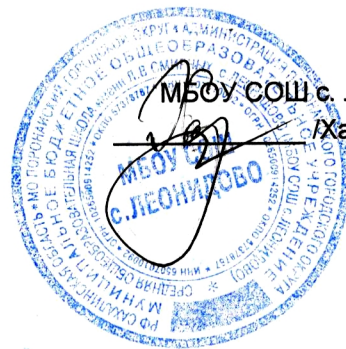


Согласовано

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



# МЕНЮ

10 февраля 2022 г.

## 1 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	9,53	3,5	5,8	36,1	206
2011	279	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (2 ВАРИАНТ)	90	33,49	1,4	5,4	10,1	92
		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	376	ЧАЙ С САХАРОМ	180/10	2,54	0,3		17,8	72
2011	348	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	50	5,24	0,8	2,4	5,6	46
2011	20	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	100	20,52	0,8	5,7	2,2	61
<b>Итого</b>				<b>76,20</b>	<b>10,9</b>	<b>19,8</b>	<b>97,1</b>	<b>596</b>
<b>II Завтрак</b>								
2011	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ	200	0,00	31,8	11,8	24,4	324
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	0,00	2,2	0,2	13,7	64
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,00	0,1	8,3	0,1	75
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	0,00	3,4	4,3		51
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	185	0,00	0,3		9,3	38
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>37,8</b>	<b>24,6</b>	<b>47,5</b>	<b>552</b>
<b>Обед</b>								
2008	91	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200/5	0,00	1,8	4,8	12,4	98
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
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>9,5</b>	<b>9,5</b>	<b>66,6</b>	<b>384</b>
<b>Всего</b>				<b>76,20</b>	<b>58,2</b>	<b>53,9</b>	<b>211,2</b>	<b>1532</b>

Согласовано

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



## МЕНЮ

10 февраля 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
2011	279	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (2 ВАРИАНТ)	100	37,16	1,6	6	11,1	103
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	32	2,64	2,4	0,2	14,7	69
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	32	2,58	2	0,3	12,4	59
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	180/10	2,54	0,3		17,8	72
2011	348	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	50	5,24	0,8	2,4	5,6	46
2011	20	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	110	23,77	0,9	5,7	2,5	62
<b>Итого</b>				<b>85,38</b>	<b>12,3</b>	<b>21,5</b>	<b>107,5</b>	<b>658</b>
<b>II Завтрак</b>								
2011	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ	200	0,00	31,8	11,8	24,4	324
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	0,00	2,2	0,2	13,7	64
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,00	0,1	8,3	0,1	75
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	0,00	3,4	4,3		51
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	185	0,00	0,3		9,3	38
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>37,8</b>	<b>24,6</b>	<b>47,5</b>	<b>552</b>
<b>Обед</b>								
2008	91	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	0,00	2,1	5,9	15,3	119
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
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>11,2</b>	<b>12</b>	<b>73,2</b>	<b>437</b>
<b>Всего</b>				<b>85,38</b>	<b>61,3</b>	<b>58,1</b>	<b>228,2</b>	<b>1647</b>

Согласовано

директор

МБОУ СОШ с. Леонидово

Харина О.Е./

**МЕНЮ**

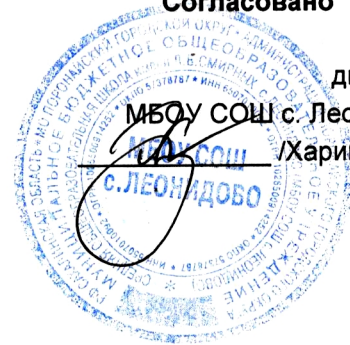
10 февраля 2022 г.

