



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

# МЕНЮ

2 декабря 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>								
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	376	ЧАЙ С САХАРОМ	180/10	0,00	0,3		9,6	39
2011		САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ С ЛУКОМ	60	0,00	0,7	3,5	2,6	44
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>32</b>	<b>32,2</b>	<b>78,3</b>	<b>711</b>
<b>II Завтрак</b>								
2011	210	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	150	39,25	12,3	23,7	2,8	262
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	200	27,79	2,6	3	37,4	184
2011	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ	50	14,22	5,9	8,9	15,1	165
2011	73	ИКРА КАБАЧКОВАЯ	60	10,50	1,1	5,1	4,6	
<b>Итого</b>				<b>91,76</b>	<b>21,9</b>	<b>40,7</b>	<b>59,9</b>	<b>611</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>91,76</b>	<b>65,9</b>	<b>91,1</b>	<b>241,7</b>	<b>1917</b>



# МЕНЮ

2 декабря 2021 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	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	376	ЧАЙ С САХАРОМ	180/10	0,00	0,3		9,6	39
2011		САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ С ЛУКОМ	100	0,00	1,1	5,7	4,3	73
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>35,9</b>	<b>38,5</b>	<b>87,4</b>	<b>817</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	25,80	6,3	10,7	38,1	267
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	180	11,38	4,3	6,9	43,4	247
2011	288	ПТИЦА ОТВАРНАЯ	100	83,59		14,8	0,3	129
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	9,95	0,2	0,2	19,1	57
2011	49	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (2 ВАРИАНТ)	100	25,08	4	19,2	18,6	267
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,20	2,2	0,2	13,7	64
<b>Итого</b>				<b>158,00</b>	<b>17</b>	<b>52</b>	<b>133,2</b>	<b>1031</b>
<b>Всего</b>				<b>158,00</b>	<b>90,5</b>	<b>153,2</b>	<b>301,2</b>	<b>2747</b>



# МЕНЮ

2 декабря 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	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	376	ЧАЙ С САХАРОМ	180/10	0,00	0,3		9,6	39
2011		САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ С ЛУКОМ	100	0,00	1,1	5,7	4,3	73
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>35,9</b>	<b>38,5</b>	<b>87,4</b>	<b>817</b>
<b>II Завтрак</b>								
2011	210	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	200	51,33	16,1	31	3,7	344
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	200	27,79	2,6	3	37,4	184
2011	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ	50	14,22	5,9	8,9	15,1	165
2011	73	ИКРА КАБАЧКОВАЯ	60	8,31	1	4	3,6	
<b>Итого</b>				<b>101,65</b>	<b>25,6</b>	<b>46,9</b>	<b>59,8</b>	<b>693</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>
<b>Всего</b>				<b>101,65</b>	<b>76</b>	<b>108,8</b>	<b>266,7</b>	<b>2221</b>

Согласовано



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

# МЕНЮ

2 декабря 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	376	ЧАЙ С САХАРОМ	180/10	0,00	0,3		9,6	39
2011		САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ С ЛУКОМ	60	0,00	0,7	3,5	2,6	44
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>32</b>	<b>32,2</b>	<b>78,3</b>	<b>711</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	19,79	5	8	30,3	209
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	9,73	3,5	5,8	36,1	206
2011	288	ПТИЦА ОТВАРНАЯ	90	60,55		13,2	0,2	114
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	9,95	0,2	0,2	19,1	57
2011	49	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (2 ВАРИАНТ)	60	14,96	2,5	11,2	11,3	157
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,20	2,2	0,2	13,7	64
<b>Итого</b>				<b>117,18</b>	<b>13,4</b>	<b>38,6</b>	<b>110,7</b>	<b>807</b>
<b>Всего</b>				<b>117,18</b>	<b>75,3</b>	<b>119,7</b>	<b>261,4</b>	<b>2280</b>