

Согласовано:

Директор школы № 32



Меню-раскладка на 14 декабря 2020 г.

По перспективному меню 11 день Школа № 32

Для обучающихся детей с 1-4 класс

Продукты Количество
Брутто Нетто

Белки Жиры Углев. Ккал.

Завтрак :

Выход Цена

Фрикадельки мясные в соусе (рецепт. т/т/к)

75/25 49-06 13,9 16,22 4,8 196,4

Фарш из гов. 22,0

Фарш из грудок филе 34,0

Батон 11,0 11,0

Молоко 11,0 11,0

Яйцо 4,5 4,0

Мука на обвал 6,9 6,9

Масло раст. 5,0 5,0

Молоко 12,5 12,5

Масло сл. 1,4 1,4

Мука 1,4 1,4

Сахар 0,3 0,3

Макаронные изделия отварные (реп. т/т/к.)

150 6-41 5,4 0,6 28,85 189,4

Рожки 52,5 52,5

Масло сл. 3,0 3,0

Чай с лимоном (рецепт. т/т/к.)

200/5 3-70 0,2 0 16,0 68,0

Чай-заварка 50,0 50,0

Сахар 15,0 15,0

Лимон 6,0 5,0

Хлеб пшеничный иодированный

30 2-83 2,0 0,6 27,0 121,2

Расчётная цена:

Стоимость завтрака:

62-00 19,5 17,42 76,65 575,0

62-00

Обед :

Овощи натур.свежие (огурец свежий (порциями))

35 11-41 0,21 0,04 0,81 4,55

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

200/15 24-57 4,7 6,3 10,4 121,7

Картоф.св. 128,7 90,0

Лук репч. 9,6 8,0

Морковь св. 10,0 8,0

Масло сл. 5,0 5,0

Сайра 15,6 15,0

Паштет (рецепт. т/т/к.)

130 63-00 16,37 18,83 6,84 201,1

(95/35)

Цыплята п/ф 139,4

Масло раст. 3,0 3,0

Лук реп. 29,2 24,5

Помидоры св. 17,9 15,2

Мука 1,4 1,4

Масло раст. 5,6 5,6

Сахар 2,8 2,8

Зелень сухая 1,4 1,4

Рис отварной (рецепт. т/т/к.)

160 7-97 2,5 3,64 29,68 166,5

Рис 57,6 57,6

Масло сл. 2,4 2,4

Компот из смеси сухофруктов (рецепт.т.т/к.)

200 6-12 0,6 0 31,4 124,0

Сухофр. 20,0 20,0

Сахар 20,0 20,0

Лимон.к-та 0,2 0,2

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:

120-61 29,38 30,01 126,03 848,05

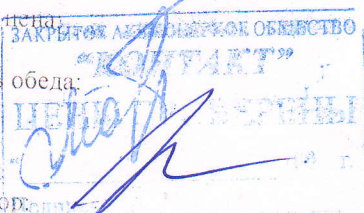
Стоимость обеда:

120-00

Директор:

Зав.пр-вом:

Кулинар:



Согласовано:
Директор школы



Меню-раскладка на 14 декабря 2020 г.
По перспективному меню 11 день
Для обучающихся детей с 5-11 класс

Школа № 32
Белки Жиры Углев. Ккал.

Завтрак:

Продукты	Количество		Выход	Цена				
	Брутто	Нетто						
Фрикадельки мясные в соусе (рецепт. т/т/к)			75/25	49-06	13,9	16,22	4,8	196,4
Фарш из гов.	22,0							
Фарш из грудок филе	34,0							
Батон	11,0	11,0						
Молоко	11,0	11,0						
Яйцо	4,5	4,0						
Мука на обавл	6,9	6,9						
Масло раст.	5,0	5,0						
Молоко	12,5	12,5						
Масло сл.	1,4	1,4						
Мука	1,4	1,4						
Сахар	0,3	0,3						
Макаронные изделия отварные (реп. т/т/к.)			180	8-04	6,48	0,7	34,38	215,28
Рожки	63,0	63,0						
Масло сл.	4,0	4,0						
Чай с лимоном (рецепт. т/т/к.)			200/5	3-70	0,2	0	16,0	68,0
Чай-заварка	50,0	50,0						
Сахар	15,0	15,0						
Лимон	6,0	5,0						
Хлеб пшеничный иодированный			40	3-77	2,6	0,8	32,0	135,0
Расчётная цена:				-----				-----
Стоимость завтрака:				64-57	21,18	17,72	87,18	614,68
				62-00				

