

Согласовано:

Директор школы:



Меню-раскладка на 07 декабря 2020г.

По перспективному меню 6 день Школа № 32

Для обучающихся детей с 1-4 класс

Продукты Количество
Брутто Нетто

Белки Жиры Углев. Ккал.

Выход Цена

Завтрак :

Вареники с картофелем отварные с маслом (рецепт. т/т/к)			180/25	40-42	14,9	14,4	36,0	285,0
Вареники	166,5	166,5						
Масло сл.	25,0	25,0						
Сыр (порциями)			20	18-26	2,5	2,4	0	32,0
Чай с сахаром (рецепт. т/т/к)			200	1-81	0,2	0	16,0	48,0
Чай-заварка	50,0	50,0						
Сахар	15,0	15,0						
Хлеб пшеничный подилованный			30	2-83	2,0	0,6	27,0	121,2
Расчётная цена:				63-32	21,1	18,2	79,0	518,2
Стоимость цена:				62-00				

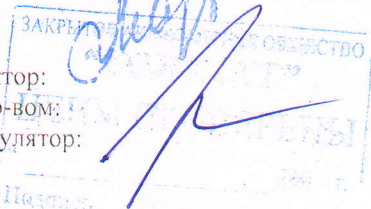
Обед:

Овощи натуральные солёные (огурец) (порциями)			25	8-91	0,18	0,03	0,69	3,9
Суп картофельный рисовый (рецепт. т/т/к)			200	12-23	3,1	3,9	12,0	135,0
Картоф. св.	85,8	60,0						
Рис	4,3	4,0						
Морковь св.	10,0	8,0						
Лук реп.	9,6	8,0						
Масло сл.	5,0	5,0						
Сахар	2,0	2,0						
Мясо отв. для 1бл.(реп. т/т/к) Говядина п/ф		9,7	6	8-69	0,72	0,12	0	3,9
Птица «Золотистая» (рецепт. т/т/к)			100	56-85	14,51	23,75	2,5	136,2
Цыплята п/ф		150,0						
Масло раст.	4,0	4,0						
Сметана	6,0	6,0						
Картофель отварной (рецепт. т/т/к)			180	16-06	2,81	0	22,2	169,0
Картофель	257,4	180,0						
Напиток из шиповника (рецепт. т/т/к)			200	8-80	0,68	0	35,26	143,8
Шиповник	20,0	20,0						
Сахар	20,0	20,0						
Хлеб пшеничный подилованный			50	4-71	2,8	0,8	37,8	140,2
Хлеб ржано-пшеничный			40	3-77	2,2	0,4	9,1	90,0
Расчётная цена:				120-02	26,97	28,0	119,44	821,35
Стоимость обеда				120-00				

Директор:

Зав.пр-вом:

Калькулятор:



Согласовано:
Директор школы:



**Меню-раскладка на 07 декабря 2020г.
По перспективному меню 6 день Школа № 32
Для обучающихся детей с 5-11 класс**

Продукты	Количество		Выход	Цена	Белки ЖирыУглев. Ккал.			
	Брутто	Нетто						
Завтрак :								
Вареники с картофелем отварные с маслом (рецепт. т/т/к)			180/25	40-42	14,9	14,4	36,0	285,0
Вареники	166,5	166,5						
Масло сл.	25,0	25,0						
Сыр (порциями)			20	18-26	2,5	2,4	0	32,0
Чай с сахаром (рецепт. т/т/к)			200	1-81	0,2	0	16,0	48,0
Чай-заварка	50,0	50,0						
Сахар	15,0	15,0						
Хлеб пшеничный иодированный			30	2-83	2,0	0,6	27,0	121,2
Расчётная цена:				63-32	21,1	18,2	79,0	518,2
Стоимость цена:				62-00				
Обед:								
Овощи натур. солёные (огурцы)(порциями)			25	8-91	0,3	0,05	1,15	6,5
Суп картофельный рисовый (рецепт. т/т/к)			250	15-26	4,18	4,93	15,1	142,5
Картоф. св.	107,3	75,0						
Рис	5,4	5,0						
Морковь св.	12,5	10,0						
Лук реп.	12,0	10,0						
Масло сл.	6,0	6,0						
Сахар	2,5	2,5						
Мясо отв. для 1бл.(рец.т/т/к) Говядина п/ф		9,7	6	8-69	0,72	0,12	0	3,9
Птица «Золотистая» (рецепт. т/т/к)			100	56-85	14,51	23,75	2,5	136,2
Цыплята п/ф		150,0						
Масло раст.	4,0	4,0						
Сметана	6,0	6,0						
Картофель отварной(рецепт. т/т/к)			180	16-06	2,81	0	22,2	159,0
Картофель	257,4	180,0						
Напиток из шиповника(рецепт. т/т/к)			200	8-80	0,68	0	35,26	143,8
Шиповник	20,0	20,0						
Сахар	20,0	20,0						
Хлеб пшеничный иодированный			50	4-71	2,8	0,8	37,8	140,2
Хлеб ржано-пшеничный			40	3-77	3,3	0,5	12,2	144,0
Расчётная цена:				123-05	29,18	30,13	125,69	873,5
Стоимость обеда				120-00				

Директор:
Зав.пр-вом:
Калькулятор :

Согласовано:

Директор школы:



Меню-раскладка на 08 декабря 2020 г.

По перспективному меню 3 день

Школа № 32

Для обучающихся детей с 1-4 класс

Продукты Количество
Брутто Нетто

Белки Жиры Углев. Ккал.

Завтрак :

Выход Цена

Сосиски «Докторские» отварные (рецепт. т/т/к)

50

22-31

5,55

11,95

0,8

133,0

Гречка отварная (рец. т/т/к)

150

10-24

2,75

3,45

40,73

181,5

Гречка

76,7

76,7

Соус томатный с овощами (рец. т/т/к)

25

1-92

0,6

1,2

1,18

17,5

Мука

1,4

1,4

Морковь св.

3,1

2,5

Лук репч.

0,6

0,5

Томат

1,2

1,2

Масло сл.

1,3

1,3

Сахар

0,3

0,3

Сыр (рецепт. т/т/к)

15

13-91

1,8

1,44

0,12

21,6

Какао с молоком (рецепт. т/т/к)

200

10-10

4,5

5,0

32,5

190,0

Какао-порошок

2,0

2,0

Молоко

62,5

62,5

Сахар

20,0

20,0

Хлеб пшеничный иодированный

40

3-77

2,67

0,8

36,0

161,6

Расчётная цена:

62-25

17,87

23,84

111,33

705,2

Стоимость завтрака:

62-00

Обед :

Овощи натуральные свежие (помидор) (порциями)

30

11-72

0,3

0,05

1,15

6,5

Суп картофельный с сайрой (рец. т/т/к.)

200/20

28-01

5,7

7,3

10,4

136,65

Картоф. св.

128,7

90,0

Морковь св.

10,0

8,0

Лук репч.

9,6

8,0

Масло сл.

5,0

5,0

Сайра

20,8

20,0

Тефтели мясные в молочном соусе (рецепт. т/т/к)

80/30

58-87

6,66

8,77

5,9

117,0

Фарш из говяд.

32,0

Фарш из груд. филе

32,0

Батон

11,2

11,2

Молоко

9,6

9,6

Яйцо

7,2

6,4

Мука

6,4

6,4

Масло раст

5,0

5,0

Молоко

15,0

15,0

Масло сл

1,7

1,7

Мука

1,7

1,7

Сахар

0,3

0,3

Пюре гороховое (рец. т/т/к)

170

7-62

10,24

8,9

17,56

224,7

Горох

85,0

84,0

Масло сл.

3,0

3,0

Компот из изюма (рецепт. т/т/к.)

200

6-72

0,36

0

35,0

107,0

Изюм

15,0

15,0

Сахар

20,0

20,0

Аскорб.кисл.

0,06

0,06

(для витамин.)

Хлеб пшен. иодированный

50

4-71

2,8

0,8

37,8

140,2

Хлеб ржано-пшеничный

30

2-83

2,2

0,4

9,1

90,0

Расчётная цена:

120-48

31,94

28,24

126,4

899,83

Стоимость обеда:

120-00

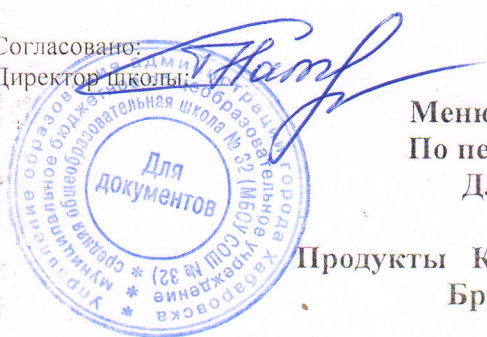
Директор:

Зав. пр-вом:

Калькулятор:

Согласовано:

Директор школы:



Меню-раскладка на 08 декабря 2020 г.

