

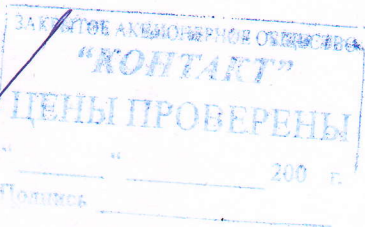


**Меню-раскладка на 09 ноября 2020г.
По перспективному меню 6 день
Для обучающихся детей с 5-11 класс**

Школа № 32

Продукты	Количество		Выход	Цена	Белки Жиры Углев. 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						
Стр (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. свежие (помидоры)(порциями)			30	10-99	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	8-58	0,72	0,12	0	3,9
Птица «Золотистая» (рецепт. т/т/к)			100	55-95	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:				124-12	29,18	30,13	125,69	873,5
Стоимость обеда				120-00				

Директор
Зав.пр-вом:
Калькулятор:



Согласовано:

Директор школы



Меню-раскладка на 10 ноября 2020 г.
По перспективному меню 3 день
Для обучающихся детей с 5-11 класс

Школа № 32

Продукты Количество
Брутто Нетто

Белки Жиры Углев. Ккал.

Выход Цена

Завтрак:

Сосиски «Докторские» отварные (рецепт. т/т/к)			50		22-31	5,55	11,95	0,8	133,0
Гречка отварная (рец. т/т/к)			180		12-03	5,4	4,6	54,3	242,0
Гречка	92,1	92,1							
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:					64-04	20,52	24,99	124,9	765,7
Стоимость завтрака :					62-00				

Обед:

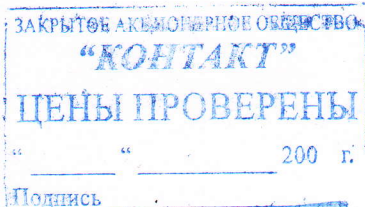
Овощи натуральные солёные (огурец) (порциями)			30		10-70	0,3	0,05	1,15	6,5
Суп картофельный с сайрой (рец. т/т/к.)			250/20		29-99	6,13	8,7	18,0	186,82
Картоф. св.	160,9	112,5							
Морковь св.	12,5	10,0							
Лук репч.	11,9	10,0							
Масло сл.	6,3	6,3							
Сайра	20,8	20,0							
Тефтели мясные в молочном соусе (рецепт. т/т/к)			80/40		60-88	7,82	9,54	6,3	131,4
Фарш из говяд.		36,0							
Фарш из груд.филе		28,0							
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	20,0	20,0							
Масло сл	2,2	2,2							
Мука	2,2	2,2							
Сахар	0,4	0,4							
Пюре гороховое (рец. 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 (рецепт. 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:					124-97	32,37	29,64	134,0	950,0
Стоимость обеда :					120-00				

Стоимость обеда :

Директор:

Зав. пр-вом:

Калькулятор:





Меню-раскладка на 11 ноября 2020 г.
По перспективному меню 4 день
Для обучающихся детей с 1-4 класс

Школа № 32

Продукты	Количество		Выход	Цена	Белки Жиры Углев. Ккал.			
	Брутто	Нетто						
Завтрак :								
Биточки мясные (рецепт. т/т/к)			75	47-30	15,33	10,83	15,89	166,3
Фарш из говяд.	25,5							
Фарш из груд. филе	30,0							
Батон	13,5	13,5						
Молоко	18,0	18,0						
Мука на обвал.	7,5	7,5						
Масло раст.	6,0	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	52,5						
Масло сл.	3,0	3,0						
Масло сл.	5,0	5,0						
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:				62-80	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	23-83	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		16,2	10	14-31	1,5	0,25	0	8,13
Плов из птицы (рец. т/т/к)			50/150	51-55	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:				120-34	31,13	29,16	132,85	934,54
Стоимость обеда:				120-00				

Директор:
Зав. пр-вом:
Калькулятор:



