

Согласовано

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

МЕНЮ

21 марта 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	
Завтрак								
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
Итого				0,00	37,8	24,6	47,5	552
II Завтрак								
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	9,53	3,5	5,8	36,1	206
2011	279	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (2 ВАРИАНТ)	90	36,49	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	2,20	0,3		12,6	51
2011	348	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	50	5,67	0,9	2,4	4,7	43
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	11,98	2,2	4,8	13,7	106
Итого				70,75	12,4	18,9	102,5	617
Обед								
2008	98	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	200	0,00	1,6	2,1	12,6	75
2011	202	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	0,00	5,6	0,8	32,7	157
2008	272	КОТЛЕТЫ	90	0,00	11	13,7	14,3	217
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
Итого				0,00	22,3	17,1	103,1	640
Всего				70,75	72,5	60,6	253,1	1809

Согласовано

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

МЕНЮ

21 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	
Завтрак								
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
Итого				0,00	37,8	24,6	47,5	552
II Завтрак								
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	9,53	3,5	5,8	36,1	206
2011	279	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (2 ВАРИАНТ)	90	36,49	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	2,20	0,3		12,6	51
2011	348	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	50	5,67	0,9	2,4	4,7	43
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	11,98	2,2	4,8	13,7	106
Итого				70,75	12,4	18,9	102,5	617
Обед								
2008	98	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	200	15,79	2,2	2,2	15,4	89
2011	202	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	3,36	5,6	0,8	32,7	157
2008	272	КОТЛЕТЫ	90	57,74	11	13,7	14,3	217
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	185	16,82			24,5	97
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,46	2,2	0,2	13,7	64
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,40	1,9	0,3	11,6	55
Итого				98,57	22,9	17,2	112,2	679
Всего				169,32	73,1	60,7	262,2	1848

Согласовано

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

МЕНЮ

21 марта 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	
Завтрак								
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
Итого				0,00	37,8	24,6	47,5	552
II Завтрак								
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	180	11,44	4,3	6,9	43,4	247
2011	279	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (2 ВАРИАНТ)	100	40,59	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	2,20	0,3		12,6	51
2011	348	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	50	5,67	0,9	2,4	4,7	43
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	11,98	2,2	4,8	13,7	106
Итого				76,76	13,4	20,6	110,8	669
Обед								
2008	98	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	250	19,73	2,8	2,9	19,4	112
2011	202	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	4,71	6,7	0,9	39,2	189
2008	272	КОТЛЕТЫ	100	65,01	12,3	15,4	15,9	240
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	18,30			24,5	97
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,46	2,2	0,2	13,7	64
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,40	1,9	0,3	11,6	55
Итого				112,61	25,9	19,7	124,3	757
Всего				189,37	77,1	64,9	282,6	1978

Согласовано

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

МЕНЮ

21 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	
Завтрак								
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
Итого				0,00	37,8	24,6	47,5	552
II Завтрак								
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	180	11,44	4,3	6,9	43,4	247
2011	279	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (2 ВАРИАНТ)	100	40,59	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	2,20	0,3		12,6	51
2011	348	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	50	5,67	0,9	2,4	4,7	43
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	11,98	2,2	4,8	13,7	106
Итого				76,76	13,4	20,6	110,8	669
Обед								
2008	98	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	250	0,00	2	2,8	15,8	94
2011	202	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	0,00	6,7	0,9	39,2	189
2008	272	КОТЛЕТЫ	100	0,00	12,3	15,4	15,9	240
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
Итого				0,00	25,1	19,6	114,4	714
Всего				76,76	76,3	64,8	272,7	1935