По перспективному меню 3 день

Школа № 32

Для обучающихся детей с 5-11 класс

Продукты Количество
Брутто Нетто

Белки Жиры Углев. Ккал.

Завтрак:

Продукты	Количество	Выход	Цена	Белки	Жиры	Углев.	Ккал.
Сосиски «Докторские» отварные (рецепт. т/т/к)		50	22-31	5,55	11,95	0,8	133,0
Гречка отварная (реп. т/т/к)		180	12-29	5,4	4,6	54,3	242,0
Гречка	92,1	92,1					
Соус томатный с овощами (реп. т/т/к)		25	1-92	0,6	1,2	1,18	17,5
Мука	1,4	1,4					
Морковь св.	3,1	2,5					
Лук репч.	0,6	0,5					
Томат	1,2	1,2					
Масло сл.	1,3	1,3					
Сахар	0,3	0,3					
Сыр (рецепт. т/т/к)		15	13-91	1,8	1,44	0,12	21,6
Какао с молоком (рецепт. т/т/к)		200	10-10	4,5	5,0	32,5	190,0
Какао-порошок	2,0	2,0					
Молоко	62,5	62,5					
Сахар	20,0	20,0					
Хлеб пшеничный иодированный		40	3-77	2,67	0,8	36,0	161,6
Расчётная цена:			64-30	20,52	24,99	124,9	765,7
Стоимость завтрака:			62-00				

Обед:

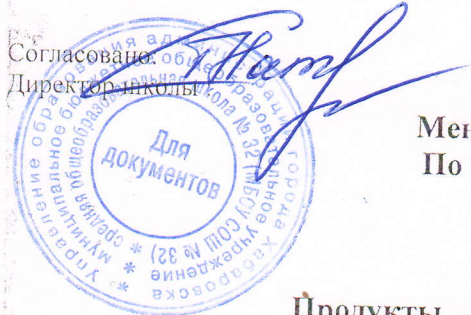
Овощи натуральные свежие (помидор) (порциями))		30	11-72	0,3	0,05	1,15	6,5
Суп картофельный с сайрой (реп. т/т/к.)		250/20	31-55	6,13	8,7	18,0	186,82
Картоф. св.	160,9	112,5					
Морковь св.	12,5	10,0					
Лук репч.	11,9	10,0					
Масло сл.	6,3	6,3					
Сайра	20,8	20,0					
Тефтели мясные в молочном соусе (рецепт. т/т/к)		80/30	58-87	7,82	9,54	6,3	131,4
Фарш из говяд.		32,0					
Фарш из груд. филе		32,0					
Батон	11,2	11,2					
Молоко	9,6	9,6					
Яйцо	7,2	6,4					
Мука	6,4	6,4					
Масло раст	5,0	5,0					
Молоко	15,0	15,0					
Масло сл	1,7	1,7					
Мука	1,7	1,7					
Сахар	0,3	0,3					
Пюре гороховое (реп. т/т/к)		180	8-07	11,66	10,05	23,55	234,08
Горох	90,0	89,0					
Масло сл.	3,0	3,0					
Компот из изюма (реп. т/т/к.)		200	6-85	0,36	0	35,0	107,0
Изюм	15,0	15,0					
Сахар	20,0	20,0					
Аскорб.кисл.	0,07	0,07					
(для витамин.)							
Хлеб пшен. иодированный		50	4-71	2,8	0,8	37,8	140,2
Хлеб ржано-пшеничный		40	3-77	3,3	0,5	12,2	144,0
Расчётная цена:			125-54	32,37	29,64	134,0	950,0
Стоимость обеда:			120-00				

Директор:

Зав. пр-вом:

Калькулятор:

Согласовано:
Директор школы



Меню-раскладка на 09 декабря 2020 г.
По перспективному меню 4 день Школа № 32
Для обучающихся детей с 1-4 класс

Продукты Количество
Брутто Нетто

Белки Жиры Углев. Ккал.