Обед :

Овощи натур.свежие (огурец свежий (порциями))			35	11-41	0,21	0,04	0,81	4,55
Суп картофельный с сайрой (рецепт. т/т/к.)			250/15	28-11	5,96	7,7	18,0	146,8
Картоф. св.	160,9	112,5						
Лук репч.	11,9	10,0						
Морковь св.	12,5	10,0						
Масло сл.	6,3	6,3						
Сайра	15,6	15,0						
Чахохбили (рецепт. т/т/к)			130	63-00	16,37	18,83	6,84	201,1
Цыплята п/ф		139,4	(95/35)					
Масло раст.	3,0	3,0						
Лук реп.	29,2	24,5						
Помидоры св.	17,9	15,2						
Мука	1,4	1,4						
Масло раст.	5,6	5,6						
Сахар	2,8	2,8						
Зелень сухая	1,4	1,4						
Рис отварной (рецепт. т/т/к.)			160	7-97	2,67	3,9	30,07	178,2
Рис	57,6	57,6						
Масло сл.	2,4	2,4						
Компот из смеси сухофруктов (рецепт.т.т/к.)			200	6-25	0,6	0	31,4	124,0
Сухофр.	20,0	20,0						
Сахар	20,0	20,0						
Лимон.к-та	0,2	0,2						
Аскор. кисл	0,07	0,07						
(для витамин.)								
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:				-----				-----
Стоимость обеда:				125-22	31,91	31,77	137,12	938,85
				120-00				

Директор:
Зав.пр-вом:
Калькулятор:

(Handwritten signature and blue stamp)

Согласовано
Директор школы:



Меню-раскладка на 15 декабря 2020 г.
По перспективному меню 10 день
Для обучающихся детей с 1-4 класс

Школа № 32

Продукты	Количество		Выход	Цена	Белки Жиры Углев. Ккал.			
	Брутто	Нетто						
Завтрак:								
Запеканка из творога с морковью (реп. т/т/к)			130	53-41	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 раст.	5,0	5,0						
Повидло			25	3-83	0,14	0	25,0	96,0
Чай с сахаром (рецепт.т/т/к)			200	1-81	0,2	0	16,0	68,0
Чай-заварка	50,0	50,0						
Сахар	15,0	15,0						
Печенье			25	3-51	1,7	1,02	18,0	98,0
Расчётная цена:				62-56	28,8	29,95	98,05	670,0
Стоимость завтрака				62-00				
Обед :								
Салат из свежей белок. капусты с растит. маслом (реп. т/т/к)			100	8-04	0,53	4,0	2,63	23,63
Капуста св.	98,6	78,9						
Морковь	12,5	10,0						
Лимон. к-та	0,3	0,3						
Сахар	5,0	5,0						
Масло раст	5,0	5,0						
Рассольник со сметаной (реп.т/т/к)			200/5	16-39	5,7	12,4	15,0	145,5
Картоф. св.	85,8	60,0						
Морковь св.	10,0	8,0						
Лук репч	4,8	4,0						
Кр. перлов	4,0	4,0						
Огурцы сол.	13,0	10,0						
Масло сл.	4,0	4,0						
Сметана	5,0	5,0						
Мясо отв. для 1 бл.			17	24-62	1,2	0,2	0	6,51
Гуфтели рыбные в сметанном соусе (реп. т/т/к)			80/25	40-54	11,7	9,9	7,13	158,8
Фарш из минтая		64,0						
Батон	14,9	14,9						
Молоко	10,9	10,9						
Мука	6,2	6,2						
Масло раст.	8,0	8,0						
Сметана	6,3	6,3						
Мука	1,9	1,9						
Картофель отварной (рецепт. т/т/к)			160	14-29	3,06	0	27,43	180,2
Картоф. св.	228,8	160,0						
Компот из кураги (реп. т/т/к)			200	7-78	0,1	0	21,6	96,0
Курага	20,0	20,0						
Сахар	20,0	20,0						
Аск. кисл.	0,06	0,06						
(для витамин.)								
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:				120-14	28,39	27,8	123,79	894,84
Стоимость обеда:				120-00				
Директор:								
Зав.пр-вом:								
Калькулятор:								

Согласовано:

Директор школы:



Меню-раскладка на 15 декабря 2020 г.
По перспективному меню 10 день
Для обучающихся детей с 5-11 класс

Школа № 32

Белки Жиры Углев. Ккал.

Завтрак:

Продукты	Количество	Брутто	Нетто	Выход	Цена				
Запеканка из творога с морковью (рец. т/т/к)				130	53-41	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 раст.	5,0	5,0							
Повидло				25	3-83	0,14	0	25,0	96,0
Чай с сахаром (рецепт.т/т/к)				200	1-81	0,2	0	16,0	68,0
Чай-заварка	50,0	50,0							
Сахар	15,0	15,0							
Печенье				25	3-51	1,7	1,02	18,0	98,0
					62-56	28,8	29,95	98,05	670,0
Расчётная цена:									
Стоимость завтрака:					62-00				

Обед:

Салат из свежей белок. капусты с растит. маслом (рец. т/т/к)				100	8-04	0,53	4,0	2,63	23,63
Капуста св.	98,6	78,9							
Морковь	12,5	10,0							
Лимон. к-та	0,3	0,3							
Сахар	5,0	5,0							
Масло раст	5,0	5,0							
Рассольник со сметаной (рец.т/т/к)				250/5	20-07	7,91	15,4	21,75	169,9
Картоф. св.	107,3	75,0							
Морковь св.	12,5	10,0							
Лук репч	6,0	5,0							
Кр. перлов	5,0	5,0							
Огурцы сол.	16,3	12,5							
Масло сл.	5,0	5,0							
Сметана	5,0	5,0							
Мясо отв. для 1 бл.				17	24-62	1,2	0,2	0	6,51
Говядина п/ф		27,5		80/25	40-54	11,7	9,9	7,13	158,8
Тефтели рыбные в сметанном соусе (рец. т/т/к)									
Фарш из минтая		64,0							
Батон	14,9	14,9							
Молоко	10,9	10,9							
Мука	6,2	6,2							
Масло раст.	8,0	8,0							
Сметана	6,3	6,3							
Мука	1,9	1,9							
Картофель отварной (рецепт. т/т/к)				170	15-18	3,24	0	28,64	198,0
Картоф. св.	243,1	170,0							
Компот из кураги (рец. т/т/к)				200	7-91	0,1	0	21,6	96,0
Курага	20,0	20,0							
Сахар	20,0	20,0							
Аск. кисл.	0,07	0,07							
(для витамин.)									
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:					124-84	30,78	30,8	131,75	937,04
Стоимость обеда:					120-00				

Директор:

Зав.пр-вом:

Калькулятор:

Согласовано
Директор школы:



Меню-раскладка на 16 декабря 2020 г.
По перспективному меню 8 день Школа № 32

Для обучающихся детей с 1-4 класс

Белки Жиры Углев. Ккал.

Продукты Количество
Брутто Нетто

Выход Цена

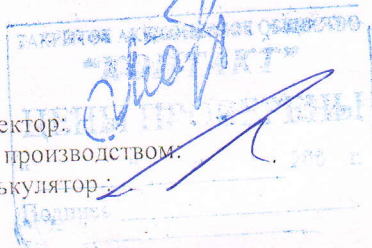
Завтрак :

Котлета «Домашняя» (реп. т/т/к)			80	49-26	12,16	10,3	6,32	222,4
Фарш из гов.	22,0							
Фарш из груд.филе	36,7							
Лук. репч.	2,4	2,0						
Яйцо	1,1	1,0						
Батон	13,0	13,0						
Молоко	20,0	20,0						
Сухарь панир.	4,0	4,0						
Масло раст.	5,0	5,0						
Рис отварной (рецепт. т/т/к.)			150	7-47	7,5	5,46	40,65	160,0
Рис	54,0	54,0						
Масло сл.	2,0	2,0						
Соус сметанный			25	2-14	0,6	1,2	1,18	17,5
Сметана	6,3	6,3						
Мука	1,9	1,9						
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	2,6	0,6	32,0	135,0
				63-51	23,06	17,56	96,155	600,1
Расчётная цена:				62-00				
Стоимость завтрака:								

