

Согласовано:
Директор школы:

Меню-раскладка на 15 сентября 2020 г.

По перспективному меню 2 день

Школа № 32

Возраст с 7 до 11 лет

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						
Биойогурт			200	24-00	4,65	2,5	30,61	92,0
Чай с сахаром (рецепт. т/т/к)			200	1-49	0,2	0	16,0	65,0
Чай-заварка	50,0	50,0						
Сахар	15,0	15,0						
Хлеб пшеничный иодированный			30	2-75	2,0	0,6	27,0	121,2
Расчётная цена:				64-15	19,25	21,66	81,17	642,16
Стоимость цена:				62-00				

Обед :

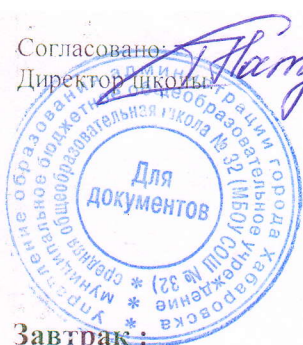
Овощи натуральные(огурец свежий (порциями)			30	5-62	0,16	0	0,64	5,6
Борщ «Сибирский» со сметаной (рецепт. т/т/к)			200/5	10-18	5,7	6,58	19,89	86,05
Свекла св.	20,0	16,0						
Капуста св.	27,5	22,0						
Картоф св.	30,0	24,0						
Фасоль	6,0	4,0						
Морковь св.	10,0	8,0						
Лук реп.	9,6	8,0						
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 (рецепт. т/т/к)			120 (80/40)	62-28	10,92	5,76	5,76	118,8
Филе минтая		99,2						
Масло раст.	2,0	2,0						
Морковь св.	50,0	40,0						
Лук реп.	12,7	10,7						
Масло раст.	6,4	6,4						
Пюре картофельное с маслом (рецепт. т/т/к.)			170/5	27-59	3,26	9,9	26,25	180,0
Картоф св.	195,5	156,4						
Молоко	26,1	26,1						
Масло сл.	5,7	5,7						
Масло сл.	5,0	5,0						
Компот из кураги (рецепт. т/т/к.)			200	7-11	0,1	0	21,6	96,0
Курага	20,0	20,0						
Сахар	20,0	20,0						
Аскор. кисл. (для витамин.)	0,06	0,06						
Хлеб пшеничный иодированный			50	4-58	2,8	0,8	37,8	140,2
Хлеб ржано-пшеничный			30	2-75	2,2	0,4	9,1	90,0
Расчётная цена:				120-11	25,14	23,44	121,04	716,65
Стоимость обеда:				120-00				

Директор:

Зав. производством:

Калькулятор:

Согласовано:
Директор школы:



Меню-раскладка на 15 сентября 2020 г.

По перспективному меню 2 день

Школа № 32

Возраст с 11 до 18 лет

Продукты Количество

Белки Жиры Углев. Ккал.

Брутто Нетто

Выход Цена

Завтрак:

Омлет натуральный с маслом (рецепт. т/т/к)			150/5	40-22	14,69	22,0	8,96	431,36
Яйцо	133,3	119,0						
Молоко	45,0	45,0						
Масло сл.	2,0	2,0						
Масло сл.	5,0	5,0						
Биоiogурт			200	24-00	4,65	2,5	30,61	92,0
Чай с сахаром (рецепт. т/т/к)			200	1-49	0,2	0	16,0	65,0
Чай-заварка	50,0	50,0						
Сахар	15,0	15,0						
Хлеб пшеничный иодированный			30	2-75	2,0	0,6	27,0	121,2
Расчётная цена:				68-46	21,54	25,1	82,57	709,56
Стоимость завтрака:				62-00				

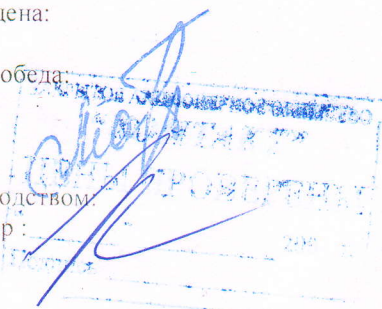
Обед:

