

Согласовано

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

## МЕНЮ

20 апреля 2022 г.

### 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>								
		СУП РЫБНЫЙ	200	17,93	1,8	3,1	11,3	78
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	6,56	3,5	2,9	36	181
2011	279	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (2 ВАРИАНТ)	90	29,43	1,4	2,4	10,1	67
2011	49	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (2 ВАРИАНТ)	60	14,26	1,6	3,7	8,5	75
		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	1,66	0,3		13,1	53
2011	348	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	50	3,74	0,6	1,1	3,6	27
<b>Итого</b>				<b>78,46</b>	<b>13,3</b>	<b>13,7</b>	<b>107,9</b>	<b>600</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
		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	376	ЧАЙ С САХАРОМ	185	0,00	0,3		9,3	38
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>9,8</b>	<b>9,5</b>	<b>57,7</b>	<b>350</b>
<b>Всего</b>				<b>78,46</b>	<b>60,9</b>	<b>47,8</b>	<b>213,1</b>	<b>1502</b>

Согласовано

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

**МЕНЮ**

20 апреля 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>								
		СУП РЫБНЫЙ	200	17,93	1,8	3,1	11,3	78
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	6,56	3,5	2,9	36	181
2011	279	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (2 ВАРИАНТ)	90	29,43	1,4	2,4	10,1	67
		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	1,66	0,3		13,1	53
2011	348	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	50	3,74	0,6	0,8	3,6	24
<b>Итого</b>				<b>64,20</b>	<b>11,7</b>	<b>9,7</b>	<b>99,4</b>	<b>522</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	16,64	1,8	4,8	12,4	98
2008	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ СО СВИНИНОЙ	150	75,40	4,7	1,8	13,4	90
		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	376	ЧАЙ С САХАРОМ	185	1,66	0,3		12,6	51
<b>Итого</b>				<b>98,56</b>	<b>10,9</b>	<b>7,1</b>	<b>63,7</b>	<b>358</b>
<b>Всего</b>				<b>162,76</b>	<b>60,4</b>	<b>41,4</b>	<b>210,6</b>	<b>1432</b>

Согласовано

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

## МЕНЮ

20 апреля 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>								
		СУП РЫБНЫЙ	250	18,68	2,1	4	14,2	98
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	180	10,01	4,3	3,4	43,3	217
2011	279	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (2 ВАРИАНТ)	100	33,01	1,6	2,8	11,1	74
		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	1,66	0,3		13,1	53
2011	348	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	50	3,74	0,6	1,1	3,6	27
<b>Итого</b>				<b>71,98</b>	<b>13</b>	<b>11,8</b>	<b>110,6</b>	<b>588</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	20,20	2	5	15,1	110
2008	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ СО СВИНИНОЙ	200	97,58	6,5	2,7	18	122
		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	185	1,66	0,3		12,6	51
<b>Итого</b>				<b>124,32</b>	<b>12,9</b>	<b>8,2</b>	<b>71</b>	<b>402</b>
<b>Всего</b>				<b>196,30</b>	<b>63,7</b>	<b>44,6</b>	<b>229,1</b>	<b>1542</b>

Согласовано

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

## МЕНЮ

20 апреля 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>								
		СУП РЫБНЫЙ	250	18,68	2,1	4	14,2	98
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	180	10,01	4,3	3,4	43,3	217
2011	279	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (2 ВАРИАНТ)	100	33,01	1,6	2,8	11,1	74
2011	49	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (2 ВАРИАНТ)	100	24,39	2,5	6,1	14,2	124
		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	376	ЧАЙ С САХАРОМ	180/10	1,66	0,3		13,1	53
2011	348	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	50	3,74	0,6	1,1	3,6	27
<b>Итого</b>				<b>96,36</b>	<b>15,5</b>	<b>17,9</b>	<b>124,8</b>	<b>712</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
		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	376	ЧАЙ С САХАРОМ	185	0,00	0,3		9,3	38
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>11,5</b>	<b>12</b>	<b>64,3</b>	<b>403</b>
<b>Всего</b>				<b>96,36</b>	<b>64,8</b>	<b>54,5</b>	<b>236,6</b>	<b>1667</b>