



Меню-раскладка на 20 октября 2020 г.  
По перспективному меню 8 день  
Для обучающихся детей с 1-4 класс

Школа № 32

Продукты Количество  
Брутто Нетто

Белки Жиры Углев. Ккал.

Выход Цена

Завтрак :

Котлета «Домашняя» (рец. т/т/к)			80	48-61	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	1-87	0,2	0	16,0	65,0
Чай-заварка	50,0	50,0						
Сахар	15,0	15,0						
Хлеб пшеничный иодированный			40	3-77	2,6	0,6	32,0	135,0
Расчётная цена:				63-86	23,06	17,56	96,155	600,1
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. (рец. т/т/к)			200/10	14-09	4,2	5,4	10,48	111,49
Свекла св.	42,6	32,0						
Картоф. св.	21,3	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. Говядина п/ф		9,7	6	8-58	0,78	0,13	0	4,23
Пельмени мясные отварные с маслом (рец. 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	6-79	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:				120-49	32,52	35,29	136,69	915,72
Стоимость обеда				120-00				

Директор:  
Зав. производством:  
Калькулятор:



Согласовано  
Директор школы: *[Signature]*

**Меню-раскладка на 20 октября 2020 г.  
По перспективному меню 8 день Школа № 32  
Для обучающихся детей с 5-11 класс**

**Продукты      Количество  
                         Брутто      Нетто**

**Белки   Жиры   Углев.   Ккал.**

			Выход	Цена					
<b>Завтрак :</b>									
Котлета «Домашняя» (рец. т/т/к)			80	48-61	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.)			180	9-27	9,01	6,55	54,2	192,0	
Рис	64,8	64,8							
Масло сл.	2,8	2,8							
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	1-87	0,2	0	16,0	65,0	
Чай-заварка	50,0	50,0							
Сахар	15,0	15,0							
Хлеб пшеничный иодированный			40	3-77	2,6	0,6	32,0	135,0	
Расчётная цена:				-----	-----	-----	-----	-----	
				65-66	24,57	18,65	109,7	662,9	
Стоимость завтрака:				62-00					
<b>Обед :</b>									
Овощи натур. солёные (огурец солёный (порциями))			35	12-47	0,28	0	1,12	9,8	
Борщ с картофелем, капустой со смет. (рец. т/т/к)			250/10	16-90	5,8	6,8	13,29	143,15	
Свекла св.	53,2	40,0							
Картоф. св.	26,6	20,0							
Капуста св.	25,0	20,0							
Морковь св.	15,6	12,5							
Лук реп.	11,9	10,0							
Томат	1,5	1,5							
Сахар	3,8	3,8							
Масло сл.	5,0	5,0							
Сметана	10,0	10,0							
Мясо отв. для 1 бл.			6	8-58	0,78	0,13	0	4,23	
Говядина п/ф	9,7								
Пельмени мясные отварные с маслом (рец. т/т/к)			180/10	71-02	20,32	27,8	39,16	389,72	
Пельмени мясн.	168,0	168,0							
Масло сл.	10,0	10,0							
Компот из изюма (рецепт. т/т/к)			200	6-92	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 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:				-----	-----	-----	-----	-----	
				124-37	33,64	36,03	138,57	938,1	
<b>Итого:</b>				120-00					

Директор:  
 Зав. производством:  
 Калькулятор:



**Меню-раскладка на 21 октября 2020 г.  
По перспективному меню 9 день  
Для обучающихся детей с 1-4 класс Школа № 32**

Продукты	Количество		Белки Жиры Углев. Ккал.					
	Брутто	Нетто	Выход	Цена				
<b>Завтрак :</b>								
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	1-87	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:				64-61	19,25	21,66	81,17	642,16
<b>Стоимость завтрака</b>				<b>62-00</b>				
<b>Обед :</b>								
Овощи натуральные свежие (помидор порциями)			40	11-60	0,18	0,03	0,69	3,9
Суп картофельный с гречневой крупой (рецепт. т/т/к)			200	11-71	3,1	3,9	9,24	104,69
Картоф. св.	79,8	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. Говядина п/ф	19,4		12,0	17-17	1,44	0,24	0	7,81
Кнелета рубленая из птицы (рецепт. т/т/к)			90	46-22	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	10,24	14,56	17,56	224,7
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	8-87	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	3,3	0,5	12,2	144,0
Расчётная цена:				120-20	29,64	29,21	124,45	901,5
<b>Стоимость обеда :</b>				<b>120-00</b>				

Директор: *[Signature]*  
Зав.пр-вом: *[Signature]*  
Калькулятор: *[Signature]* 200 р.  
Подпись: \_\_\_\_\_

ЗАКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО  
"МАРТ"  
ЦЕНЫ ПРОВЕРЕНЫ