Овощи натуральные(огурец свежий (порциями)			30	5-62	0,16	0	0,64	5,6
Борщ «Сибирский» со сметаной (рец.т/т/к)			250/5	11-90	6,5	8,2	22,6	111,6
Свекла св.	25,0	20,0						
Капуста св.	34,4	27,5						
Картоф св.	37,5	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)	64-05	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.)			170/5	27-59	4,0	11,88	31,5	216,0
Картоф св.	195,5	156,4						
Молоко	26,1	26,1						
Масло сл.	5,7	5,7						
Масло сл.	5,0	5,0						
Компот из кураги (рец. т/т/к.)			200	7-20	0,1	0	21,6	96,0
Курага	20,0	20,0						
Сахар	20,0	20,0						
Аскор. кисл (для витамин.)	0,07	0,07						
Хлеб пшеничный иодированный			50	4-58	2,8	0,8	37,8	140,2
Хлеб ржано-пшеничный			40	3-67	3,3	0,5	12,2	144,0
Расчётная цена:				124-61	27,78	27,14	132,10	832,2
Стоимость обеда:				120-00				

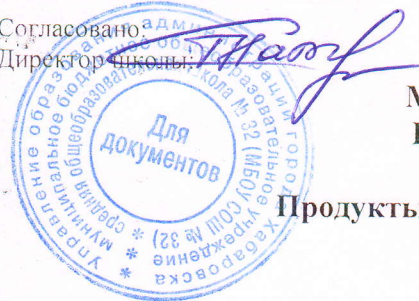
Директор:

Зав. производством:

Калькулятор:



Согласовано:
Директор школы:



Меню-раскладка на 16 сентября 2020 г.

По перспективному меню 3 день

Школа № 32

Возраст с 7 до 11 лет

Продукты Количество
Брутто Нетто

Белки Жиры Углев. Ккал.

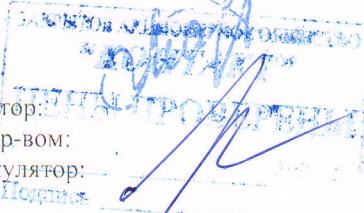
Завтрак :

			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	9-61	2,75	3,45	40,73	181,5
Гречка	76,7	76,7						
Соус томатный с овощами (рец. т/т/к)			25	1-89	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)			20	18-26	2,4	1,92	0,16	28,8
Какао с молоком (рецепт. т/т/к)			200	9-67	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			30	2-75	2,0	0,6	27,0	121,2
Расчётная цена:				64-49	17,8	24,12	102,37	672,0
Стоимость завтрака:				62-00				

Обед :

Овощи натуральные свежие (помидор) (порциями)			55	11-36	0,41	0,07	1,58	8,94
Суп картофельный с сайрой (рец. т/т/к.)			200/20	24-79	5,7	7,3	10,4	136,65
Картоф. св.	112,5	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)			80/40	59-78	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	7-34	0,36	0	35,0	107,0
Изюм	20,0	20,0						
Сахар	20,0	20,0						
Аскорб.кисл.	0,06	0,06						
(для витамин.)								
Хлеб пшен. иодированный			50	4-58	2,8	0,8	37,8	140,2
Хлеб ржано-пшеничный			45	4-12	3,3	0,5	12,2	144,0
Расчётная цена:				120-04	31,94	28,24	126,4	899,83
Стоимость обеда:				120-00				

Директор:
Зав. пр-вом:
Калькулятор:



Согласовано:

Директор школы:



Меню-раскладка на 16 сентября 2020 г.

По перспективному меню 3 день

Школа № 32

Возраст с 11 до 18 лет

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	11-53	5,4	4,6	54,3	242,0
Гречка	92,1	92,1						
Соус томатный с овощами (рец. т/т/к)			25	1-89	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)			20	18-26	2,4	1,92	0,16	28,8
Какао с молоком (рецепт. т/т/к)			200	9-67	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			30	2-75	2,0	0,6	27,0	121,2
Расчётная цена:				66-41	20,45	25,27	115,94	732,5
Стоимость завтрака:				62-00				

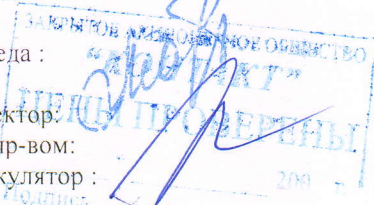
Обед:

Овощи натуральные свежие (помидор) (порциями)			55	11-36	0,41	0,07	1,58	8,94
Суп картофельный с сайрой (рец. т/т/к.)			250/20	27-89	6,13	8,7	18,0	186,82
Картоф. св.	140,6	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	59-78	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	7-43	0,36	0	35,0	107,0
Изюм	20,0	20,0						
Сахар	20,0	20,0						
Аскорб.кисл.	0,07	0,07						
(для витамин.)								
Хлеб пшен. иодированный			50	4-58	2,8	0,8	37,8	140,2
Хлеб ржано-пшеничный			45	4-12	3,3	0,5	12,2	144,0
Расчётная цена:				123-23	32,37	29,64	134,0	950,0
Стоимость обеда:				120-00				

Директор:

Зав. пр-вом:

Калькулятор:



Согласовано:

Директор школы:



Меню-раскладка на 17 сентября 2020 г.

По перспективному меню 4 день Школа № 32

Возраст с 7 до 11 лет

Продукты Количество
Брутто Нетто

Белки Жиры Углев. Ккал.

Завтрак :

Биточки мясные (рецепт. т/т/к)			75	48-53	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						
Сухарь панир.	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	1-49	0,2	0	16,0	65,0
Чай-заварка	50,0	50,0						
Сахар	15,0	15,0						
Хлеб пшеничный иодированный			30	2-75	2,0	0,6	27,0	121,2
				-----	-----	-----	-----	-----
Расчётная цена:				63-63	23,11	24,99	88,5	574,15
Стоимость завтрака:				62-00				

Обед :

Салат из свежих огурцов с раст. маслом (рец. т/т/к)			100	18-68	0,9	5,3	4,7	66,0
Огурцы свежие.	96,9	95,0						
Масло раст.	6,0	6,0						
Борщ с картофелем, капустой со сметаной (рец. т/т/к)			200/10	13-84	5,6	5,6	10,48	118,0
Свекла св.	40,0	32,0						
Капуста св.	20,0	16,0						
Картоф. св.	20,0	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		20,2	12,5	17-88	1,5	0,25	0	8,13
Плов из птицы (рец. т/т/к)			50/150	52-90	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	8-37	0,68	0	35,26	143,8
Шиповник	20,0	20,0						
Сахар	20,0	20,0						
Хлеб пшеничный иодированный			50	4-58	2,8	0,8	37,8	140,2
Хлеб ржано-пшеничный			50	4-58	4,1	0,63	15,25	180,0
				-----	-----	-----	-----	-----
Расчётная цена:				120-83	31,13	29,16	132,85	934,54
Стоимость обеда:				120-00				

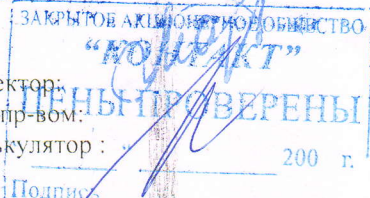
Директор:

Зав. пр-вом:

Калькулятор:

200 г.

Подпись:



Согласовано:
Директор школы:



Меню-раскладка на 17 сентября 2020 г.

По перспективному меню 4 день

Возраст с 11 до 18 лет

Школа № 32

Продукты Количество
Брутто Нетто

Белки Жиры Углев. Ккал.

Выход Цена

Завтрак :

Биточки мясные (рецепт. т/т/к)	75	48-53	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				
Сухарь панир.	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	1-49	0,2	0	16,0	65,0
Чай-заварка	50,0	50,0				
Сахар	15,0	15,0				
Хлеб пшеничный иодированный	30	2-75	2,0	0,6	27,0	121,2
Расчётная цена:		64-91	28,73	30,13	112,02	673,55
Стоимость завтрака:		62-00				

Обед :

Салат из свежих огурцов с раст. маслом (рец. т/т/к)	100	18-68	0,9	5,3	4,7	66,0	
Огурцы свежие.	96,9	95,0					
Масло раст.	6,0	6,0					
Борщ с картофелем, капустой со сметаной (рец. т/т/к)	250/10	16-57	7,0	7,0	13,29	149,66	
Свекла св.	50,0	40,0					
Капуста св.	25,0	20,0					
Картоф. св.	25,0	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	20,2	12,5	17-88	1,5	0,25	0	8,13
Плов из птицы (рец. т/т/к)	50/150	52-90	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	8-37	0,68	0	35,26	143,8	
Шиповник	20,0	20,0					
Сахар	20,0	20,0					
Хлеб пшеничный иодированный	50	4-58	2,8	0,8	37,8	140,2	
Хлеб ржано-пшеничный	50	4-58	4,1	0,63	15,25	180,0	
		-----	-----	-----	-----	-----	
Расчётная цена:		123-56	31,53	30,56	135,66	966,2	
Стоимость обеда:		120-00					

Директор:
Зав. пр-вом.
Калькулятор:

Согласовано:
Директор школы:



Меню-раскладка на 18 сентября 2020 г.

По перспективному меню 5 день

Школа № 32

Возраст с 7 до 11 лет

Продукты Количество

Брутто Нетто

Выход

Цена

Белки Жиры Углев. Ккал.

Завтрак:

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

130

52-77

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

20

4-73

0,14 0 30,5 95,15

Чай с сахаром (рец. т/т/к)

200

1-49

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:

62-50

28,8 29,95 103,55 666,15

Стоимость завтрака:

62-00

Обед:

Винегрет

80

15-28

0,9 4,2 2,52 54,0

Картофель св.	15,5	12,4
Свекла св.	15,8	12,6
Морковь св.	10,1	8,1
Лук репч.	14,3	12,0
Капуста кв.	48,0	33,6
Масло растит.	8,0	8,0

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

200/15

15-88

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

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

Шницель мясной (рецепт. т/т/к)

80

51-71

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

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

Овощи тушёные (рец. т/т/к)

170

28-63

4,3 5,72 43,78 175,5

Картофель св.	138,8	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

5-45

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.	0,06	0,06
(для витамин.)		

Хлеб пшеничный иодированный

50

4-58

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

Хлеб ржан-пшеничный

30

2-75

3,3 0,5 12,2 144,0

Расчётная цена:

124-28

30,33 27,21 155,37 917,1

Стоимость обеда:

120-00

Директор:

Зав. производством:

Калькулятор:

Согласовано:
Директор школы:



Меню-раскладка на 18 сентября 2020 г.

По перспективному меню 5 день

Школа № 32

Возраст с 11 до 18 лет

Продукты

Количество

Выход

Цена

Белки Жиры Углев. Ккал.

Завтрак:

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

130

52-77

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

20

4-73

0,14

0

30,5

95,15

Чай с сахаром (рец. т/т/к.)

200

1-49

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:

62-50

28,80

29,95

103,55

666,15

Стоимость завтрака:

62-00

Обед :

Винегрет

80

15-28

0,9

4,2

2,52

54,0

Картофель св.	15,5	12,4
Свекла св.	15,8	12,6
Морковь св.	10,1	8,1
Лук репч.	14,3	12,0
Капуста кв.	48,0	33,6
Масло растит.	8,0	8,0

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

250/15

16-50

2,8

5,8

13,9

120,0

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

51-71

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
Сухарь пан.	8,0	8,0
Масло раст.	6,0	6,0

Овощи тушёные (рец.т/т/к.)

170

28-63

4,3

5,72

43,78

175,5

Картофель св.	138,8	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

5-54

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

4-58

2,8

0,8

37,8

140,2

Хлеб ржан-пшеничный

40

3-67

3,3

0,5

12,2

144,0

Расчётная цена:

125-91

31,7

29,02

158,65

945,1

Стоимость обеда:

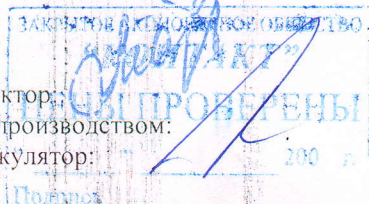
120-00

Директор:

Зав. производством:

Калькулятор:

Подпись

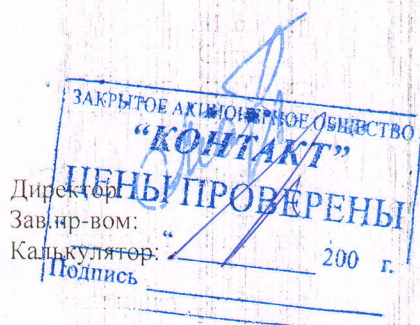




Меню-раскладка на 19 сентября 2020г.
По перспективному меню 6 день Школа № 32
Возраст с 7 до 11 лет

Продукты	Количество		Выход	Цена	Белки ЖирыУглев. Ккал.			
	Брутто	Нетто						
Завтрак :								
Вареники с картофелем отварные с маслом (рецепт. т/т/к)			180/20	35-97	14,9	14,4	36,0	285,0
Вареники	166,5	166,5						
Масло сл.	20,0	20,0						
Сыр (порциями)			25	22-60	2,5	2,4	0	32,0
Чай с сахаром (рецепт. т/т/к)			200	1-49	0,2	0	16,0	48,0
Чай-заварка	50,0	50,0						
Сахар	15,0	15,0						
Хлеб пшеничный иодированный			30	2-75	2,0	0,6	27,0	121,2
Расчётная цена:				62-81	21,1	18,2	79,0	518,2
Стоимость цена:				62-00				

Обед:								
Овощи натуральные свежие (помидоры) (порциями)			50	10-35	0,3	0,05	1,15	6,5
Суп картофельный рисовый(рецепт. т/т/к)			200	10-96	3,1	3,9	12,0	135,0
Картоф. св.	75,0	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.(рец. т/т/к)Говядина п/ф		16,2	10	14-31	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	12-75	2,81	0	22,2	169,0
Картофель	225,0	180,0						
Напиток из шиповника(рецепт. т/т/к)			200	8-37	0,68	0	35,26	143,8
Шиповник	20,0	20,0						
Сахар	20,0	20,0						
Хлеб пшеничный иодированный			50	4-58	2,8	0,8	37,8	140,2
Хлеб ржано-пшеничный			30	2-75	2,2	0,4	9,1	90,0
Расчётная цена:				120-02	26,97	28,0	119,44	821,35
Стоимость обеда				120-00				



Согласовано
Директор школы:



Меню-раскладка на 19 сентября 2020г.

По перспективному меню 6 день

Школа № 32

Возраст с 11 до 18 лет

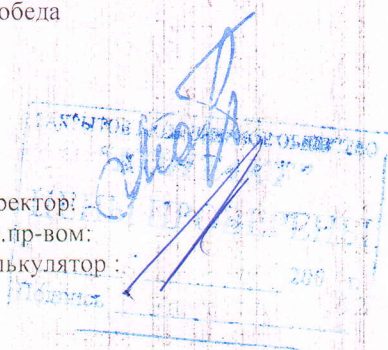
Продукты	Количество		Выход	Цена	Белки ЖирыУглев. Ккал.			
	Брутто	Нетто						
Завтрак :								
Вареники с картофелем отварные с маслом (рецепт. т/т/к)			180/20	35-97	14,9	14,4	36,0	285,0
Вареники	166,5	166,5						
Масло сл.	20,0	20,0						
Сыр (порциями)			25	22-60	2,5	2,4	0	32,0
Чай с сахаром (рецепт. т/т/к)			200	1-49	0,2	0	16,0	48,0
Чай-заварка	50,0	50,0						
Сахар	15,0	15,0						
Хлеб пшеничный иодированный			30	2-75	2,0	0,6	27,0	121,2
Расчётная цена:				62-81	21,1	18,2	79,0	518,2
Стоимость цена:				62-00				

Обед:								
Овощи натур. свежие (помидоры)(порциями))			50	10-35	0,3	0,05	1,15	6,5
Суп картофельный рисовый (рецепт. т/т/к)			250	13-67	4,18	4,93	15,1	142,5
Картоф. св.	93,8	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	16,2		10	14-31	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	12-75	2,81	0	22,2	159,0
Картофель	225,0	180,0						
Напиток из шиповника(рецепт. т/т/к)			200	8-37	0,68	0	35,26	143,8
Шиповник	20,0	20,0						
Сахар	20,0	20,0						
Хлеб пшеничный иодированный			50	4-58	2,8	0,8	37,8	140,2
Хлеб ржано-пшеничный			30	2-75	3,3	0,5	12,2	144,0
Расчётная цена:				122-73	29,18	30,13	125,69	873,5
Стоимость обеда				120-00				

Директор:

Зав.пр-вом:

Калькулятор:



Согласовано: _____
Директор школы: _____

Менеджер
Продукты Количества
Бру...

Возраст с 7 до 11 лет

Белки Жиры Углев. Ккал.

Завтрак :

Сосиски «Докторские» отварные			50	22-31	5,55	11,95	0,8	133,0
Гречка отварная (рецепт. т/т/к)			150	9-61	2,75	3,45	40,73	181,5
Гречка	76,7	76,7						
Соус томатный с овощами (рец. т/т/к)			25	1-89	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)			20	18-26	2,4	1,92	0,16	28,8
Какао с молоком (рецепт. т/т/к)			200	9-67	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	2-75	2,0	0,6	27,0	121,2
Расчётная цена:				64-49	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	23-36	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	9-01	4,06	4,28	19,08	163,75		
Картоф св.	50,0	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	11,3	7,0	10-01	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	5-45	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	4-58	2,8	0,8	37,8	140,3		
Хлеб ржано-пшеничный	50	4-58	2,2	0,4	9,1	90,0		
Расчётная цена:		120-33	30,35	35,46	117,39	949,63		
Стоимость обеда:		120-00						

Директор:

Зав. пр-вом:

Калькулятор:

Согласовано:

Директор школы:



Меню - раскладка на 21 сентября 2020 г.

По перспективному меню 7 день

Школа № 32

Возраст с 11 до 18 лет

Продукты Количество

Брутто Нетто

Белки Жиры Углев. Ккал.

Выход Цена

Завтрак :

Сосиски «Докторские» отварные			50	22-31	5,55	11,95	0,8	133,0
Гречка отварная (рецепт. т/т/к)			180	11-53	5,4	4,6	54,3	242,0
Гречка	92,1	92,1						
Соус томатный с овощами (реп. т/т/к)			25	1-89	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)			20	18-26	2,4	1,92	0,16	28,8
Какао с молоком (рецепт. т/т/к)			200	9-67	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	2-75	2,8	0,8	27,0	121,2
Расчётная цена:				66-41	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	23-36	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	11-27	4,46	4,71	21,0	180,1
Картоф. св.	62,5	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.			7,0	10-01	0,78	0,13	0	4,2
Птица тушёная в сметанном соусе (реп. 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	5-54	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	4-58	2,8	0,8	37,8	140,3
Хлеб ржано-пшеничный			50	4-58	3,3	0,5	12,2	144,0
Расчётная цена:				124-31	32,93	36,96	133,63	1030,98
Стоимость обеда:				120-00				

Директор:

Зав. пр-вом:

Калькулятор:

