

Согласовано

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

## МЕНЮ

22 ноября 2022 г.

### 1-4 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	150	36,76	7,6	9,8	27	222
2011	239	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ ТУШЕННЫЕ	90	34,71	1,6	3,4	11,4	80
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	14	1,10	0,9	0,1	5,5	26
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	31	2,89	2	0,3	12,2	58
		ПЕРЕЦ СВЕЖИЙ	60	21,55	0,8		2,6	14
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	18,64			18,2	72
<b>Итого</b>				<b>115,65</b>	<b>12,9</b>	<b>13,6</b>	<b>76,9</b>	<b>472</b>
<b>II Завтрак</b>								
2011	210	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	240	60,19	17,4	33,5	3,7	370
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	200	27,71	2,6	3	37,4	184
2011	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ	50	16,61	4,5	8,4	6	119
2011	73	ИКРА КАБАЧКОВАЯ	60	11,13	1,1	5,1	4,6	
<b>Итого</b>				<b>115,65</b>	<b>25,6</b>	<b>50</b>	<b>51,7</b>	<b>673</b>
<b>Обед</b>								
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	200	0,00	2,9	3,9	16,1	109
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	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,00	0,2	0,2	19,1	57
2011	49	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (2 ВАРИАНТ)	60	0,00	1,3	3,6	6,7	66
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	0,00	2,2	0,2	13,7	64
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	0,00	1,9	0,3	11,6	55
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>12</b>	<b>18,2</b>	<b>103,5</b>	<b>595</b>
<b>Всего</b>					<b>50,5</b>	<b>81,8</b>	<b>232,1</b>	<b>1740</b>

Согласовано

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

## МЕНЮ

22 ноября 2022 г.

### ОВЗ 1-4 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	150	36,76	7,1	9,2	26,2	211
2011	239	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ ТУШЕНЫЕ	90	34,71	2,2	3,5	15,4	99
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,75	2,2	0,2	13,7	64
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,75	1,9	0,3	11,6	55
		ПЕРЕЦ СВЕЖИЙ	58	20,04	0,8		2,6	14
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	18,64			18,2	72
<b>Итого</b>				<b>115,65</b>	<b>14,2</b>	<b>13,2</b>	<b>87,7</b>	<b>515</b>
<b>II Завтрак</b>								
2011	210	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	240	60,19	19,6	37,3	3,7	411
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	200	27,71	0,9	1	24,8	110
2011	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ	50	16,61	5,9	8,9	15,1	165
2011	73	ИКРА КАБАЧКОВАЯ	60	11,13	1,1	5,1	4,6	
<b>Итого</b>				<b>115,65</b>	<b>27,5</b>	<b>52,3</b>	<b>48,2</b>	<b>686</b>
<b>Обед</b>								
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	200	16,26	3	4	16,1	110
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	11,34	3,5	5,8	36,1	206
2011	288	ПТИЦА ОТВАРНАЯ	100	76,53		4,2	0,2	38
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	17,22	0,2	0,2	19,1	57
2011	49	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (2 ВАРИАНТ)	60	10,23	1,3	3,6	6,7	66
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,75	2,2	0,2	13,7	64
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,75	1,9	0,3	11,6	55
<b>Итого</b>				<b>137,08</b>	<b>12,1</b>	<b>18,3</b>	<b>103,5</b>	<b>596</b>
<b>Всего</b>				<b>252,73</b>	<b>53,8</b>	<b>83,8</b>	<b>239,4</b>	<b>1797</b>

Согласовано

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

## МЕНЮ

22 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	150	36,76	4,5	7,2	25,4	180
2011	239	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ ТУШЕНЫЕ	100	38,41	2,4	3,9	17,1	110
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,75	2,2	0,2	13,7	64
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,75	1,9	0,3	11,6	55
		ПЕРЕЦ СВЕЖИЙ	90	34,73	1,2		4,5	24
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	18,64			18,2	72
<b>Итого</b>				<b>134,04</b>	<b>12,2</b>	<b>11,6</b>	<b>90,5</b>	<b>505</b>
<b>II Завтрак</b>								
2011	210	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	280	71,17	16,9	38,2	4,6	413
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	200	27,71	2,6	3	37,4	184
2011	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ	50	16,61	5,9	8,9	15,1	165
2011	73	ИКРА КАБАЧКОВАЯ	100	18,55	1,9	8,5	7,7	
<b>Итого</b>				<b>134,04</b>	<b>27,3</b>	<b>58,6</b>	<b>64,8</b>	<b>762</b>
<b>Обед</b>								
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250	20,14	3,9	5,1	20,2	138
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	180	13,81	4,3	6,9	43,4	247
2011	288	ПТИЦА ОТВАРНАЯ	120	85,03		4,7	0,3	42
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	17,22	0,2	0,2	19,1	57
2011	49	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (2 ВАРИАНТ)	100	17,19	2,1	6,1	11,2	110
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,75	2,2	0,2	13,7	64
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,75	1,9	0,3	11,6	55
<b>Итого</b>				<b>158,89</b>	<b>14,6</b>	<b>23,5</b>	<b>119,5</b>	<b>713</b>
<b>Всего</b>				<b>292,93</b>	<b>54,1</b>	<b>93,7</b>	<b>274,8</b>	<b>1980</b>

Согласовано

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

## МЕНЮ

22 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	150	36,76	4,8	7,5	25,8	185
2011	239	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ ТУШЕНЫЕ	100	38,41	1,7	3,8	12,2	88
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	14	1,10	0,8	0,1	4,6	22
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	35	3,21	2,2	0,3	13,5	64
		ПЕРЕЦ СВЕЖИЙ	100	35,92	1,2		4,5	24
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	18,64			18,2	72
<b>Итого</b>				<b>134,04</b>	<b>10,7</b>	<b>11,7</b>	<b>78,8</b>	<b>455</b>
<b>II Завтрак</b>								
2011	210	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	280	71,17	20,2	41,1	3,5	446
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	200	27,71	1,5	1,8	29,7	139
2011	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ	50	16,61	4,4	8,8	5,1	118
2011	73	ИКРА КАБАЧКОВАЯ	100	18,55	1,9	8,5	7,7	
<b>Итого</b>				<b>134,04</b>	<b>28</b>	<b>60,2</b>	<b>46</b>	<b>703</b>
<b>Обед</b>								
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250	0,00	3,8	5	20,2	137
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	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,00	0,2	0,2	19,1	57
2011	49	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (2 ВАРИАНТ)	100	0,00	2,1	6,1	11,2	110
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	0,00	2,2	0,2	13,7	64
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	0,00	1,9	0,3	11,6	55
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>14,5</b>	<b>23,4</b>	<b>119,5</b>	<b>712</b>
<b>Всего</b>					<b>53,2</b>	<b>95,3</b>	<b>244,3</b>	<b>1870</b>