**Меню-раскладка на 11 ноября 2020 г.
По перспективному меню 4 день
Для обучающихся детей с 5-11 класс**

Школа № 32

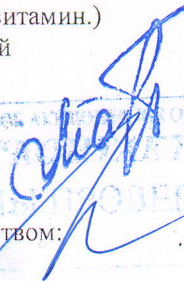


Продукты	Количество		Выход	Цена	Белки Жиры Углев. Ккал.			
	Брутто	Нетто						
Завтрак :								
Биточки мясные (рецепт. т/т/к)			75	47-30	15,33	10,83	15,89	166,3
Фарш из говяд.	25,5							
Фарш из груд. филе	30,0							
Батон	13,5	13,5						
Молоко	18,0	18,0						
Мука на обвал	7,5	7,5						
Масло раст.	6,0	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	63,0						
Масло сл.	4,0	4,0						
Масло сл.	5,0	5,0						
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:				64-08	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	23-83	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		16,2	10	14-31	1,5	0,25	0	8,13
Плов из птицы (рец. т/т/к)			50/150	51-55	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:				124-04	31,53	30,56	135,66	966,2
Стоимость обеда:				120-00				
Директор:								
Зав. пр-вом:								
Калькулятор:								

Смирнов



Меню-раскладка на 12 ноября 2020 г.
 По перспективному меню 5 день Школа № 32
 Для обучающихся детей с 5-11 класс

Продукты	Количество		Выход	Цена	Белки Жиры Углев. Ккал.			
	Брутто	Нетто						
Завтрак:								
Запеканка из творога с морковью (рецепт. т/т/к)			130	53-26	26,76	28,93	39,05	408,0
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						
Молоко сгущенное			15	5-23	0,21	0	45,75	142,73
Чай с сахаром (рец. т/т/к.)			200	1-81	0,2	0	16,0	65,0
Чай-заварка	50,0	50,0						
Сахар	15,0	15,0						
Печенье (рецепт. т/т/к)			25	3-51	1,7	1,02	18,0	98,0
				-----	-----	-----	-----	-----
Расчётная цена:				63-81	28,87	29,95	118,8	713,73
Стоимость завтрака:				62-00				
Обед :								
Винегрет			50	9-77	0,6	2,8	1,68	36,0
Картофель св.	11,2	7,8						
Свекла св.	9,9	7,9						
Морковь св.	6,4	5,1						
Лук репч.	8,9	7,5						
Капуста кв.	30,0	21,0						
Масло растит.	5,0	5,0						
Суп лапша домашняя с птицей (рец. т/т/к.)			250/15	16-55	2,75	5,69	13,64	117,78
Лапша	20,0	20,0						
Лук репч.	11,9	10,0						
Масло сл.	6,0	6,0						
Цыплята п/ф		22,5						
Шницель мясной (рецепт. т/т/к)			80	50-40	17,0	12,0	17,05	187,4
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						
Овощи тушёные (рец.т/т/к.)			170	30-78	4,3	5,72	43,78	175,5
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						
Компот из смеси сух/фруктов (рецепт. т/т/к)			200	6-25	0,6	0	31,4	124,0
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						
(для витамин.)								
Хлеб пшеничный иодированный			50	4-71	2,8	0,8	37,8	140,2
Хлеб ржан-пшеничный			40	3-77	3,3	0,5	12,2	144,0
				-----	-----	-----	-----	-----
Расчётная цена:				122-23	31,35	27,51	157,55	924,88
Стоимость обеда:				120-00				

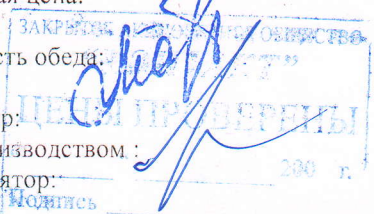
Директор: 
 Зав. производством: 
 Калькулятор: 



**Меню-раскладка на 13 ноября 2020 г.
По перспективному меню 2 день
Для обучающихся детей с 1-4 класс**

Школа № 32

Продукты	Количество		Выход	Цена	Белки Жиры Углев. Ккал.			
	Брутто	Нетто						
Завтрак :								
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 свежий (порциями)			25	7-61	0,2	0	0,8	7,0
Борщ «Сибирский» со сметаной (рец.т/т/к)			200/5	10-76	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 (95/25)	64-36	10,92	5,76	5,76	118,8
Филе минтая		117,8						
Масло раст.	2,0	2,0						
Морковь св.	31,3	25,0						
Лук реп.	8,0	6,7						
Масло раст.	4,0	4,0						
Пюре картофельное с маслом (рец. т/т/к.)			160/5	24-74	3,07	9,3	24,75	169,71
Картоф св.	211,6	148,0						
Молоко	24,0	24,0						
Масло сл.	5,6	5,6						
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 (для витамин.)	0,06	0,06						
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:				120-31	24,99	22,84	119,7	707,76
Стоимость обеда:				120-00				
Директор:								
Зав. производством:								
Калькулятор:								





