

Школа 7-11 (1 смена)

Выход (г)	Наименование блюда	зн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак</u>			
110	Шницель домашний (с соусом) <i>фарш из говядины (полуфабрикат), фарш свиной (полуфабрикат), хлеб пшеничный в/с, лук в/к, сухари панировочные, масло подсолнечное, томат-паста, масло сливочное, мука пшеничная в/с, соль йодированная, яйцо куриное с2, сахар-песок</i>	Белки-10, Жиры-15, Углеводы-13, Калорийность-227	45-28
160	Каша гречневая <i>крупа гречневая, масло сливочное, соль йодированная</i>	Белки-6, Жиры-6, Углеводы-33, Калорийность-210	11-73
200	Чай с вареньем из черной смородины <i>варенье в ассортименте, сахар-песок, чай черный лист</i>	Углеводы-5, Калорийность-63	8-18
47	Хлеб пшеничный.	Белки-4, Жиры-1, Углеводы-22, Калорийность-100	3-79
517	Итого за Завтрак	Белки-20, Жиры-21, Углеводы-74, Калорийность-600	68-98
<u>Обед</u>			
70	Винегрет овощной <i>картофель в/к, морковь в/к, огурцы солёные, свекла в/к, лук в/к, масло подсолнечное, соль йодированная</i>	Белки-1, Жиры-7, Углеводы-7, Калорийность-95	9-22
200	Суп рыбный <i>картофель в/к, консервы рыбные, крупа пшено, морковь в/к, лук в/к, соль йодированная</i>	Белки-2, Углеводы-18, Калорийность-101	18-90
70/20	Митболы с соусом <i>фарш из говядины (полуфабрикат), хлеб пшеничный в/с, лук в/к, яйцо куриное с2, масло подсолнечное, соль йодированная/ томат-паста, масло сливочное, мука пшеничная в/с, сахар-песок</i>	Белки-10, Жиры-8, Углеводы-7, Калорийность-139	42-21
160	Гороховое пюре <i>крупа горох, масло сливочное, соль йодированная</i>	Белки-18, Жиры-5, Углеводы-42, Калорийность-286	9-43
200	Компот из кураги <i>курага, сахар-песок</i>	Белки-1, Углеводы-15, Калорийность-106	13-65
21	Хлеб пшеничный.	Белки-2, Углеводы-10, Калорийность-45	1-70
20	Хлеб ржано-пшеничный.	Белки-2, Углеводы-10, Калорийность-48	1-35
761	Итого за Обед	Белки-37, Жиры-20, Углеводы-108, Калорийность-820	96-46
761	Итого за день	Белки-57, Жиры-42, Углеводы-182, Калорийность-1 420	165-44

Бухгалтер-калькулятор Першина Т.П.

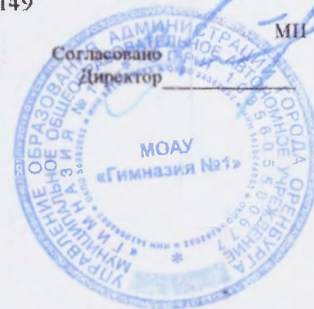
Генеральный директор Затынский Д.А.

Согласовано
Директор



Школа 7-11 (2 смена)

