

Согласовано

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

## МЕНЮ

21 октября 2022 г.

### 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	304	РИС ОТВАРНОЙ	180	13,72	4,3	6,9	43,4	247
2008	272	КОТЛЕТЫ	100	44,40	1,4	3,6	7,9	66
2011*	348	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	50	4,76	0,6	2,4	3,5	37
		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	6,32	1	2,8	5,2	49
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	185	2,92	0,2		7,2	29
		КЕКСИК	50	31,00				
<b>Итого</b>				<b>108,62</b>	<b>11,6</b>	<b>16,2</b>	<b>92,5</b>	<b>547</b>
<b>II Завтрак</b>								
2011	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	240	78,08	3,5	5,7	24,1	158
		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	2,92	0,3		13,3	55
2011	21	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	100	22,12	0,2	4,7	1,1	46
<b>Итого</b>				<b>108,62</b>	<b>8,1</b>	<b>10,9</b>	<b>63,8</b>	<b>378</b>
<b>Обед</b>								
2008	100	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	0,00	2,1	2,2	14,1	83
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	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	0,00			18,2	72
		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	2,8	5,2	49
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>12,9</b>	<b>14,5</b>	<b>88,3</b>	<b>525</b>

Согласовано

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

## МЕНЮ

21 октября 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	304	РИС ОТВАРНОЙ	180	13,72	4,3	6,9	43,4	247
2008	272	КОТЛЕТЫ	100	44,40	2,6	7,1	15,9	133
2011	348	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	50	4,76	0,6	2,4	3,5	37
		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	10,51	1,4	4,8	8,7	82
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	185	2,92	0,2		7,2	29
		КЕКСИК	50	31,00				
<b>Итого</b>				<b>112,81</b>	<b>13,2</b>	<b>21,7</b>	<b>104</b>	<b>647</b>
<b>II Завтрак</b>								
2011	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	260	82,30	3,9	6,6	28,1	184
		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	2,92	0,3		13,3	55
2011	21	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	100	22,12	0,2	4,7	1,2	46
<b>Итого</b>				<b>112,81</b>	<b>8,5</b>	<b>11,8</b>	<b>67,9</b>	<b>404</b>
<b>Обед</b>								
2008	100	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	0,00	2,5	2,9	17,5	104
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	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	0,00			18,2	72
		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	2,8	5,2	49
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>13,4</b>	<b>15,7</b>	<b>92</b>	<b>551</b>

Согласовано

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

**МЕНЮ**

21 октября 2022 г.

**ОВЗ 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	304	РИС ОТВАРНОЙ	180	13,72	4,3	6,9	43,4	247
2008	272	КОТЛЕТЫ	100	44,40	2,6	7,1	15,9	133
2011	348	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	50	4,76	0,6	2,4	3,5	37
		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	6,32	1	2,8	5,2	49
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	185	2,92	0,2		7,2	29
		КЕКСИК	50	31,00				
<b>Итого</b>				<b>108,62</b>	<b>12,8</b>	<b>19,7</b>	<b>100,5</b>	<b>614</b>
<b>II Завтрак</b>								
2011	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	240	0,00	3,9	6,7	28,1	184
		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	21	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	100	0,00	0,2	4,7	1,2	46
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	185	0,00	0,3		13,3	55
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>8,5</b>	<b>11,9</b>	<b>67,9</b>	<b>404</b>
<b>Обед</b>								
2008	100	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	16,70	2,1	2,2	14,1	83
2011	414	КАША ГРЕЧНЕВАЯ	180	9,18	5,3	4,8	23,3	154
2008	259	ГУЛЯШ	90	27,41	0,4	4,2	2,2	48
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	12,57			18,2	72
		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	6,30	1	2,8	5,2	49
<b>Итого</b>				<b>77,66</b>	<b>12,9</b>	<b>14,5</b>	<b>88,3</b>	<b>525</b>
<b>Всего</b>				<b>186,28</b>	<b>34,2</b>	<b>46,1</b>	<b>256,7</b>	<b>1543</b>

Согласовано

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

## МЕНЮ

21 октября 2022 г.

### ОВЗ 5-11 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	304	РИС ОТВАРНОЙ	180	13,72	4,3	6,9	43,4	247
2008	272	КОТЛЕТЫ	100	44,40	2,6	7,1	15,9	133
2011	348	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	50	4,76	0,6	2,4	3,5	37
		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	10,51	1,4	4,8	8,7	82
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	185	2,92	0,2		7,2	29
		КЕКСИК	50	31,00				
<b>Итого</b>				<b>112,81</b>	<b>13,2</b>	<b>21,7</b>	<b>104</b>	<b>647</b>
<b>II Завтрак</b>								
2011	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	260	82,30	3,9	6,6	28,1	184
		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	21	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	100	22,12	0,2	4,7	1,2	46
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	185	2,92	0,3		13,3	55
<b>Итого</b>				<b>112,81</b>	<b>8,5</b>	<b>11,8</b>	<b>67,9</b>	<b>404</b>
<b>Обед</b>								
2008	100	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	20,73	2,5	2,9	17,5	104
2011	414	КАША ГРЕЧНЕВАЯ	180	9,08	5,3	4,8	23,3	154
2008	259	ГУЛЯШ	100	30,44	0,5	4,7	2,5	53
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	12,49			18,2	72
		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	6,31	1	2,8	5,2	49
<b>Итого</b>				<b>84,55</b>	<b>13,4</b>	<b>15,7</b>	<b>92</b>	<b>551</b>
<b>Всего</b>				<b>197,36</b>	<b>35,1</b>	<b>49,2</b>	<b>263,9</b>	<b>1602</b>