Обед :

Овощи натур. солёные (огурец солёный (порциями))			35	12-47	0,28	0	1,12	9,8
Борщ с картофелем, капустой со смет. (реп. т/т/к)			200/10	14-31	4,2	5,4	10,48	111,49
Свекла св.	42,6	32,0						
Картоф. св.	22,9	16,0						
Капуста св.	20,0	16,0						
Морковь св.	12,5	10,0						
Лук реп.	9,6	8,0						
Томат	1,2	1,2						
Сахар	3,0	3,0						
Масло сл.	4,0	4,0						
Сметана	10,0	10,0						
Мясо отв. для 1 бл.			6	8-69	0,78	0,13	0	4,23
Пельмени мясные отварные с маслом (реп. т/т/к)			180/10	71-02	20,8	28,46	40,09	399,0
Пельмени мясн.	168,0	168,0						
Масло сл.	10,0	10,0						
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. (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	3,3	0,5	12,2	144,0
Расчётная цена:				120-75	32,52	35,29	136,69	915,72
Стоимость обеда				120-00				

Директор:
Зав. производством:
Калькулятор:



Согласовано:
Директор школы:



Меню-раскладка на 16 декабря 2020 г.
По перспективному меню 8 день
Для обучающихся детей с 5-11 класс

Школа № 32

Белки Жиры Углев. Ккал.

Продукты Количество
Брутто Нетто

			Выход	Цена				
Завтрак :								
Котлета «Домашняя» (реп. т/т/к)			80	49-26	12,16	10,3	6,32	222,4
	Фарш из гов.	22,0						
	Фарш из груд.филе	36,7						
	Лук. репч.	2,4						
	Яйцо	1,1						
	Батон	13,0						
	Молоко	20,0						
	Сухарь панир.	4,0						
	Масло раст.	5,0						
Рис отварной (рецепт. т/т/к)			180	9-27	9,01	6,55	54,2	192,0
	Рис	64,8						
	Масло сл.	2,8						
Соус сметанный			25	2-14	0,6	1,2	1,18	17,5
	Сметана	6,3						
	Мука	1,9						
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			40	3-77	2,6	0,6	32,0	135,0
					-----	-----	-----	-----
Расчётная цена:				66-25	24,57	18,65	109,7	662,9
Стоимость завтрака:				62-00				

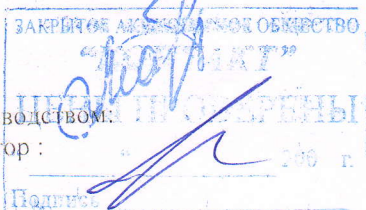
Обед :

Овощи натур. солёные (огурец солёный (порциями))			35	12-47	0,28	0	1,12	9,8
Борщ с картофелем, капустой со смет. (реп. т/т/к)			250/10	17-07	5,8	6,8	13,29	143,15
	Свекла св.	53,2						
	Картоф. св.	28,6						
	Капуста св.	25,0						
	Морковь св.	15,6						
	Лук реп.	11,9						
	Томат	1,5						
	Сахар	3,8						
	Масло сл.	5,0						
	Сметана	10,0						
Мясо отв. для 1 бл.	Говядина п/ф	9,7	6	8-69	0,78	0,13	0	4,23
Пельмени мясные отварные с маслом (реп. т/т/к)			180/10	71-02	20,8	28,46	40,09	399,0
	Пельмени мясн.	168,0						
	Масло сл.	10,0						
Компот из изюма (рецепт. т/т/к)			200	6-85	0,36	0	35,0	107,0
	Изюм	15,0						
	Сахар	20,0						
	Аскорб. кисл.	0,07						
	(для витамин.)							
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:				124-58	33,64	36,03	138,57	938,1
Итого:				120-00				

Директор:

Зав. производством:

Калькулятор:



Согласовано:
Директор школы:



Меню - раскладка на 17 декабря 2020 г.
По перспективному меню 7 день Школа № 32
Для обучающихся детей с 1-4 класс