Выход (г)	Наименование блюда	эл. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
Обед			
60	Винегрет овощной <i>картофель в/к, морковь в/к, огурцы соевые, свекла в/к, лук в/к, масло подсолнечное, соль йодированная</i>	Белки-1, Жиры-6, Углеводы-6, Калорийность-81	7-90
200	Суп рыбный <i>картофель в/к, консервы рыбные, крупа пшено, морковь в/к, лук в/к, соль йодированная</i>	Белки-2, Углеводы-18, Калорийность-101	18-90
110	Шницель домашний (с соусом) <i>фарш из говядины (полуфабрикат), фарш свиной (полуфабрикат), хлеб пшеничный в/с, лук в/к, сухари панировочные, масло подсолнечное, томат-паста, масло сливочное, мука пшеничная в/с, соль йодированная, яйцо куриное с2, сахар-песок</i>	Белки-10, Жиры-15, Углеводы-13, Калорийность-227	45-28
150	Каша гречневая <i>крупа гречневая, масло сливочное, соль йодированная</i>	Белки-6, Жиры-5, Углеводы-31, Калорийность-197	11-00
180	Компот из кураги <i>курага, сахар-песок</i>	Белки-1, Углеводы-14, Калорийность-96	12-29
21	Хлеб пшеничный.	Белки-2, Углеводы-10, Калорийность-45	1-70
21	Хлеб ржано-пшеничный.	Белки-2, Углеводы-10, Калорийность-51	1-39
742	Итого за Обед	Белки-24, Жиры-27, Углеводы-101, Калорийность-798	98-46
Полдник			
50	Булочка с посыпкой и изюмом <i>мука пшеничная в/с, масло подсолнечное, яйцо куриное с2, сахар-песок, изюм, масло сливочное, соль йодированная, дрожжи сухие, ванилин</i>	Белки-5, Жиры-6, Углеводы-31, Калорийность-198	6-62
200	Яблоко	Белки-1, Углеводы-23, Калорийность-94	23-76
200	Чай с сахаром <i>сахар-песок, чай черный лист</i>	Углеводы-15, Калорийность-60	2-55
450	Итого за Полдник	Белки-5, Жиры-6, Углеводы-68, Калорийность-351	32-93
450	Итого за день	Белки-29, Жиры-34, Углеводы-170, Калорийность-1149	131-39

Бухгалтер-
калькулятор*Лершина Т.П.* Лершина Т.П.Генеральный
директор*Затонский Д.А.* Затонский Д.А.Согласовано
Директор

Меню школа ОВЗ 7-18 лет

Выход (г)	Наименование блюда	Эн. пен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
Завтрак			
110	Шницель домашний (с соусом) <i>фарш из говядины (полуфабрикат), фарш свиной (полуфабрикат), хлеб пшеничный в/с, лук в/к, сухари панировочные, масло подсолнечное, томат-паста, масло сливочное, мука пшеничная в/с, соль йодированная, яйцо куриное с2, сахар-песок</i>	Белки-10, Жиры-15, Углеводы-13, Калорийность-227	45-28
160	Каша гречневая (рассыпчатая) <i>крупа гречневая, масло сливочное, соль йодированная</i>	Белки-6, Жиры-6, Углеводы-33, Калорийность-210	11-73
200	Чай с вареньем из черной смородины <i>варенье в ассортименте, сахар-песок, чай черный лист</i>	Углеводы-5, Калорийность-63	8-18
47	Хлеб пшеничный.	Белки-4, Жиры-1, Углеводы-22, Калорийность-100	3-80
Завтрак 2			
20	Сушки	Белки-2, Углеводы-14, Калорийность-68	2-83
200	Чай с сахаром <i>сахар-песок, чай черный лист</i>	Углеводы-15, Калорийность-60	2-55
737	Итого за 1-я смена	Белки-22, Жиры-22, Углеводы-103, Калорийность-728	74-37
Обед			
60	Винегрет овощной <i>картофель в/к, морковь в/к, огурцы соленые, свекла в/к, лук в/к, масло подсолнечное, соль йодированная</i>	Белки-1, Жиры-6, Углеводы-6, Калорийность-81	7-90
200	Суп рыбный <i>картофель в/к, консервы рыбные, крупа пшено, морковь в/к, лук в/к, соль йодированная</i>	Белки-2, Углеводы-18, Калорийность-101	18-90
110	Шницель домашний (с соусом) <i>фарш из говядины (полуфабрикат), фарш свиной (полуфабрикат), хлеб пшеничный в/с, лук в/к, сухари панировочные, масло подсолнечное, томат-паста, масло сливочное, мука пшеничная в/с, соль йодированная, яйцо куриное с2, сахар-песок</i>	Белки-10, Жиры-15, Углеводы-13, Калорийность-227	45-28
150	Каша гречневая (рассыпчатая) <i>крупа гречневая, масло сливочное, соль йодированная</i>	Белки-6, Жиры-5, Углеводы-31, Калорийность-197	11-00
180	Компот из кураги <i>курага, сахар-песок</i>	Белки-1, Углеводы-14, Калорийность-96	12-29
21	Хлеб пшеничный.	Белки-2, Углеводы-10, Калорийность-45	1-70
21	Хлеб ржанно-пшеничный.	Белки-2, Углеводы-10, Калорийность-51	1-41
Полдник			
20	Сушки	Белки-2, Углеводы-14, Калорийность-68	2-83
200	Чай с сахаром <i>сахар-песок, чай черный лист</i>	Углеводы-15, Калорийность-60	2-55
962	Итого за 2-я смена	Белки-26, Жиры-28, Углеводы-130, Калорийность-926	103-86

