

Согласовано

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

МЕНЮ

11 ноября 2021 г.

ОВЗ 1-4 КЛАСС



Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Завтрак								
2011	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	150	21,17	3,2	3,8	23,2	137
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,20	2,2	0,2	13,7	64
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,15	1,9	0,3	11,6	55
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	185	2,63	0,2		7,2	29
2011	76	СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ	60	18,07	5,4	12,3	2	141
Итого				46,22	12,9	16,6	57,7	426
II Завтрак								
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	0,00	3,5	5,8	36,1	206
2008	272	КОТЛЕТЫ	90	0,00	11	13,7	14,3	217
2011	348	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	50	0,00	0,6	2,4	3,5	37
		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	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	185	0,00	0,2		7,2	29
2011	20	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	60	0,00	0,5	3,5	1,3	36
Итого				0,00	19,9	25,9	87,7	644
Обед								
		СУП РЫБНЫЙ	200	26,78	3,7	5,2	23,5	154
2011	414	КАША ГРЕЧНЕВАЯ	180	7,13	5,3	4,8	23,3	154
2008	259	ГУЛЯШ	90	19,87	0,4	6,6	2,2	68
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	9,95	0,2	0,2	19,1	57
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,20	2,2	0,2	13,7	64
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,15	1,9	0,3	11,6	55
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	8,35	1,5	7,6	6,7	98
Итого				76,43	15,2	24,9	100,1	650
Всего				122,65	48	67,4	245,5	1720

Согласовано

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

11 ноября 2021 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	
Завтрак								
2011	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	180	50,01	3,8	4,5	27,9	164
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,20	2,2	0,2	13,7	64
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,15	1,9	0,3	11,6	55
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	185	2,63	0,2		7,2	29
2011	76	СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ	100	30,13	9,1	20,6	3,3	234
Итого				87,12	17,2	25,6	63,7	546
II Завтрак								
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	180	0,00	4,3	6,9	43,4	247
2008	272	КОТЛЕТЫ	100	0,00	12,3	15,4	15,9	240
2011	348	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	50	0,00	0,6	2,4	3,5	37
		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	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	185	0,00	0,2		7,2	29
2011	20	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	100	0,00	0,8	5,7	2,2	61
Итого				0,00	22,3	30,9	97,5	733
Обед								
		СУП РЫБНЫЙ	250	33,46	4,7	6,5	29,5	192
2011	414	КАША ГРЕЧНЕВАЯ	180	7,46	5,3	4,8	23,3	154
2008	259	ГУЛЯШ	100	27,00	0,5	7,5	2,5	77
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	9,95	0,2	0,2	19,1	57
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,20	2,2	0,2	13,7	64
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,15	1,9	0,3	11,6	55
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	14,03	2,5	13,3	11,1	169
Итого				96,25	17,3	32,8	110,8	768
Всего				183,37	56,8	89,3	272	2047

Согласовано

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

МЕНЮ

11 ноября 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	
Завтрак								
2011	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	150	41,68	3,2	3,8	23,2	137
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,13	2,1	0,2	13,3	62
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	3,04	2,7	0,4	16,4	78
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	185	2,63	0,2		7,2	29
2011	76	СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ	60	18,07	5,4	12,3	2	141
Итого				67,55	13,6	16,7	62,1	447
II Завтрак								
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	0,00	3,5	5,8	36,1	206
2008	272	КОТЛЕТЫ	90	0,00	11	13,7	14,3	217
2011	348	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	50	0,00	0,6	2,4	3,5	37
		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	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	185	0,00	0,2		7,2	29
2011	20	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	60	0,00	0,5	3,5	1,3	36
Итого				0,00	19,9	25,9	87,7	644
Обед								
		СУП РЫБНЫЙ	200	0,00	1,8	3,1	11,3	78
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	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,00	0,2	0,2	19,1	57
		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	4,8	5,2	67
Итого				0,00	12,8	17,6	86,4	523
Всего				67,55	46,3	60,2	236,2	1614

Согласовано

и. о. директора
МБОУ СОШ с. Леонидово
Звонарева Т.О./**МЕНЮ**
11 ноября 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	
Завтрак								
2011	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	180	50,01	3,8	4,5	27,9	164
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	29	2,13	2,2	0,2	13,7	64
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	48	3,51	3	0,4	18,8	90
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	185	2,63	0,2		7,2	29
2011	76	СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ	100	30,13	9,1	20,6	3,3	234
Итого				88,41	18,3	25,7	70,9	581
II Завтрак								
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	180	0,00	4,3	6,9	43,4	247
2008	272	КОТЛЕТЫ	100	0,00	12,3	15,4	15,9	240
2011	348	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	50	0,00	0,6	2,4	3,5	37
		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	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	185	0,00	0,2		7,2	29
2011	20	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	100	0,00	0,8	5,7	2,2	61
Итого				0,00	22,3	30,9	97,5	733
Обед								
		СУП РЫБНЫЙ	250	0,00	2,1	4	14,2	98
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	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,00	0,2	0,2	19,1	57
		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	100	0,00	1,4	8,2	8,7	111
Итого				0,00	13,6	22,4	93,1	592
Всего				88,41	54,2	79	261,5	1906