

Согласовано



директор

МБОУ СОШ с. Леонидово

/Харина О.Е./

# МЕНЮ

24 января 2022 г.

## 1-4 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	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	9,53	3,5	5,8	36,1	206
2008	272	КОТЛЕТЫ	90	45,94	11	13,7	14,3	217
2011	348	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	50	4,72	0,7	2,4	4,2	40
		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	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	185	3,06	0,2		13,2	53
2011	20	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	60	12,30	0,5	3,5	1,3	36
<b>Итого</b>				<b>80,43</b>	<b>20</b>	<b>25,9</b>	<b>94,4</b>	<b>671</b>
<b>II 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	60	0,00	0,8		2,6	14
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>7,2</b>	<b>4,1</b>	<b>50,1</b>	<b>261</b>
<b>Обед</b>								
2008	100	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	0,00	2,1	2,2	14,1	83
2008	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ СО СВИНИНОЙ	150	0,00	3,6	4,2	10,7	95
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	0,00			18,2	72
		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>10,3</b>	<b>10,4</b>	<b>69,6</b>	<b>405</b>
<b>Всего</b>				<b>80,43</b>	<b>37,5</b>	<b>40,4</b>	<b>214,1</b>	<b>1337</b>

Согласовано

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



## МЕНЮ

24 января 2022 г.

5-11 кл

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	180	11,45	4,3	6,9	43,4	247
2008	272	КОТЛЕТЫ	100	53,18	12,3	15,4	15,9	240
2011	348	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	50	4,72	0,7	2,4	4,2	40
		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	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	185	3,06	0,2		13,2	53
2011	20	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	100	20,61	0,8	5,7	2,2	61
<b>Итого</b>				<b>97,90</b>	<b>22,4</b>	<b>30,9</b>	<b>104,2</b>	<b>760</b>
<b>II Завтрак</b>								
2011	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	180	0,00	2,5	4,2	18	118
		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	60	0,00	0,8		2,6	14
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>7,6</b>	<b>4,7</b>	<b>53,1</b>	<b>280</b>
<b>Обед</b>								
2008	100	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	0,00	2,5	2,9	17,5	104
2008	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ СО СВИНИНОЙ	200	0,00	5	5,6	14,4	127
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	0,00			18,2	72
		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>12,4</b>	<b>14,7</b>	<b>77,6</b>	<b>483</b>
<b>Всего</b>				<b>97,90</b>	<b>42,4</b>	<b>50,3</b>	<b>234,9</b>	<b>1523</b>

Согласовано

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

## МЕНЮ

24 января 2022 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	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>II 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	60	0,00	0,8		2,6	14
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>7,2</b>	<b>4,1</b>	<b>50,1</b>	<b>261</b>
<b>Обед</b>								
2008	100	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	12,61	2,3	2,2	14,9	87
2008	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ СО СВИНИНОЙ	150	57,51	3,7	4,2	11	97
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	14,20			35,4	140
		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>101,42</b>	<b>10,6</b>	<b>10,4</b>	<b>87,9</b>	<b>479</b>
<b>Всего</b>				<b>101,42</b>	<b>37,7</b>	<b>40,4</b>	<b>225,7</b>	<b>1384</b>

Согласовано

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

**МЕНЮ**

24 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	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>II Завтрак</b>								
2011	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	180	0,00	2,5	4,2	18	118
		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	60	0,00	0,8		2,6	14
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>7,6</b>	<b>4,7</b>	<b>53,1</b>	<b>280</b>
<b>Обед</b>								
2008	100	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	16,28	2,7	2,9	18,5	109
2008	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ СО СВИНИНОЙ	200	82,46	5	5,6	14,7	129
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	18,97			35,4	140
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,47	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	100	20,61	0,8	5,7	2,2	61
<b>Итого</b>				<b>143,19</b>	<b>12,6</b>	<b>14,7</b>	<b>96,1</b>	<b>558</b>
<b>Всего</b>				<b>143,19</b>	<b>42,5</b>	<b>50,3</b>	<b>246,7</b>	<b>1571</b>