

Согласовано

директор

МБОУ СОШ с. Леонидово

/Харина О.Е./

**МЕНЮ**

9 марта 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	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	4,13	3,5	0,5	36	161
2008	272	КОТЛЕТЫ	90	49,45	11	13,7	14,3	217
2011	348	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	50	4,57	1	2,8	5,7	52
		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	3,15	0,2		14,3	58
2011	20	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	60	12,27	0,5	3,5	1,3	36
<b>Итого</b>				<b>78,45</b>	<b>20,3</b>	<b>21</b>	<b>96,9</b>	<b>643</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	20,35	3,5	2,4	21,5	120
2008	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ СО СВИНИНОЙ	150	62,48	4,4	5,2	14,6	122
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	17,80			38,1	151
		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	60	12,28	0,5	3,5	1,3	36
<b>Итого</b>				<b>117,79</b>	<b>12,5</b>	<b>11,6</b>	<b>100,8</b>	<b>548</b>
<b>Всего</b>				<b>196,24</b>	<b>40</b>	<b>36,7</b>	<b>247,8</b>	<b>1452</b>

Согласовано

директор  
МБОУ СОШ с. Леонидово  
/Харина О.Е./**МЕНЮ**  
9 марта 2022 г.

5-11 кл

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	7,25	4,3	2,9	43,3	212
2008	272	КОТЛЕТЫ	100	56,26	12,3	15,4	15,9	240
2011	348	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	50	4,57	1	0,8	5,7	35
		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	3,15	0,2		14,3	58
2011	20	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	100	20,61	0,8	5,7	2,2	61
<b>Итого</b>				<b>96,72</b>	<b>22,7</b>	<b>25,3</b>	<b>106,7</b>	<b>725</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>96,72</b>	<b>42,7</b>	<b>44,7</b>	<b>237,4</b>	<b>1488</b>

Согласовано

директор

МБОУ СОШ с. Леонидово

/Харина О.Е./

**МЕНЮ**

9 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	304	РИС ОТВАРНОЙ	180	7,25	4,3	6,9	43,4	247
2008	272	КОТЛЕТЫ	100	56,25	12,3	15,4	15,9	240
2011	348	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	50	4,57	1	2,4	5,7	48
		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	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	185	3,15	0,2		14,3	58
2011	20	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	100	20,61	0,8	5,7	2,2	61
<b>Итого</b>				<b>96,71</b>	<b>22,7</b>	<b>30,9</b>	<b>106,8</b>	<b>773</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	25,40	4,3	3,1	26,7	149
2008	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ СО СВИНИНОЙ	200	87,94	6	5,7	20	154
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	19,36			38,1	151
		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	20,61	0,8	5,7	2,2	61
<b>Итого</b>				<b>158,19</b>	<b>15,2</b>	<b>15</b>	<b>112,3</b>	<b>634</b>
<b>Всего</b>				<b>254,90</b>	<b>45,5</b>	<b>50,6</b>	<b>272,2</b>	<b>1687</b>



Согласовано

директор

МБОУ СОШ с. Леонидово

/Харина О.Е./

# МЕНЮ

9 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	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	4,13	3,5	0,5	36	161
2008	272	КОТЛЕТЫ	90	49,45	11	13,7	14,3	217
2011	348	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	50	4,57	1	2,8	5,7	52
		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	3,15	0,2		14,3	58
2011	20	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	80	18,00	0,7	3,5	1,9	40
<b>Итого</b>				<b>84,18</b>	<b>20,5</b>	<b>21</b>	<b>97,5</b>	<b>647</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	5,1	10,7	102
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>11,3</b>	<b>69,6</b>	<b>412</b>
<b>Всего</b>				<b>84,18</b>	<b>38</b>	<b>36,4</b>	<b>217,2</b>	<b>1320</b>