**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	304	РИС ОТВАРНОЙ	180	11,45	4,3	6,9	43,4	247
2011	279	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (2 ВАРИАНТ)	100	37,16	1,6	6	11,1	103
		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	376	ЧАЙ С САХАРОМ	180/10	2,54	0,3		17,8	72
2011	348	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	50	5,24	0,8	2,4	5,6	46
<b>Итого</b>				<b>61,27</b>	<b>11,1</b>	<b>15,8</b>	<b>103,2</b>	<b>587</b>
<b>II Завтрак</b>								
2011	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ	200	0,00	31,8	11,8	24,4	324
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	0,00	2,2	0,2	13,7	64
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,00	0,1	8,3	0,1	75
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	0,00	3,4	4,3		51
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	185	0,00	0,3		9,3	38
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>37,8</b>	<b>24,6</b>	<b>47,5</b>	<b>552</b>
<b>Обед</b>								
2008	91	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	19,86	2,6	5,9	17,7	132
2008	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ СО СВИНИНОЙ	200	68,91	5,2	5,6	15,4	132
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	18,93			34,5	136
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,47	2,2	0,2	13,7	64
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,41	1,9	0,3	11,6	55
<b>Итого</b>				<b>112,58</b>	<b>11,9</b>	<b>12</b>	<b>92,9</b>	<b>519</b>
<b>Всего</b>				<b>173,85</b>	<b>60,8</b>	<b>52,4</b>	<b>243,6</b>	<b>1658</b>

Согласовано

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



# МЕНЮ

10 февраля 2022 г.

## 2-4 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	9,53	3,5	5,8	36,1	206
2011	279	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (2 ВАРИАНТ)	90	33,49	1,4	5,4	10,1	92
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	36	2,97	2,7	0,2	16,5	77
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	36	2,94	2,3	0,3	14,2	67
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	180/10	2,54	0,3		17,8	72
2011	348	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	50	5,24	0,8	2,4	5,6	46
2011	20	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	60	12,29	0,5	3,5	1,3	36
<b>Итого</b>				<b>69,00</b>	<b>11,5</b>	<b>17,6</b>	<b>101,6</b>	<b>596</b>
<b>II Завтрак</b>								
2011	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ	200	0,00	31,8	11,8	24,4	324
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	0,00	2,2	0,2	13,7	64
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,00	0,1	8,3	0,1	75
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	0,00	3,4	4,3		51
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	185	0,00	0,3		9,3	38
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>37,8</b>	<b>24,6</b>	<b>47,5</b>	<b>552</b>
<b>Обед</b>								
2008	91	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200/5	0,00	1,8	4,8	12,4	98
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
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>9,5</b>	<b>9,5</b>	<b>66,6</b>	<b>384</b>
<b>Всего</b>				<b>69,00</b>	<b>58,8</b>	<b>51,7</b>	<b>215,7</b>	<b>1532</b>

Согласовано

директор  
МБОУ СОШ с. Леонидово  
(Харина О.Е.)

## МЕНЮ

10 февраля 2022 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	
<b>Завтрак</b>								
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	9,53	3,5	5,8	36,1	206
2011	279	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (2 ВАРИАНТ)	90	33,49	1,4	5,4	10,1	92
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,46	2,2	0,2	13,7	64
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,41	1,9	0,3	11,6	55
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	180/10	2,54	0,3		17,8	72
2011	348	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	50	5,24	0,8	2,4	5,6	46
<b>Итого</b>				<b>55,67</b>	<b>10,1</b>	<b>14,1</b>	<b>94,9</b>	<b>535</b>
<b>II Завтрак</b>								
2011	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ	200	0,00	31,8	11,8	24,4	324
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	0,00	2,2	0,2	13,7	64
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,00	0,1	8,3	0,1	75
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	0,00	3,4	4,3		51
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	185	0,00	0,3		9,3	38
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>37,8</b>	<b>24,6</b>	<b>47,5</b>	<b>552</b>
<b>Обед</b>								
2008	91	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200/5	15,79	2,2	4,8	14,4	108
2008	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ СО СВИНИНОЙ	150	54,14	3,8	4,2	11,5	99
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	14,13			34,5	136
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,46	2,2	0,2	13,7	64
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,41	1,9	0,3	11,6	55
<b>Итого</b>				<b>88,93</b>	<b>10,1</b>	<b>9,5</b>	<b>85,7</b>	<b>462</b>
<b>Всего</b>				<b>144,60</b>	<b>58</b>	<b>48,2</b>	<b>228,1</b>	<b>1549</b>