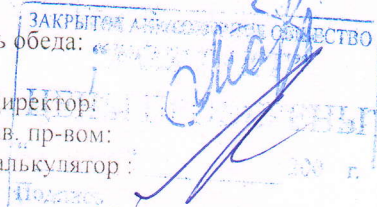
Завтрак :

		Выход	Цена				
Биточки мясные (рецепт. т/т/к)		75	47-92	15,33	10,83	15,89	166,3
Фарш из говяд.	25,5						
Фарш из груд. филе	30,0						
Батон	13,5						
Молоко	18,0						
Мука на обвал.	7,5						
Масло раст.	6,0						
Макаронные изд-я отварные с маслом (рецепт. т/т/к)		150/5	10-86	5,58	13,56	29,61	221,65
Рожки	52,5						
Масло сл.	3,0						
Масло сл.	5,0						
Чай с сахаром (рецепт. т/т/к)		200	1-81	0,2	0	16,0	65,0
Чай-заварка	50,0						
Сахар	15,0						
Хлеб пшеничный иодированный		30	2-83	2,0	0,6	27,0	121,2
Расчётная цена:			63-42	23,11	24,99	88,5	574,15
Стоимость завтрака:			62-00				

Обед :

Салат из свежих огурцов с раст. маслом (рец. т/т/к)		80	25-49	0,9	5,3	4,7	66,0
Огурцы свежие.	79,8	76,0					
Масло раст.	4,8	4,8					
Борщ с картофелем, капустой со сметаной (рец. т/т/к)		200/10	14-31	5,6	5,6	10,48	118,0
Свекла св.	40,0	32,0					
Капуста св.	20,0	16,0					
Картоф. св.	22,9	16,0					
Морковь св.	12,5	10,0					
Лук репч.	9,6	8,0					
Томат	1,2	1,2					
Масло сл.	4,0	4,0					
Сахар	3,0	3,0					
Сметана	10,0	10					
Мясо отварное для 1 бл. Говядина		8	11-59	1,5	0,25	0	8,13
Плов из птицы (рец. т/т/к)		50/150	52-30	16,6	18,28	30,75	302,44
Грудки цыпл.(филе)	75,0						
Масло раст.	9,0	9,0					
Рис	48,0	48,0					
Лук репч.	8,9	7,5					
Морковь св.	15,0	12,0					
Томат	4,0	4,0					
Напиток из плодов шиповника (рецепт. т/т/к)		200	8-80	0,68	0	35,26	143,8
Шиповник	20,0	20,0					
Сахар	20,0	20,0					
Хлеб пшеничный иодированный		50	4-71	2,8	0,8	37,8	140,2
Хлеб ржано-пшеничный		30	2-83	2,2	0,4	9,1	90,0
Расчётная цена:			120-03	31,13	29,16	132,85	934,54
Стоимость обеда:			120-00				

Директор:
Зав. пр-вом:
Калькулятор:



Согласовано:
Директор школы:



Меню-раскладка на 09 декабря 2020 г.

По перспективному меню 4 день

Для обучающихся детей с 5-11 класс

Школа № 32

Продукты Количество
Брутто Нетто

Белки Жиры Углев. Ккал.

Завтрак :

		Выход	Цена				
Биточки мясные (рецепт. т/т/к)		75	47-92	15,33	10,83	15,89	166,3
Фарш из говяд.	25,5						
Фарш из груд. филе	30,0						
Батон	13,5						
Молоко	18,0						
Мука на обвал	7,5						
Масло раст.	6,0						
Макаронные изд-я отварные с маслом (рецепт. т/т/к)		180/5	12-14	7,56	18,37	40,12	300,3
Рожки	63,0						
Масло сл.	4,0						
Масло сл.	5,0						
Чай с сахаром (рецепт. т/т/к)		200	1-81	0,2	0	16,0	65,0
Чай-заварка	50,0						
Сахар	15,0						
Хлеб пшеничный иодированный		30	2-83	2,0	0,6	27,0	121,2
Расчётная цена:			64-70	28,73	30,13	112,02	673,55
Стоимость завтрака:			62-00				

Обед :

