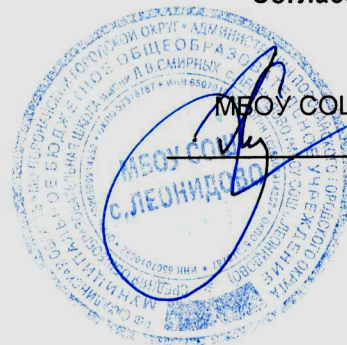


Согласовано

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



**МЕНЮ**  
25 октября 2021 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	0,00	7,6	9,8	27	222
2011	254	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ	90	0,00	19,3	18,4	13,8	287
		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	60	0,00	0,1	2,8	0,7	28
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	180/10	0,00	0,3		9,6	39
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>31,4</b>	<b>31,5</b>	<b>76,4</b>	<b>695</b>
<b>II Завтрак</b>								
2011	210	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	150	0,00	20,3	31,9	15,3	413
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	200	0,00	2,6	3	37,4	184
2011	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ	50	0,00	5,9	8,9	15,1	165
2011	73	ИКРА КАБАЧКОВАЯ	60	0,00	1,1	5,1	4,6	
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>29,9</b>	<b>48,9</b>	<b>72,4</b>	<b>762</b>
<b>Обед</b>								
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	200	12,23	3,1	4	16,1	110
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	9,73	3,5	5,8	36,1	206
2011	288	ПТИЦА ОТВАРНАЯ	90	73,80		4,2	0,2	38
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	9,95	0,2	0,2	19,1	57
2011	49	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (2 ВАРИАНТ)	60	7,67	1,3	3,6	6,7	66
		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>117,73</b>	<b>12,2</b>	<b>18,3</b>	<b>103,5</b>	<b>596</b>
<b>Всего</b>				<b>117,73</b>	<b>73,5</b>	<b>98,7</b>	<b>252,3</b>	<b>2053</b>

Согласовано

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

# МЕНЮ

25 октября 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	128	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	0,00	9,1	11,9	32,5	267
2011	254	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ	100	0,00	21,3	20,4	15,7	319
		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	376	ЧАЙ С САХАРОМ	180/10	0,00	0,3		9,6	39
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>35</b>	<b>37,5</b>	<b>84,3</b>	<b>790</b>
<b>II Завтрак</b>								
2011	210	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	200	0,00	27,2	42,3	20,4	550
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	200	0,00	2,6	3	37,4	184
2011	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ	50	0,00	5,9	8,9	15,1	165
2011	73	ИКРА КАБАЧКОВАЯ	100	0,00	1,9	8,5	7,7	
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>37,6</b>	<b>62,7</b>	<b>80,6</b>	<b>899</b>
<b>Обед</b>								
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250	14,94	3,9	5,1	20,2	138
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	180	11,38	4,3	6,9	43,4	247
2011	288	ПТИЦА ОТВАРНАЯ	100	82,10		4,7	0,3	42
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	9,95	0,2	0,2	19,1	57
2011	49	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (2 ВАРИАНТ)	100	12,94	2,1	6,1	11,2	110
		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>135,66</b>	<b>14,6</b>	<b>23,5</b>	<b>119,5</b>	<b>713</b>
<b>Всего</b>				<b>135,66</b>	<b>87,2</b>	<b>123,7</b>	<b>284,4</b>	<b>2402</b>



Согласовано

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

# МЕНЮ

25 октября 2021 г.

5-11 кл

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	180	17,27	3,7	6,1	25,8	168
2011	254	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ	100	49,92	18,7	15	5,2	219
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,20	2,2	0,2	13,7	64
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	43	3,09	2,7	0,4	16,6	79
2011	21	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	100	13,35	0,2	4,7	1,2	46
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	180/10	2,01	0,3		9,6	39
<b>Итого</b>				<b>87,84</b>	<b>27,8</b>	<b>26,4</b>	<b>72,1</b>	<b>615</b>
<b>II Завтрак</b>								
2011	210	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	200	33,74	9,9	21,7	1,2	229
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	190	23,26	1,8	2,1	31,5	149
2011	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ	40	13,34	5,9	8	15,1	156
2011	73	ИКРА КАБАЧКОВАЯ	100	17,50	1,9	8,5	7,7	
<b>Итого</b>				<b>87,84</b>	<b>19,5</b>	<b>40,3</b>	<b>55,5</b>	<b>534</b>
<b>Обед</b>								
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250	0,00	3,8	5	20,2	136
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>711</b>

Согласовано

Директор  
МБОУ СОШ с. Леонидово  
Жарина О.Е./

# МЕНЮ

25 октября 2021 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>								
			150	14,37	3,2	5,1	20,6	138
2011	128	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ						
2011	254	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ	90	48,38	18,3	14	4,9	209
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,20	2,2	0,2	13,7	64
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	63	4,54	4	0,6	24,4	116
2011	21	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	60	8,02	0,1	2,8	0,7	28
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	180/10	2,01	0,3		9,6	39
<b>Итого</b>				<b>79,52</b>	<b>28,1</b>	<b>22,7</b>	<b>73,9</b>	<b>594</b>
<b>II Завтрак</b>								
2011	210	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	150	28,75	7,6	19,3	1,4	200
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	200	26,04	2,3	2,6	35,1	171
2011	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ	50	14,23	5,9	8,9	15,1	165
2011	73	ИКРА КАБАЧКОВАЯ	60	10,50	1,1	5,1	4,6	
<b>Итого</b>				<b>79,52</b>	<b>16,9</b>	<b>35,9</b>	<b>56,2</b>	<b>536</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>