Бухгалтер-калькулятор Першина Т.П.Генеральный директор Загонский Д.А.Согласовано
Директор

Гимназия №1

Выход (г)	Наименование блюда	зн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
Завтрак			
100	Салат из свежих помидор и огурцов <i>помидоры, огурцы, лук в/к, масло подсолнечное, соль йодированная</i>	Белки-1, Жиры-5, Углеводы-4, Калорийность-65	30-00
100	Гуляш из говядины 50/50 <i>мясо говядины б/к 1 сорт (суляки), лук в/к, масло подсолнечное, томат-паста, мука пшеничная в/с, соль йодированная</i>	Белки-16, Жиры-6, Углеводы-4, Калорийность-132	70-20
180	Каша гречневая <i>крупа гречневая, масло сливочное, соль йодированная</i>	Белки-7, Жиры-7, Углеводы-38, Калорийность-236	13-20
200	Чай с сахаром <i>сахар-песок, чай черный лист</i>	Углеводы-15, Калорийность-60	2-55
30	Хлеб пшеничный.	Белки-2, Углеводы-14, Калорийность-64	2-42
610	Итого за Завтрак	Белки-26, Жиры-18, Углеводы-75, Калорийность-557	118-37
Обед			
100	Винегрет овощной <i>картофель в/к, морковь в/к, огурцы соленые, свеклы в/к, лук в/к, масло подсолнечное, соль йодированная</i>	Белки-2, Жиры-10, Углеводы-10, Калорийность-136	13-17
250	Суп рыбный <i>картофель в/к, консервы рыбные, крупа пшено, морковь в/к, лук в/к, соль йодированная</i>	Белки-3, Углеводы-22, Калорийность-127	23-63
70/30	Митболы с томатным соусом <i>фарш из говядины (полуфабрикат), хлеб пшеничный в/с, лук в/к, яйцо куриное с2, масло подсолнечное, соль йодированная, томат-паста, масло сливочное, мука пшеничная в/с, сахар-песок</i>	Белки-10, Жиры-8, Углеводы-8, Калорийность-145	42-93
200	Гороховое пюре <i>крупа горох, масло сливочное, соль йодированная</i>	Белки-23, Жиры-6, Углеводы-53, Калорийность-357	11-79
200	Компот из кураги <i>курага, сахар-песок</i>	Белки-1, Углеводы-15, Калорийность-106	13-65
30	Хлеб пшеничный.	Белки-2, Углеводы-14, Калорийность-64	2-42
30	Хлеб ржано-пшеничный.	Белки-2, Углеводы-15, Калорийность-72	2-02
910	Итого за Обед	Белки-44, Жиры-25, Углеводы-136, Калорийность-1 007	109-61
Полдник			
60	Булочка с посыпкой и изюмом <i>мука пшеничная в/с, масло подсолнечное, яйцо куриное с2, сахар-песок, изюм, масло сливочное, соль йодированная, дрожжи сухие, ванилин</i>	Белки-5, Жиры-8, Углеводы-37, Калорийность-237	7-94
200	Яблоко	Белки-1, Углеводы-23, Калорийность-94	23-76
200	Чай с сахаром <i>сахар-песок, чай черный лист</i>	Углеводы-15, Калорийность-60	2-55
460	Итого за Полдник	Белки-6, Жиры-8, Углеводы-74, Калорийность-391	34-25
460	Итого за день	Белки-76, Жиры-50, Углеводы-282, Калорийность-1 954	262-24

Бухгалтер-
калькулятор

Першина Т.П.

Генеральный
директор

Затонский Д.А.