Салат из свежих огурцов с раст. маслом (рец. т/т/к)		80	25-49	0,9	5,3	4,7	66,0
Огурцы свежие.	79,8	76,0					
Масло раст.	4,8	4,8					
Борщ с картофелем, капустой со сметаной (рец. т/т/к)		250/10	17-07	7,0	7,0	13,29	149,66
Свекла св.	50,0	40,0					
Капуста св.	25,0	20,0					
Картоф. св.	28,6	20,0					
Морковь св.	15,6	12,5					
Лук репч.	11,9	10,0					
Томат	1,5	1,5					
Масло сл.	5,0	5,0					
Сахар	3,75	3,75					
Сметана	10,0	10,0					
Мясо отварное для 1 бл. Говядина п/ф		8	11-59	1,5	0,25	0	8,13
Плов из птицы (рец. т/т/к)		50/150	52-30	16,6	18,28	30,75	302,44
Грудки цыпл.(филе)	75,0						
Масло раст.	9,0	9,0					
Рис	48,0	48,0					
Лук репч.	8,9	7,5					
Морковь св.	15,0	12,0					
Томат	4,0	4,0					
Напиток из плодов шиповника (рецепт. т/т/к)		200	8-80	0,68	0	35,26	143,8
Шиповник	20,0	20,0					
Сахар	20,0	20,0					
Хлеб пшеничный иодированный		50	4-71	2,8	0,8	37,8	140,2
Хлеб ржано-пшеничный		40	3-77	4,1	0,63	15,25	180,0
Расчётная цена:			123-73	31,53	30,56	135,66	966,2
Стоимость обеда:			120-00				

Директор:

Зав. пр-вом:

Калькулятор:

Согласовано:
Директор школы:



Меню-раскладка на 10 декабря 2020 г.
По перспективному меню 5 день Школа № 32
Для обучающихся детей с 1-4 класс

Продукты Количество

Брутто Нетто

Выход

Цена

Белки Жиры Углев. Ккал.

Завтрак:

Запеканка из творога с морковью (рецепт. т/т/к)

Творог	85,8	84,5
Манная кр.	7,4	7,4
Сахар	14,7	14,7
Морковь св.	24,4	19,5
Яйцо	8,2	7,3
Молоко	22,1	22,1
Сметана	5,0	5,0
Сухари	5,0	5,0
Масло растит.	5,0	5,0

130

53-41

26,76 28,93 39,05 408,0

Молоко сгущенное

Чай с сахаром (рец. т/т/к.)

Чай-заварка	50,0	50,0
Сахар	15,0	15,0

10

3-49

0,21 0 45,75 142,73

200

1-81

0,2 0 16,0 65,0

Печенье (рецепт. т/т/к)

25

3-51

1,7 1,02 18,0 98,0

Расчётная цена:

Стоимость завтрака:

62-22

28,87 29,95 118,8 713,73

62-00

Обед:

Винегрет

Картофель св.	13,3	9,3
Свекла св.	11,9	9,5
Морковь св.	7,6	6,1
Лук репч.	10,7	9,0
Капуста кв.	36,0	25,2
Масло растит.	6,0	6,0

60

11-72

0,66 3,12 1,89 40,2

Суп лапша домашняя с птицей (рец. т/т/к.)

Лапша	16,0	16,0
Лук репч.	9,6	8,0
Масло сл.	6,0	6,0
Цыплята п/ф		22,5

200/15

16-05

2,08 4,44 10,72 102,0

Шницель мясной (рецепт. т/т/к)

Фарш из говяд.		27,2
Фарш из груд.филе		32,0
Молоко	19,2	19,2
Батон	14,4	14,4
Мука на обвал	8,0	8,0
Масло раст.	6,0	6,0

80

51-06

16,35 11,55 16,95 177,4

Овощи тушёные (рец.т/т/к.)

Картофель св.	158,7	111,0
Морковь св.	8,5	6,8
Лук репч.	9,2	7,7
Капуста св.	52,4	41,9
Масло слив.	18,7	18,7

170

30-78

3,58 4,77 36,48 146,25

Компот из смеси сух/фруктов (рецепт. т/т/к)

Смесь с/фрук.	20,0	20,0
Сахар	20,0	20,0
Лимон.к-та	0,2	0,2
Аскорб.кисл.	0,06	0,06

200

6-12

0,6 0 31,4 124,0

Хлеб пшеничный иодированный

Хлеб ржан-пшеничный

50

4-71

2,8 0,8 37,8 140,2

30

2-83

2,2 0,4 9,1 90,0

Расчётная цена:

123-27

29,21 24,76 144,13 815,85

Стоимость обеда:

Директор:

Зав. производством:

Калькулятор:

120-00

Согласовано:

Директор школы:

Меню-раскладка на 10 декабря 2020 г.

