



# МЕНЮ

1 марта 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	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	180	54,69	3,5	4,4	26	156
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	24	2,05	1,8	0,2	11,4	53
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	9,14			23,3	92
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	34	2,76	2,2	0,3	13,3	63
<b>Итого</b>				<b>68,64</b>	<b>7,5</b>	<b>4,9</b>	<b>74</b>	<b>364</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>68,64</b>	<b>42,8</b>	<b>55,7</b>	<b>258,1</b>	<b>1639</b>

# МЕНЮ

1 марта 2022 г.

## ОВЗ 5-11 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	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	180	54,69	3,5	4,4	26	156
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,47	2,2	0,2	13,7	64
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	9,14			23,3	92
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,41	1,9	0,3	11,6	55
2011	20	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	100	18,84	0,7	5,7	2	59
<b>Итого</b>				<b>87,55</b>	<b>8,3</b>	<b>10,6</b>	<b>76,6</b>	<b>426</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	21,66	2,7	4,1	18,8	120
2011	414	КАША ГРЕЧНЕВАЯ	180	7,53	5,3	4,8	23,3	154
2008	259	ГУЛЯШ	100	29,94	0,5	4,7	2,5	53
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	10,30	0,2	0,2	22,7	72
		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	18,84	0,7	5,7	2	59
<b>Итого</b>				<b>93,15</b>	<b>13,5</b>	<b>20</b>	<b>94,6</b>	<b>577</b>
<b>Всего</b>				<b>180,70</b>	<b>44,1</b>	<b>61,5</b>	<b>268,7</b>	<b>1736</b>



Согласовано

директор  
С. С. Слепнидова  
Ирина О.Е./

# МЕНЮ

1 марта 2022 г.

## ОВЗ 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	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	150	45,53	3	3,7	21,6	130
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,47	2,2	0,2	13,7	64
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	9,14			23,3	92
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,41	1,9	0,3	11,6	55
2011	20	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	110	20,47	0,8	5,7	2,2	61
<b>Итого</b>				<b>80,02</b>	<b>7,9</b>	<b>9,9</b>	<b>72,4</b>	<b>402</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	17,33	2,2	3,2	15	96
2011	414	КАША ГРЕЧНЕВАЯ	180	7,12	5,3	4,8	23,3	154
2008	259	ГУЛЯШ	90	26,88	0,4	4,2	2,2	48
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	10,30	0,2	0,2	22,7	72
		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>78,73</b>	<b>12,7</b>	<b>16,4</b>	<b>89,8</b>	<b>525</b>
<b>Всего</b>				<b>158,75</b>	<b>40,5</b>	<b>52,2</b>	<b>249,9</b>	<b>1571</b>



директор  
Тейнидова  
Жарина О.Е./

# МЕНЮ

1 марта 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	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	230	69,90	4,6	5,7	33,3	199
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	59	4,85	4,3	0,4	26,9	126
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	9,14			23,3	92
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	54	4,34	3,4	0,5	20,8	99
2011	20	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	60	10,44	0,4	5,6	1,1	54
<b>Итого</b>				<b>98,67</b>	<b>12,7</b>	<b>12,2</b>	<b>105,4</b>	<b>570</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>98,67</b>	<b>44,9</b>	<b>54,4</b>	<b>275,6</b>	<b>1706</b>