**Меню-раскладка на 13 ноября 2020 г.
По перспективному меню 2 день Школа № 32
Для обучающихся детей с 5-11 класс**

**Продукты Количество
Брутто Нетто** **Белки Жиры Углев. Ккал.**

Завтрак :

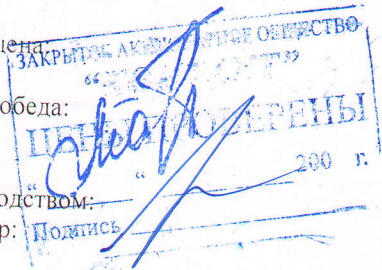
Выход Цена

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 свежий (порциями))			25	7-61	0,2	0	0,8	7,0
Борщ «Сибирский» со сметаной (рец.т/т/к)			250/5	12-49	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 (рец. т/т/к)			130 (95/35)	66-22	10,92	5,76	5,76	118,8
Филе минтая		117,8						
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.)			160/5	24-74	3,07	9,3	24,75	169,71
Картоф св.	211,6	148,0						
Молоко	24,0	24,0						
Масло сл.	5,6	5,6						
Масло сл.	5,0	5,0						
Компот из кураги (рец. 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:				-----	-----	-----	-----	-----
				124-97	26,89	24,56	125,51	787,31
Стоимость обеда:				120-00				

Директор: _____
Зав. производством: _____
Калькулятор: _____





Меню-раскладка на 14 ноября 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.

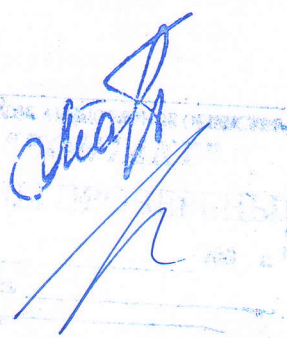
Завтрак:

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)			70	20-51	0,45	3,47	2,25	20,25
Капуста кв.	91,0	63,7						
Сахар	3,5	3,5						
Масло раст.	3,5	3,5						
Суп с макарон. изделиями с птицей (рец. т/т/к)			250/10	15-27	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)	77-95	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:				124-69	38,55	35,05	167,85	978,45
Стоимость обеда:				120-00				

Директор:
 Зав.пр-вом:
 Калькулятор:



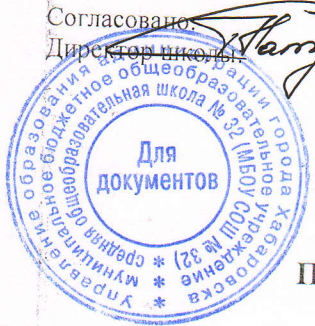


Согласовано:

