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	60	0,00	0,5	3,5	1,3	36
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	0,00			18,2	72
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>24,1</b>	<b>34,4</b>	<b>92,2</b>	<b>754</b>
<b>II Завтрак</b>								
2011	414	КАША ГРЕЧНЕВАЯ	180	9,10	5,3	4,8	23,3	154
2011	288	ПТИЦА ОТВАРНАЯ	90	66,20		4,2	0,2	38
2011	348	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	50	6,68	0,8	2,4	5	44
		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	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	185	3,78	0,2		15,4	62
2011	31	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ	60	12,97	2,7	5,3	3,9	73
<b>Итого</b>				<b>104,23</b>	<b>13,1</b>	<b>17,2</b>	<b>73,1</b>	<b>490</b>
<b>Обед</b>								
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	200	0,00	4,7	4,3	16,2	119
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	0,00	3,5	5,8	36,1	206
2011	288	ПТИЦА ОТВАРНАЯ	90	0,00		4,2	0,2	38
2011	348	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	50	0,00	0,6	2,4	3,5	37
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	185	0,00	0,3		9,3	38
		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	31	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ	60	0,00	2,7	5,3	3,9	73
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>15,9</b>	<b>22,5</b>	<b>94,5</b>	<b>630</b>
<b>Всего</b>				<b>104,23</b>	<b>53,1</b>	<b>74,1</b>	<b>259,8</b>	<b>1874</b>

Согласовано

и.о. директора  
МБОУ СОШ с. Леонидово  
/Звонарева Т.О./

**МЕНЮ**

11 ноября 2022 г.

**ОВЗ 1-4 КЛАСС**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	128	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	0,00	7,6	9,8	27	222
2011	255	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	100	0,00	11,9	20,6	20,4	305
		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	20	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	60	0,00	0,5	3,5	1,3	36
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	0,00			18,2	72
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>24,1</b>	<b>34,4</b>	<b>92,2</b>	<b>754</b>
<b>II Завтрак</b>								
2011	414	КАША ГРЕЧНЕВАЯ	180	9,10	5,3	4,8	23,3	154
2011	288	ПТИЦА ОТВАРНАЯ	90	66,20		4,2	0,2	38
2011	348	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	50	6,68	0,8	2,4	5	44
		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	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	185	3,78	0,2		15,4	62
2011	31	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ	60	12,97	2,7	5,3	3,9	73
2008		ЯБЛОКО	150	33,10	0,6	0,6	14,7	71
<b>Итого</b>				<b>137,33</b>	<b>13,7</b>	<b>17,8</b>	<b>87,8</b>	<b>561</b>
<b>Обед</b>								
2008		ЯБЛОКО	300	66,24	1,2	1,2	29,4	141
<b>Итого</b>				<b>66,24</b>	<b>1,2</b>	<b>1,2</b>	<b>29,4</b>	<b>141</b>
<b>Всего</b>				<b>203,57</b>	<b>39</b>	<b>53,4</b>	<b>209,4</b>	<b>1456</b>

Согласовано

и.о. директора  
МБОУ СОШ с. Леонидово  
/Звонарева Т.О./

**МЕНЮ**

11 ноября 2022 г.

**ОВЗ 5-11 КЛАСС**

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	128	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	0,00	9,1	11,9	32,5	267
2011	255	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	100	0,00	11,9	20,6	20,4	305
		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	20	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	100	0,00	0,8	5,7	2,2	61
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	0,00			18,2	72
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>25,9</b>	<b>38,7</b>	<b>98,6</b>	<b>824</b>
<b>II Завтрак</b>								
2011	414	КАША ГРЕЧНЕВАЯ	180	9,10	5,3	4,8	23,3	154
2011	288	ПТИЦА ОТВАРНАЯ	120	85,03		4,7	0,3	42
2011	348	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	55	7,15	0,8	2,4	5	44
		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	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	185	3,78	0,2		15,4	62
2011	31	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ	100	21,66	4,5	9,1	6,5	122
2008		ЯБЛОКО	150	33,10	0,6	0,6	14,7	71
<b>Итого</b>				<b>165,32</b>	<b>15,5</b>	<b>22,1</b>	<b>90,5</b>	<b>614</b>
<b>Обед</b>								
2008		ЯБЛОКО	300	66,24	1,2	1,2	29,4	141
<b>Итого</b>				<b>66,24</b>	<b>1,2</b>	<b>1,2</b>	<b>29,4</b>	<b>141</b>
<b>Всего</b>				<b>231,56</b>	<b>42,6</b>	<b>62</b>	<b>218,5</b>	<b>1579</b>

Согласовано

и.о. директора  
МБОУ СОШ с. Леонидово  
/Звонарева Т.О./

## МЕНЮ

11 ноября 2022 г.

5-11 кл

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	128	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	0,00	9,1	11,9	32,5	267
2011	255	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	100	0,00	11,9	20,6	20,4	305
		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	20	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	100	0,00	0,8	5,7	2,2	61
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	0,00			18,2	72
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>25,9</b>	<b>38,7</b>	<b>98,6</b>	<b>824</b>
<b>II Завтрак</b>								
2011	414	КАША ГРЕЧНЕВАЯ	180	9,10	5,3	4,8	23,3	154
2011	288	ПТИЦА ОТВАРНАЯ	120	85,03		4,7	0,3	42
2011	348	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	50	6,68	0,8	2,4	5	44
		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	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	185	3,78	0,2		15,4	62
2011	31	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ	100	21,66	4,5	9,1	6,5	122
2008		ЯБЛОКО	150	33,10	0,6	0,6	14,7	71
<b>Итого</b>				<b>164,85</b>	<b>15,5</b>	<b>22,1</b>	<b>90,5</b>	<b>614</b>
<b>Обед</b>								
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	250	0,00	6	5,3	20,2	149
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	180	0,00	4,3	6,9	43,4	247
2011	288	ПТИЦА ОТВАРНАЯ	100	0,00		4,7	0,3	42
2011	348	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	50	0,00	0,6	2,4	3,5	37
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	185	0,00	0,3		9,3	38
		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	31	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ	100	0,00	4,5	9,1	6,5	122
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>19,8</b>	<b>28,9</b>	<b>108,5</b>	<b>754</b>
<b>Всего</b>				<b>164,85</b>	<b>61,2</b>	<b>89,7</b>	<b>297,6</b>	<b>2192</b>