

Согласовано

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

**МЕНЮ**

17 января 2022 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	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	180	50,30	3,9	4,5	28,5	167
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,47	2,2	0,2	13,7	64
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,41	1,9	0,3	11,6	55
2008		ЯБЛОКО	100	25,90	0,4	0,4	9,8	47
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	185	3,05	0,2		13	53
		ПЕРЕЦ СВЕЖИЙ	100	46,69	1,2		4,5	23
<b>Итого</b>				<b>130,82</b>	<b>9,8</b>	<b>5,4</b>	<b>81,1</b>	<b>409</b>
<b>II Завтрак</b>								
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
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>22,3</b>	<b>30,9</b>	<b>97,5</b>	<b>733</b>
<b>Обед</b>								
		СУП РЫБНЫЙ	250	26,04	3,7	4,2	24	145
2011	414	КАША ГРЕЧНЕВАЯ	180	7,53	5,3	4,8	23,3	154
2008	259	ГУЛЯШ	100	26,68	0,5	4,7	2,5	53
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	10,87	0,2	0,2	32,6	111
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,47	2,2	0,2	13,7	64
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,41	1,9	0,3	11,6	55
2011	20	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	100	20,62	0,8	5,7	2,2	61
<b>Итого</b>				<b>96,62</b>	<b>14,6</b>	<b>20,1</b>	<b>109,9</b>	<b>643</b>
<b>Всего</b>				<b>227,44</b>	<b>46,7</b>	<b>56,4</b>	<b>288,5</b>	<b>1785</b>

Согласовано

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

# МЕНЮ

17 января 2022 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	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	180	50,30	3,9	4,5	28,5	167
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,47	2,2	0,2	13,7	64
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,41	1,9	0,3	11,6	55
2008		ЯБЛОКО	100	25,90	0,4	0,4	9,8	47
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	185	3,05	0,2		13	53
		ПЕРЕЦ СВЕЖИЙ	100	46,69	1,2		4,5	23
<b>Итого</b>				<b>130,82</b>	<b>9,8</b>	<b>5,4</b>	<b>81,1</b>	<b>409</b>
<b>II Завтрак</b>								
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
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>22,3</b>	<b>30,9</b>	<b>97,5</b>	<b>733</b>
<b>Обед</b>								
		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	20	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	100	0,00	0,8	5,7	2,2	61
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>13</b>	<b>19,9</b>	<b>86,6</b>	<b>542</b>
<b>Всего</b>				<b>130,82</b>	<b>45,1</b>	<b>56,2</b>	<b>265,2</b>	<b>1684</b>

Согласовано

**МЕНЮ**

17 января 2022 г.

**ОВЗ 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	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	150	0,00	2,1	3,6	15	99
		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
		ПЕРЕЦ СВЕЖИЙ	100	0,00	1,2		4,5	23
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>7,6</b>	<b>4,1</b>	<b>52</b>	<b>270</b>
<b>II Завтрак</b>								
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
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>19,9</b>	<b>25,9</b>	<b>87,7</b>	<b>644</b>
<b>Обед</b>								
		СУП РЫБНЫЙ	200	20,79	3	3,3	19	115
2011	414	КАША ГРЕЧНЕВАЯ	180	7,13	5,3	4,8	23,3	154
2008	259	ГУЛЯШ	90	23,95	0,4	4,2	2,2	48
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	10,90	0,2	0,2	32,6	111
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,46	2,2	0,2	13,7	64
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,40	1,9	0,3	11,6	55
2011	20	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	60	12,24	0,5	3,5	1,3	36
<b>Итого</b>				<b>79,87</b>	<b>13,5</b>	<b>16,5</b>	<b>103,7</b>	<b>583</b>
<b>Всего</b>				<b>79,87</b>	<b>41</b>	<b>46,5</b>	<b>243,4</b>	<b>1497</b>

Согласовано

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

# МЕНЮ

17 января 2022 г.

## 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	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	150	41,92	3,3	3,8	23,7	140
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,47	2,2	0,2	13,7	64
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,41	1,9	0,3	11,6	55
2008		ЯБЛОКО	100	25,90	0,4	0,4	9,8	47
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	185	3,05	0,2		13	53
		ПЕРЕЦ СВЕЖИЙ	100	46,69	1,2		4,5	23
<b>Итого</b>				<b>122,44</b>	<b>9,2</b>	<b>4,7</b>	<b>76,3</b>	<b>382</b>
<b>II Завтрак</b>								
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
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>19,9</b>	<b>25,9</b>	<b>87,7</b>	<b>644</b>
<b>Обед</b>								
		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	20	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	60	0,00	0,5	3,5	1,3	36
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>12,3</b>	<b>16,3</b>	<b>82,5</b>	<b>492</b>
<b>Всего</b>				<b>122,44</b>	<b>41,4</b>	<b>46,9</b>	<b>246,5</b>	<b>1518</b>