Продукты				Количество		Белки Жиры Углев. Ккал.			
				Брутто Нетто					
				Выход	Цена				
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	14-35	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:					62-47	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	0,78	0,13	0	4,2
Птица тушёная в сметанном соусе (рецепт. т/т/к)				100/30	57-84	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.				0,06	0,06				
(для витамин.)									
Хлеб пшеничный иодированный				50	4-71	2,8	0,8	37,8	140,3
Хлеб ржано-пшеничный				30	2-83	2,2	0,4	9,1	90,0
Расчётная цена:					120-61	30,35	35,46	117,39	949,63
Стоимость обеда:					120-00				
Директор:									
Зав. пр-вом:									
Калькулятор:									

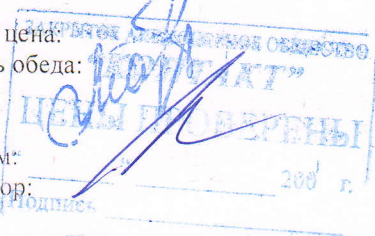
Согласовано:
Директор школы:



**Меню - раскладка на 17 декабря 2020 г.
По перспективному меню 7 день Школа № 32
Для обучающихся детей с 5-11 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)			180	12-03	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 (порциями)			15	14-35	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:				63-54	21,25	25,47	115,94	732,5
Стоимость завтрака:				62-00				
Обед :								
Салат из квашеной капусты с раст. маслом (реп. 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 (реп.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	9-41	0,78	0,13	0	4,2
Птица тушёная в сметанном соусе (реп. т/т/к)			100/30	57-84	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:				125-78	32,93	36,96	133,63	1030,98
Стоимость обеда:				120-00				

Директор:
Зав. пр-вом:
Калькулятор:



Согласовано:

Директор школы:



Меню-раскладка на 18 декабря 2020 г.

По перспективному меню 9 день

Для обучающихся детей с 1-4 класс Школа № 32

Продукты Количество
Брутто Нетто

Белки Жиры Углев. Ккал.

Выход Цена

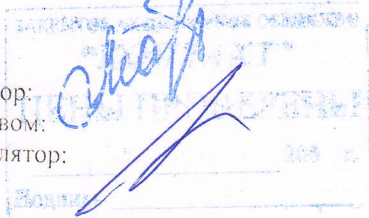
Завтрак:

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						
Бийогурт			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 завтрака				62-00				

Обед :

Овощи натуральные свежие (помидор порциями)			35	13-67	0,18	0,03	0,69	3,9
Суп картофельный с гречневой крупой (реп. т/т/к)			200	12-36	3,1	3,9	9,24	104,69
Картоф. св.	85,8	60,0						
Гречка кр.	4,5	4,0						
Лук реп.	9,6	8,0						
Морковь св.	10,0	8,0						
Масло слив.	5,0	5,0						
Сахар	2,0	2,0						
Мясо отв. для 1 бл.			10,0	14-49	1,44	0,24	0	7,81
Котлета рубленая из птицы (рецепт. т/т/к)			90	46-92	7,9	9,18	11,7	132,4
Фарш из груд. филе	70,2							
Молоко	23,4	23,4						
Батон	16,2	16,2						
Сухарь	3,6	3,6						
Масло раст.	5,4	5,4						
Пюре гороховое с маслом (рецепт. т/т/к)			170/10	16-52	10,24	14,56	17,56	224,7
Горох	85,0	84,0						
Масло сл.	3,0	3,0						
Масло сл.	10,0	10,0						
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:				120-30	29,64	29,21	124,45	901,5
Стоимость обеда :				120-00				

Директор:
Зав. пр-вом:
Калькулятор:



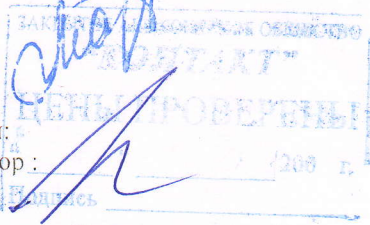
Согласовано:
Директор школы:



**Меню-раскладка на 18 декабря 2020 г.
По перспективному меню 9 день Школа № 32
Для обучающихся детей с 5-11 класс**

Продукты	Количество		Выход	Цена	Белки ЖирыУглев.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						
Бийогурут			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 завтрака :				62-00				
Обед :								
Овощи натуральные свежие(помидор порциями)			35	13-67	0,18	0,03	0,69	3,9
Суп картофельный с гречневой крупой (реп.т/т/к)			250	15-44	4,18	4,93	15,08	142,51
Картоф. св.	107,3	75,0						
Гречка кр.	5,6	5,0						
Лук реп.	11,9	10,0						
Морковь св.	12,5	10,0						
Масло слив.	6,3	6,3						
Сахар	2,5	2,5						
Мясо отв. для 1 бл. Говядина п/ф		16,2	10	14-49	1,44	0,24	0	7,81
Котлета рубленая из птицы (рецепт.т/т/к)			90	46-92	7,9	9,18	11,7	132,4
Фарш из груд.филе	70,2							
Молоко	23,4	23,4						
Батон	16,2	16,2						
Сухарь	3,6	3,6						
Масло раст.	5,4	5,4						
Пюре гороховое с маслом (рецепт. т/т/к)			180/10	17-09	11,66	17,29	21,04	234,08
Горох	92,0	91,0						
Масло сл.	3,0	3,0						
Масло сл.	10,0	10,0						
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	3,3	0,5	12,2	144,0
				-----	-----	-----	-----	-----
Расчётная цена:				124-89	32,14	32,97	133,77	948,7
Стоимость обеда				120-00				

Директор:
Зав.пр-вом:
Калькулятор:



Согласовано:
Директор школы:



Меню-раскладка на 19 декабря 2020 г.

По перспективному меню 12 день

Школа № 32

Для обучающихся детей с 5-11 класс

Продукты Количество
Брутто Нетто

Белки Жиры Углев. Ккал.

Завтрак:

Каша вязкая молочная из пшеничной кр. (рец. т/т/к)	250/10	25-37	5,81	8,4	26,9	229,8
Пшеничн.кр.	62,5	62,5				
Молоко	125,0	125,0				
Сахар	7,5	7,5				
Масло сл.	10,0	10,0				
Сыр (порциями)	15	13-91	2,5	2,4	0,2	32,0
Яйцо вареное (рац.т/т/к)	1 шт.	13-14	7,14	6,4	0,4	88,0
Кофейный напиток с молоком (рец. т/т/к)	200	11-00	4,5	5,0	32,5	190,0
Коф.нап.	2,0	2,0				
Молоко	57,5	57,5				
Молоко сг.	5,0	5,0				
Сахар	20,0	20,0				
Хлеб пшеничный иодированный	30	2-83	2,8	0,8	37,8	140,2
Расчётная сумма:		66-25	21,75	23,0	97,8	680,0
Стоимость завтрака:		62-00				

Обед:

Овощи свежие натуральные (огурец порциями)	25	8-15	0,24	0,03	0,7	4,0
Суп картофельный с бобовыми(рец. т/т/к)	250	12-32	4,46	4,71	18,2	180,1
Карт. св.	71,5	50,0				
Горох	20,3	20,0				
Лук репч.	12,0	10,0				
Морковь св.	12,5	10,0				
Масло сл.	5,0	5,0				
Мясо отвар. для 1 бл.	5	7-25	0,6	0,1	0	3,25
Голубцы «Ленивые» (рец. т/т/к)	120	54-00	16,17	14,31	4,3	169,5
	(95/25)					
Фарш гов.		37,0				
Фарш курин.		16,0				
Капуста св.	31,2	25,0				
Рис	4,1	4,1				
Лук реп.	8,1	6,8				
Масло раст.	6,8	6,8				
Яйцо	7,4	6,6				
Мука	6,7	6,7				
Сметана	6,3	6,3				
Мука	1,9	1,9				
Картофельное пюре с маслом(рец. т/т/к)	170/5	26-09	4,0	11,88	31,5	216,0
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 изюма(рец. т/т/к)	200	6-85	0,36	0	35,0	107,0
Изюм	15,0	15,0				
Сахар	20,0	20,0				
Аскорб.к-та	0,07	0,07				
(для витамин.)						

Хлеб пшеничный иодированный	50	4-71	2,6	0,6	32,0	135,0
Хлеб ржано-пшеничный	40	3-77	3,3	0,5	12,2	144,0

Расчётная цена:

123-14 31,73 32,13 133,9 958,85

Стоимость обеда:

120-00

Директор

Зав. производством

Калькулятор

Подпись

200 г.