По перспективному меню 5 день

Школа № 32

Для обучающихся детей с 5-11 класс



Продукт	Количество		Выход	Цена	Белки Жиры Углев. Ккал.			
	Брутто	Нетто						

Завтрак:

Запеканка из творога с морковью (рецепт. т/т/к)

Творог	85,8	84,5
Манная кр.	7,4	7,4
Сахар	14,7	14,7
Морковь св.	24,4	19,5
Яйцо	8,2	7,3
Молоко	22,1	22,1
Сметана	5,0	5,0
Сухари	5,0	5,0
Масло растит. г.	5,0	5,0

130	53-41	26,76	28,93	39,05	408,0
-----	-------	-------	-------	-------	-------

Молоко сгущенное

Чай с сахаром (реп. т/т/к.)

Чай-заварка	50,0	50,0
Сахар	15,0	15,0

10	3-49	0,21	0	45,75	142,73
200	1-81	0,2	0	16,0	65,0

Печенье (рецепт. т/т/к)

25	3-51	1,7	1,02	18,0	98,0
----	------	-----	------	------	------

Расчётная цена:

Стоимость завтрака:

62-22	28,87	29,95	118,8	713,73
62-00				

Обед :

Винегрет

Картофель св	13,3	9,3
Свекла св.	11,9	9,5
Морковь св.	7,6	6,1
Лук репч.	10,7	9,0
Капуста кв.	36,0	25,2
Масло растит. г.	6,0	6,0

60	11-72	0,66	3,12	1,89	40,2
----	-------	------	------	------	------

Суп лапша домашняя с птицей (реп. т/т/к.)

Лапша	20,0	20,0
Лук репч.	11,9	10,0
Масло сл.	6,0	6,0
Цыплята п/ф		22,5

250/15	16-69	2,75	5,69	13,64	117,78
--------	-------	------	------	-------	--------

Шницель мясной (рецепт. т/т/к)

Фарш из говяд.	27,2	
Фарш из грудинки	32,0	
Молоко	19,2	19,2
Батон	14,4	14,4
Мука на обжарку	8,0	8,0
Масло раст.	6,0	6,0

80	51-06	17,0	12,0	17,05	187,4
----	-------	------	------	-------	-------

Овощи тушёные (реп. т/т/к.)

Картофель св.	158,7	111,0
Морковь св.	8,5	6,8
Лук репч.	9,2	7,7
Капуста св.	52,4	41,9
Масло слив.	18,7	18,7

170	30-78	4,3	5,72	43,78	175,5
-----	-------	-----	------	-------	-------

Компот из смеси сух/фруктов (реп. г. т/т/к)

Смесь с/фрук.	20,0	20,0
Сахар	20,0	20,0
Лимон.к-та	0,2	0,2
Аскорб.кисл.	0,07	0,07

200	6-25	0,6	0	31,4	124,0
-----	------	-----	---	------	-------

Хлеб пшеничный иодированный

Хлеб ржан-пшеничный

50	4-71	2,8	0,8	37,8	140,2
40	3-77	3,3	0,5	12,2	144,0

Расчётная цена:

Стоимость обеда:

124-98	31,35	27,51	157,55	924,88
120-00				

Директор:

Зав. производством:

Калькулятор:

Согласовано:
Директор школы:



Меню-раскладка на 11 декабря 2020 г.

По перспективному меню 2 день

Школа № 32

Для обучающихся детей с 1-4 класс

Продукты Количество
Брутто Нетто

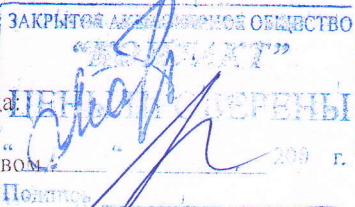
Белки Жиры Углев. Ккал.