 Директор школы

**Меню - раскладка на 16 ноября 2020 г.
 По перспективному меню 7 день Школа № 32
 Для обучающихся детей с 1-4 класс**

Продукты	Количество		Выход	Цена	Белки Жиры Углев. Ккал.			
	Брутто	Нетто						
Завтрак :								
Сосиски «Докторские» отварные			50	22-31	5,55	11,95	0,8	133,0
Гречка отварная (рецепт. т/т/к)			150	10-02	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 (порциями)			15	13-91	2,4	1,92	0,16	28,8
Какао с молоком (рецепт. т/т/к)			200	10-10	4,5	5,0	32,5	190,0
Какао	2,0	2,0						
Молоко	62,5	62,5						
Сахар	20,0	20,0						
Хлеб иодированный пшеничный			40	3-77	2,0	0,6	27,0	121,2
Расчётная цена:				62-03	17,8	24,12	102,37	672,0
Стоимость завтрака:				62-00				
Обед :								
Салат из квашеной капусты с раст. маслом (рец. т/т/к)			80	23-44	0,68	5,13	3,38	30,38
Капуста кв.	104,0	72,8						
Сахар	4,0	4,0						
Масло раст.	4,0	4,0						
Суп картофельный с бобовыми (рец.т/т/к.)			200	9-85	4,06	4,28	19,08	163,75
Картоф св.	57,2	40,0						
Горох	16,2	16,0						
Лук реп.	9,5	8,0						
Морковь св.	10,0	8,0						
Масло сл.	4,0	4,0						
Мясо отвар. для 1 бл. Говядина п/ф		10,5	6,5	9-30	0,78	0,13	0	4,2
Птица тушёная в сметанном соусе (рец. т/т/к)			100/30	56-93	13,83	19,87	0,78	217,6
Цыплята п/ф	151,0							
Масло раст.	4,0	4,0						
Сметана	7,5	7,5						
Мука	2,3	2,3						
Макаронные изделия отварные (рецепт т/т/к.)			150	6-41	5,4	4,85	15,85	179,4
Мак.изд.	52,5	52,5						
Масло сл.	3,0	3,0						
Компот из смеси с/фруктов (рецепт. т/т/к)			200	6-12	0,6	0	31,4	124,0
Смесь с/фр.	20,0	20,0						
Сахар	20,0	20,0						
Лимон. к-та	0,2	0,2						
Аскорб.кисл. (для витамин.)	0,06	0,06						
Хлеб пшеничный иодированный			50	4-71	2,8	0,8	37,8	140,3
Хлеб ржано-пшеничный			40	3-77	2,2	0,4	9,1	90,0
Расчётная цена:				120-53	30,35	35,46	117,39	949,63
Стоимость обеда:				120-00				
Директор:	_____							
Зав. пр-вом:	_____							
Калькулятор:	_____							



Меню - раскладка на 16 ноября 2020 г.
 По перспективному меню 7 день Школа № 32
 Для обучающихся детей с 5-11 класс

Продукты Количество Брутто Нетто Белки Жиры Углев. Ккал.

Выход Цена

Завтрак :

Сосиски «Докторские» отварные			50	22-31					
Гречка отварная (рецепт. т/т/к)			180	12-03	5,55	11,95	0,8	133,0	
Гречка	92,1	92,1			5,4	4,6	54,3	242,0	
Соус томатный с овощами (рец. т/т/к)			25	1-92					
Мука	1,4	1,4			0,6	1,2	1,18	17,5	
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 (порциями)			15	13-91	2,4	1,92	0,16	28,8	
Какао с молоком (рецепт. т/т/к)			200	10-10	4,5	5,0	32,5	190,0	
Какао	2,0	2,0							
Молоко	62,5	62,5							
Сахар	20,0	20,0							
Хлеб иодированный пшеничный			30	2-83	2,8	0,8	27,0	121,2	
Расчётная цена:				63-10					
Стоимость завтрака:				62-00	21,25	25,47	115,94	732,5	

Обед :

Салат из квашеной капусты с раст. маслом (рец. т/т/к)			80	23-44	0,68	5,13	3,38	30,38	
Капуста кв.	104,0	72,8							
Сахар	4,0	4,0							
Масло раст.	4,0	4,0							
Суп картофельный с бобовыми (рец. т/т/к.)			250	12-32	4,46	4,71	21,0	180,1	
Картоф св.	71,5	50,0							
Горох	20,3	20,0							
Лук реп.	11,9	10,0							
Морковь св.	12,5	10,0							
Масло сл.	5,0	5,0							
Мясо отв. для 1 бл.			6,5	9-30	0,78	0,13	0	4,2	
Птица тушёная в сметанном соусе (рец. т/т/к)			100/30	56-93	13,83	19,87	0,78	217,6	
Цыплята п/ф	151,0								
Масло раст.	4,0	4,0							
Сметана	7,5	7,5							
Мука	2,3	2,3							
Макаронные изделия отварные (рецепт т/т/к.)			180	8-04	6,48	5,82	27,07	190,4	
Мак. изд.	63,0	63,0							
Масло сл.	4,0	4,0							
Компот из смеси с/фруктов (рецепт. т/т/к)			200	6-25	0,6	0	31,4	124,0	
Смесь с/фр.	20,0	20,0							
Сахар	20,0	20,0							
Лимон. к-та	0,2	0,2							
Аскорб.кисл.	0,07	0,07							
(для витамин.)									
Хлеб пшеничный иодированный			50	4-71	2,8	0,8	37,8	140,3	
Хлеб ржано-пшеничный			40	3-77	3,3	0,5	12,2	144,0	
Расчётная цена:				124-76					
Стоимость обеда:				120-00	32,93	36,96	133,63	1030,98	

Директор:
 Зав. пр-вом:
 Калькулятор:

