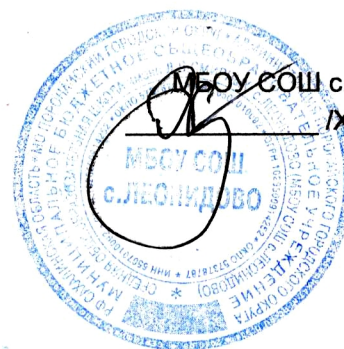


Согласовано

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



# МЕНЮ

16 декабря 2021 г.

## 1-4 класс

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, р уб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, к кал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	128	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	18,05	4,1	5,4	28,7	177
2011	254	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ	90	37,67	13,6	12,6	5,1	180
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,20	2,2	0,2	13,7	64
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	9,05			21,9	87
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,15	1,9	0,3	11,6	55
2011	21	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ СЛУКОМ	100	13,35	0,2	4,7	1,2	46
<b>Итого</b>				<b>82,47</b>	<b>22</b>	<b>23,2</b>	<b>82,2</b>	<b>609</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
2008		ЯБЛОКО	100	0,00	0,4	0,4	9,8	47
2011	73	ИКРА КАБАЧКОВАЯ	60	0,00	1,1	5,1	4,6	
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>30,3</b>	<b>49,3</b>	<b>82,2</b>	<b>809</b>
<b>Обед</b>								
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ СКЛЕЦКАМИ	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 СМЕСИСУХОФРУКТОВ	200	0,00	0,2	0,2	19,1	57
2011	49	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (2ВАРИАНТ)	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>82,47</b>	<b>64,3</b>	<b>90,7</b>	<b>267,9</b>	<b>2013</b>

Согласовано

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

# МЕНЮ

16 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	24,75	6,1	7,5	36,2	232
2008	272	КОТЛЕТЫ	100	50,57	12,3	15,4	15,9	240
		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	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	9,05			21,9	87
2011	21	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	100	13,35	0,2	4,7	1,2	46
<b>Итого</b>				<b>102,07</b>	<b>22,7</b>	<b>28,1</b>	<b>100,5</b>	<b>724</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
2008		ЯБЛОКО	100	0,00	0,4	0,4	9,8	47
2011	73	ИКРА КАБАЧКОВАЯ	100	0,00	1,9	8,5	7,7	
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>38</b>	<b>63,1</b>	<b>90,4</b>	<b>946</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>102,07</b>	<b>75,2</b>	<b>114,6</b>	<b>310,4</b>	<b>2381</b>

Согласовано

директор

МБОУ СОШ с. Леонидово

/Харина О.Е./

**МЕНЮ**

16 декабря 2021 г.

**ОВЗ 1-4 КЛАСС**

Сбор- никре- щеп-тур	Нетехн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, р уб.	Химический состав			Энерге- тическая енность, к кал
					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	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	0,00			21,9	87
2011	21	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	100	0,00	0,2	4,7	1,2	46
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>31,2</b>	<b>33,4</b>	<b>89,2</b>	<b>761</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
2008		ЯБЛОКО	100	0,00	0,4	0,4	9,8	47
2011	73	ИКРА КАБАЧКОВАЯ	60	0,00	1,1	5,1	4,6	
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>30,3</b>	<b>49,3</b>	<b>82,2</b>	<b>809</b>
<b>Обед</b>								
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	200	13,04	3,2	3,8	18,8	121
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 (2ВАРИАНТ)	60	7,71	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>118,58</b>	<b>12,3</b>	<b>18,1</b>	<b>106,2</b>	<b>607</b>
<b>Всего</b>				<b>118,58</b>	<b>73,8</b>	<b>100,8</b>	<b>277,6</b>	<b>2177</b>

Согласовано

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

**МЕНЮ**

16 декабря 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	
<b>Завтрак</b>								
2011	128	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	24,752	10,5	12,1	43,1	316
2008	272	КОТЛЕТЫ	100	50,57	12,3	15,4	15,9	240
		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	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	9,05			21,9	87
2011	21	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	100	13,35	0,2	4,7	1,2	46
<b>Итого</b>				<b>102,07</b>	<b>27,1</b>	<b>32,7</b>	<b>107,4</b>	<b>808</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
2008		ЯБЛОКО	100	0,00	0,4	0,4	9,8	47
2011	73	ИКРА КАБАЧКОВАЯ	100	0,00	1,9	8,5	7,7	
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>38</b>	<b>63,1</b>	<b>90,4</b>	<b>946</b>
<b>Обед</b>								
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250	15,96	4,1	5	23,5	151
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	180	11,38	4,3	6,9	43,4	247
2011	288	ПТИЦА ОТВАРНАЯ	120	82,04		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	12,95	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>136,63</b>	<b>14,8</b>	<b>23,4</b>	<b>122,8</b>	<b>726</b>
<b>Всего</b>				<b>238,90</b>	<b>79,9</b>	<b>119,2</b>	<b>320,6</b>	<b>2480</b>