Завтрак :

			Выход	Цена				
Омлет натуральный с маслом (рецепт. т/т/к)			130/5	35-91	12,4	18,56	7,56	363,96
Яйцо	116,5	104,0						
Молоко	39,0	39,0						
Масло сл.	2,0	2,0						
Масло сл.	5,0	5,0						
Биоогурт			200	24-00	4,65	2,5	30,61	92,0
Чай с сахаром (рецепт. т/т/к)			200	1-81	0,2	0	16,0	65,0
Чай-заварка	50,0	50,0						
Сахар	15,0	15,0						
Хлеб пшеничный иодированный			30	2-83	2,0	0,6	27,0	121,2
Расчётная цена:				64-55	19,25	21,66	81,17	642,16
Стоимость цена:				62-00				

Обед :

Овощи натуральные(огурец солёный (порциями)			25	8-91	0,2	0	0,8	7,0
Борщ «Сибирский» со сметаной (рец.т/т/к)			200/5	10-85	5,7	6,58	19,89	86,05
Свекла св.	20,0	16,0						
Капуста св.	27,5	22,0						
Картоф св.	34,3	24,0						
Фасоль	6,0	4,0						
Морковь св.	10,0	8,0						
Лук реп.	9,6	8,0						
Томат	2,0	2,0						
Сахар	2,0	2,0						
Масло раст.	5,0	5,0						
Сметана	5,0	5,0						
Рыба тушённая с овощами (рец. т/т/к)			120 (85/35)	62-11	10,92	5,76	5,76	118,8
Филе минтая		105,4						
Масло раст.	2,0	2,0						
Морковь св.	43,8	35,0						
Лук реп.	11,2	9,4						
Масло раст.	5,6	5,6						
Пюре картофельное с маслом (рец. т/т/к.)			170/5	26-09	3,07	9,3	24,75	169,71
Картоф св.	224,5	157,0						
Молоко	26,0	26,0						
Масло сл.	5,7	5,7						
Масло сл.	5,0	5,0						
Компот из кураги (рец. т/т/к.)			200	5-30	0,1	0	21,6	96,0
Курага	10,0	10,0						
Сахар	20,0	20,0						
Аскор. кисл	0,06	0,06						
(для витамин.)								
Хлеб пшеничный иодированный			50	4-71	2,8	0,8	37,8	140,2
Хлеб ржано-пшеничный			30	2-83	2,2	0,4	9,1	90,0
Расчётная цена:				120-80	24,99	22,84	119,7	707,76
Стоимость обеда:				120-00				
Директор:								
Зав. производством:								
Калькулятор:								



Согласовано:
Директор школы:



Меню-раскладка на 11 декабря 2020 г.
По перспективному меню 2 день Школа № 32
Для обучающихся детей с 5-11 класс

Продукты Количество
Брутто Нетто

Белки Жиры Углев. Ккал.

Выход Цена

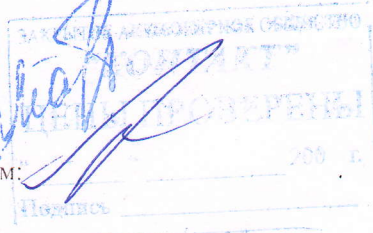
Завтрак :

Омлет натуральный с маслом (рецепт. т/т/к)			130/5	35-91	14,69	22,0	8,96	431,36
Яйцо	116,5	104,0						
Молоко	39,0	39,0						
Масло сл.	2,0	2,0						
Масло сл.	5,0	5,0						
Биойогурт			200	24-00	4,65	2,5	30,61	92,0
Чай с сахаром (рецепт. т/т/к)			200	1-81	0,2	0	16,0	65,0
Чай-заварка	50,0	50,0						
Сахар	15,0	15,0						
Хлеб пшеничный иодированный			30	2-83	2,0	0,6	27,0	121,2
Расчётная цена:				64-55	21,54	25,1	82,57	709,56
Стоимость завтрака:				62-00				

Обед :