*[Handwritten signature]*

**Меню-раскладка на 21 октября 2020 г.  
По перспективному меню 9 день Школа № 32  
Для обучающихся детей с 5-11 класс**

Продукты	Количество		Выход	Цена	Белки Жиры Углев. Ккал.			
	Брутто	Нетто						
<b>Завтрак :</b>								
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						
Бийогулт			200	24-00	4,65	2,5	30,61	92,0
Чай с сахаром (рецепт. т/т/к)			200	1-87	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:				64-61	19,25	21,66	81,17	642,16
Стоимость завтрака :				<b>62-00</b>				
<b>Обед :</b>								
Овощи натуральные свежие(помидор порциями)			40	11-60	0,18	0,03	0,69	3,9
Суп картофельный с гречневой крупой (рец.т/т/к)			250	14-62	4,18	4,93	15,08	142,51
Картоф. св.	99,8	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		19,4	12	17-17	1,44	0,24	0	7,81
Котлета рубленая из птицы (рецепт.т/т/к)			90	46-22	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	8-87	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:				124-05	32,14	32,97	133,77	948,7
Стоимость обеда				<b>120-00</b>				

ЗАКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО  
**"КОНТАКТ"**  
Директор:  
Зав.пр-вом:  
Калькулятор:  
**ЦЕНЫ ПРОВЕРЕНЫ**  
" " 200 г.  
Подпись: \_\_\_\_\_



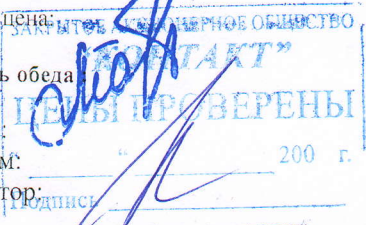


Согласовано  
Директор школы

Меню-раскладка на 22 октября 2020 г.  
По перспективному меню 10 день  
Для обучающихся детей с 5-11 класс

Школа № 32

Продукты	Количество		Выход	Цена	Белки Жиры Углев. Ккал.			
	Брутто	Нетто						
<b>Завтрак :</b>								
Вапеканка из творога с морковью (рец. т/т/к)			130	53-32	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			20	3-54	0,14	0	25,0	96,0
Чай с сахаром (рецепт.т/т/к)			200	1-87	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:				62-24	28,8	29,95	98,05	670,0
Стоимость завтрака:				62-00				
<b>Обед :</b>								
Салат из свежей белок. капусты с растит. маслом ( рец. т/т/к)			100	7-97	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	19-28	7,91	15,4	21,75	169,9
Картоф. св.	99,8	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.	Говядина п/ф	32,3	20	28-61	1,2	0,2	0	6,51
Тефтели рыбные в сметанном соусе ( рец. т/т/к)			80/25	39-27	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)			180	14-34	3,24	0	28,64	198,0
Картоф. св.	239,4	180,0						
Компот из кураги ( рец. т/т/к)			200	7-98	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:				125-93	30,78	30,8	131,75	937,04
Стоимость обеда				120-00				



Директор:  
зав.пр-вом:  
Калькулятор:

Согласовано:  
Директор школы

Меню-раскладка на 23 октября 2020 г.

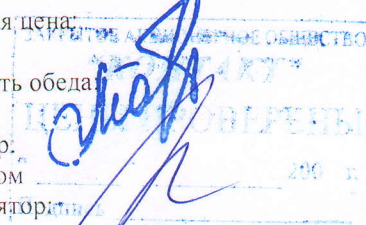
По перспективному меню 11 день Школа № 32

Для обучающихся детей с 1-4 класс

Белки Жиры Углев. Ккал.

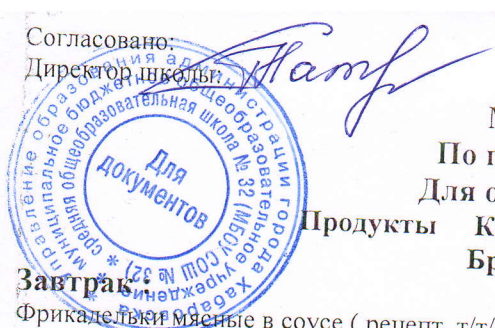


Продукты	Количество		Выход	Цена	Белки	Жиры	Углев.	Ккал.
	Брутто	Нетто						
<b>Завтрак :</b>								
Фрикадельки мясные в соусе ( рецепт. т/т/к)			75/25	48-44	13,9	16,22	4,8	196,4
Фарш из гов.	22,0							
Фарш из грудок филе	34,0							
Батон	11,0	11,0						
Молоко	11,0	11,0						
Яйцо	4,5	4,0						
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 ( рец. 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	3-76	0,2	0	16,16	68,66
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:				62-38	22,1	17,62	81,81	589,46
Стоимость завтрака:				62-00				
<b>Обед :</b>								
Овощи натур.свежие (огурец свежий (порциями))			40	10-89	0,24	0,04	0,92	5,2
Суп картофельный с сайрой ( рецепт. т/т/к.)			200/20	25-52	5,7	7,3	10,4	136,65
Картоф. св.	119,7	90,0						
Лук репч.	9,6	8,0						
Морковь св.	10,0	8,0						
Масло сл.	5,0	5,0						
Сайра	20,8	20,0						
Чахохбили ( рецепт. т/т/к)			130 (100/30)	61-68	16,37	18,83	6,84	201,1
Цыплята п/ф		146,6						
Масло раст.	3,0	3,0						
Лук реп.	25,0	21,0						
Помидоры св.	15,3	13,0						
Мука	1,2	1,2						
Масло раст.	4,8	4,8						
Сахар	2,4	2,4						
Зелень сухая	1,2	1,2						
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	6-05	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			40	3-77	3,3	0,5	12,2	144,0
Расчётная цена:				120-59	31,51	31,11	129,24	917,65
Стоимость обеда:				120-00				
Директор:								
Зав.пр-вом								
Калькулятор:								



Согласовано:

Директор школы:



Меню-раскладка на 23 октября 2020 г.

По перспективному меню 11 день  
Для обучающихся детей с 5-11 класс

Школа № 32

Белки Жиры Углев. Ккал.

Продукты Количество  
Брутто Нетто Выход Цена

**Завтрак:**

Фрикадельки мясные в соусе (рецепт. т/т/к)			75/25	48-44	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 (рец. 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	3-76	0,2	0	16,16	68,66
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:				64-01	23,18	17,72	87,34	615,34
				62-00				

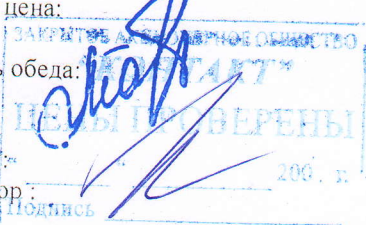
**Обед :**

Овощи натур.свежие (огурец свежий (порциями))			40	10-89	0,24	0,04	0,92	5,2
Суп картофельный с сайрой (рецепт. т/т/к.)			250/20	28-83	6,13	8,7	18,0	186,82
Картоф. св.	149,6	112,5						
Лук репч.	11,9	10,0						
Морковь св.	12,5	10,0						
Масло сл.	6,3	6,3						
Сайра	20,8	20,0						
Чахохбили (рецепт. т/т/к)			130 (100/30)	61-68	16,37	18,83	6,84	201,1
Цыплята п/ф		146,6						
Масло раст.	3,0	3,0						
Лук реп.	25,0	21,0						
Помидоры св.	15,3	13,0						
Мука	1,2	1,2						
Масло раст.	4,8	4,8						
Сахар	2,4	2,4						
Зелень сухая	1,2	1,2						
Рис отварной (рецепт. т/т/к.)			180	9-27	2,67	3,9	30,07	178,2
Рис	64,8	64,8						
Масло сл.	2,8	2,8						
Компот из смеси сухофруктов (рецепт.т.т/к.)			200	6-18	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:				125-33	32,11	32,77	137,23	979,52
				120-00				

Директор:

Зав.пр-вом:

Калькулятор:





Согласовано:  
 Директор школы:



*[Handwritten signature]*

Меню-раскладка на 24 октября 2020 г.

По перспективному меню 12 день Школа № 32

Для обучающихся детей с 5-11 класс

Продукты Количество  
 Брутто Нетто

Белки Жиры Углев. Ккал.

Выход Цена

**Завтрак:**

Каша вязкая молочная из пшеничной кр. ( рец. т/т/к)		250/10	25-39	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 нап. с молоком ( рец. т/т/к)		200	11-07	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		40	3-77	2,8	0,8	37,8	140,2
Расчётная сумма:			67-28	21,75	23,0	97,8	680,0
Стоимость завтрака:			62-00				

**Обед:**

Овощи свежие натуральные (помидор порциями)		30	8-70	0,24	0,03	0,7	4,0
Суп картофельный с бобовыми( рец. т/т/к)		250	11-75	4,46	4,71	18,2	180,1
Карт. св.	66,5	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. .Говядина п/ф		5	7-15	0,6	0,1	0	3,25
Голубцы «Ленивые» ( рец. т/т/к)		120	53-37	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)		180/5	25-77	4,0	11,88	31,5	216,0
Картоф.св.	220,8	166,0					
Молоко	28,0	28,0					
Масло сл.	6,0	6,0					
Масло сл.	5,0	5,0					
Компот из изюма( рец. т/т/к)		200	6-92	0,36	0	35,0	107,0
Изюм	15,0	15,0					
Сахар	20,0	20,0					
Аскорб.к-та	0,07	0,07					
Хлеб пшеничный иодированный		40	3-77	2,6	0,6	32,0	135,0
Хлеб ржано-пшеничный		40	3-77	3,3	0,5	12,2	144,0
Расчётная цена:			121-20	31,73	32,13	133,9	958,85

Стоимость обеда:

ЗАКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО  
 "КОФАКТ"  
 ЦЕНА ПОДТВЕРЖЕНА  
 200 г.  
 Подпись

Директор:  
 Зав.производством:  
 Калькулятор: