

# МЕНЮ

29 сентября 2021 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	265	ПЛОВ	150	30,90	2,9	8,8	25,2	187
2011	21	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	60	8,34	0,1	5,1	0,7	47
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	12,98			18,2	72
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,20	2,2	0,2	13,7	64
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,15	1,9	0,3	11,6	55
<b>Итого</b>				<b>56,57</b>	<b>7,1</b>	<b>14,4</b>	<b>69,4</b>	<b>425</b>
<b>Обед</b>								
2008	84	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	200/5	0,00	1,4	4,8	6,2	72
2011	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	150	0,00	2,1	4,3	15	104
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	0,00			18,2	72
2011	50	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ	60	0,00	2,8	5,7	3,9	79
		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>10,4</b>	<b>15,3</b>	<b>68,6</b>	<b>446</b>
<b>Всего</b>				<b>56,57</b>	<b>27</b>	<b>39,6</b>	<b>201,4</b>	<b>1246</b>

**МЕНЮ**

29 сентября 2021 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	265	ПЛОВ	150	0,00	2,9	5	25,2	154
2011	21	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	60	0,00	0,1	2,8	0,7	28
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
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>7,1</b>	<b>8,3</b>	<b>69,4</b>	<b>373</b>
<b>Обед</b>								
2008	84	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	200/5	14,24	1,4	4,8	6,2	72
2011	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	150	35,44	2,1	4,3	15	104
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	12,98			18,2	72
2011	50	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ	60	8,49	2,8	5,7	3,9	79
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,20	2,2	0,2	13,7	64
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,15	1,9	0,3	11,6	55
<b>Итого</b>				<b>75,50</b>	<b>10,4</b>	<b>15,3</b>	<b>68,6</b>	<b>446</b>
<b>Всего</b>				<b>75,50</b>	<b>27</b>	<b>33,5</b>	<b>201,4</b>	<b>1194</b>

# МЕНЮ

29 сентября 2021 г.

5-11 кл

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	265	ПЛОВ	200	41,00	3,7	10,4	33,4	236
2011	21	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	100	13,74	0,2	7,3	1,2	69
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	12,98			18,2	72
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,20	2,2	0,2	13,7	64
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,15	1,9	0,3	11,6	55
<b>Итого</b>				<b>72,07</b>	<b>8</b>	<b>18,2</b>	<b>78,1</b>	<b>496</b>
<b>Обед</b>								
2008	84	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	250	0,00	1,8	5,8	7,5	88
2011	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	200	0,00	2,8	5,7	19,9	139
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	0,00			18,2	72
2011	50	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ	100	0,00	4,7	9,7	6,5	132
		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>13,4</b>	<b>21,7</b>	<b>77,4</b>	<b>550</b>
<b>Всего</b>				<b>72,07</b>	<b>31,9</b>	<b>53</b>	<b>225,6</b>	<b>1480</b>

**МЕНЮ**

29 сентября 2021 г.

**ОВЗ 5-11 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	265	ПЛОВ	200	41,00	3,7	6,8	33,4	205
2011	21	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	100	13,74	0,2	4,7	1,2	46
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	12,98			18,2	72
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,20	2,2	0,2	13,7	64
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,15	1,9	0,3	11,6	55
<b>Итого</b>				<b>72,07</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>78,1</b>	<b>442</b>
<b>Обед</b>								
2008	84	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	250	17,31	1,8	5,8	7,5	88
2011	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	200	47,19	2,8	5,7	19,9	139
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	12,99			18,2	72
2011	50	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ	100	14,55	4,7	9,7	6,5	132
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,20	2,2	0,2	13,7	64
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,15	1,9	0,3	11,6	55
<b>Итого</b>				<b>96,39</b>	<b>13,4</b>	<b>21,7</b>	<b>77,4</b>	<b>550</b>
<b>Всего</b>				<b>168,46</b>	<b>31,9</b>	<b>46,8</b>	<b>225,6</b>	<b>1426</b>