Овощи натуральные(огурец солёный (порциями)			25	8-91	0,2	0	0,8	7,0
Борщ «Сибирский» со сметаной (реп.т/т/к)			250/5	12-61	6,5	8,2	22,6	111,6
Свекла св.	25,0	20,0						
Капуста св.	34,4	27,5						
Картоф св.	42,9	30,0						
Фасоль	7,5	5,0						
Морковь св.	12,5	10,0						
Лук реп.	11,9	10,0						
Томат	2,5	2,5						
Сахар	2,5	2,5						
Масло раст.	6,3	6,3						
Сметана	5,0	5,0						
Рыба тушённая с овощами (реп. т/т/к)			130 (85/45)	63-97	10,92	5,76	5,76	118,8
Филе минтая		105,4						
Масло раст.	2,0	2,0						
Морковь св.	56,3	45,0						
Лук реп.	14,4	12,1						
Масло раст.	7,2	7,2						
Пюре картофельное с маслом (реп. т/т/к.)			170/5	26-09	3,07	9,3	24,75	169,71
Картоф св.	224,5	157,0						
Молоко	26,0	26,0						
Масло сл.	5,7	5,7						
Масло сл.	5,0	5,0						
Компот из кураги (реп. т/т/к.)			200	5-43	0,1	0	21,6	96,0
Курага	10,0	10,0						
Сахар	20,0	20,0						
Аскор. кисл (для витамин.)	0,07	0,07						
Хлеб пшеничный иодированный			50	4-71	2,8	0,8	37,8	140,2
Хлеб ржано-пшеничный			40	3-77	3,3	0,5	12,2	144,0
Расчётная цена:				125-49	26,89	24,56	125,51	787,31
Стоимость обеда:				120-00				

Директор:
Зав. производством:
Калькулятор:



Согласовано:

Директор школы:



**Меню-раскладка на 12 декабря 2020 г.
По перспективному меню 1 день
Для обучающихся детей с 5-11 класс**

Школа № 32

Продукты Количество
Брутто Нетто

Выход Цена**Белки Жиры Углев. Ккал.****Завтрак:**

Каша вязкая на молоке из овсяных хлопьев с маслом (рец.т/т/к.)	200	21-67	6,36	11,4	49,59	281,8
Хлопья овсяные	42,0	42,0				
Молоко	100,0	100,0				
Сахар	6,0	6,0				
Масло сл.	10,0	10,0				
Сыр порциями (рец. т/т/к)		10 9-13	2,5	2,4	0	32,0
Яйцо вареное (раскл. т/т/к)		1шт. 13-14	7,14	6,4	0,4	88,0
Кофейный напиток на молоке (рецепт. т/т/к)		200 15-02	4,0	2,7	28,3	152,0
Коф. напиток	2,0	2,0				
Сахар	20,0	20,0				
Молоко	115,5	115,5				
Хлеб пшеничный иодированный		40 3-77	2,0	0,6	27,0	121,2
Расчётная цена:		62-73	22,0	23,5	99,23	675,0
Стоимость завтрака:		62-00				

Обед :

Салат из квашеной капусты с раст. маслом (рец. т/т/к)	60	17-58	0,45	3,47	2,25	20,25
Капуста кв.	78,0	54,6				
Сахар	3,0	3,0				
Масло раст.	3,0	3,0				
Суп с макарон. изделиями с птицей (рец. т/т/)	250/10	15-36	10,2	9,8	29,1	167,0
Картофель св.	107,3	75,0				
Мак. изд.	10,0	10,0				
Морковь св.	12,5	10,0				
Лук репч.	11,9	10,0				
Масло раст.	2,5	2,5				
Цыплята		15,0				
Жаркое по-домашнему (рецепт. т/т/к)	200 (40/160)	78-74	25,0	20,98	61,7	564,0
Говядина		63,2				
Картофель св.	183,0	128,0				
Лук реп.	11,9	10,0				
Морковь св.	12,5	10,0				
Сахар	3,2	3,2				
Томат паста	4,8	4,8				
Мука	3,2	3,2				
Масло раст.	8,0	8,0				
Компот из смеси сухофруктов (рец. т/т/к)	200	6-25	0,1	0	37,0	87,0
Сухофр.	20,0	20,0				
Сахар	20,0	20,0				
Лимон.к-та	0,2	0,2				
Аск. кисл	0,07	0,07				
(для витамин.)						
Хлеб пшеничный иодированный	50	4-71	2,8	0,8	37,8	140,2
Расчётная цена:		122-64	38,55	35,05	167,85	978,45
Стоимость обеда:		120-00				

Директор:
Зав.пр-вом:
Калькулятор:

