

Согласовано:
Директор



Меню-раскладка на 22 сентября 2020 г.
По перспективному меню 8 день
Для обучающихся детей с 1-4 класс
Продукты Количество
Брутто Нетто

Школа № 32

Белки Жиры Углев. Ккал.

Завтрак :

Котлета «Домашняя» (реп. т/т/к)			80	48-41	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	7-18	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	1-49	0,2	0	16,0	65,0
Чай-заварка	50,0	50,0						
Сахар	15,0	15,0						
Хлеб пшеничный иодированный			40	3-67	2,6	0,6	32,0	135,0
Расчётная цена:				62-89	23,06	17,56	96,155	600,1

Стоимость завтрака:

62-00

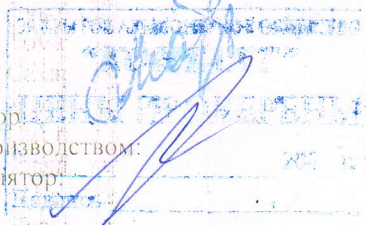
Обед :

Овощи натур. солёные (огурец солёный (порциями))			35	12-47	0,28	0	1,12	9,8
Борщ с картофелем, капустой со смет. (реп. т/т/к)			200/10	13-84	4,2	5,4	10,48	111,49
Свекла св.	42,6	32,0						
Картоф. св.	20,0	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.			7	10-01	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	6-04	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 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:				120-71	32,52	35,29	136,69	915,72

Стоимость обеда

120-00

Директор:
Зав. производством:
Калькулятор:



Согласовано:

Директор:



Меню-раскладка на 22 сентября 2020 г.

По перспективному меню 8 день

Школа № 32

Для обучающихся детей с 5-11 класс

Продукты Количество
Брутто Нетто

Белки Жиры Углев. Ккал.

Завтрак :

Продукты	Количество Брутто Нетто	Выход	Цена	Белки	Жиры	Углев.	Ккал.
Котлета «Домашняя» (рец. т/т/к)		80	48-41	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	8-93	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	1-49	0,2	0	16,0	65,0
Чай-заварка	50,0 50,0						
Сахар	15,0 15,0						
Хлеб пшеничный иодированный		40	3-67	2,6	0,6	32,0	135,0
Расчётная цена:			64-64	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. (рец. т/т/к)		250/10	16-57	5,8	6,8	13,29	143,15
Свекла св.	53,2 40,0						
Картоф. св.	25,0 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 Г. бл.	Говядина п/ф 11,3	7	10-01	0,78	0,13	0	4,23
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	6-13	0,36	0	35,0	107,0
Изюм	15,0 15,0						
Сахар	20,0 20,0						
Аскорб. 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:			124-45	33,64	36,03	138,57	938,1

Итого:

120-00

Директор:

Зав. производством:

Калькулятор:

Согласовано:

Директор школы:

Зав.пр-вом:

Калькулятор:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Меню-раскладка на 23 сентября 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				
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 завтрака		62-00				

Обед :

Овощи натуральные свежие (помидор порциями)	50	10-35	0,18	0,03	0,69	3,9
Суп картофельный с гречневой крупой (реп.т/т/к)	200	11-10	3,1	3,9	9,24	104,69
Картоф. св.	75,0	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 Г.бл.	13,0	18-60	1,44	0,24	0	7,81
Котлета рубленая из птицы (рецепт.т/т/к)	90	46-02	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	8-37	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	3,3	0,5	12,2	144,0
Расчётная цена:		120-69	29,64	29,21	124,45	901,5
Стоимость обеда :		120-00				

Директор:

Зав.пр-вом:

Калькулятор:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Согласовано :
Директор школы:



**Меню-раскладка на 23 сентября 2020 г.
По перспективному меню 9 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)			150/5	40-22	12,4	18,56	7,56	363,96
Яйцо	133,3	119,0						
Молоко	45,0	45,0						
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			40	3-67	2,0	0,6	27,0	121,2
Расчётная цена:				69-38	21,54	25,1	82,57	709,56
Стоимость завтрака :				62-00				

Обед :

Овощи натуральные свежие (помидор порциями)			50	10-35	0,18	0,03	0,69	3,9
Суп картофельный с гречневой крупой (реп.т/т/к)			250	13-86	4,18	4,93	15,08	142,51
Картоф. св.	93,8	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.			13	18-60	1,44	0,24	0	7,81
Котлета рубленая из птицы (рецепт. т/т/к)			90	46-02	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	8-37	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	3,3	0,5	12,2	144,0
Расчётная цена:				123-45	32,14	32,97	133,77	948,7
Стоимость обеда				120-00				

Директор:
Зав.пр-вом:
Калькулятор:



Согласовано:
Директор школы:

Меню-раскладка на 24 сентября 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	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 раст.	5,0	5,0						
Повидло			25	4-43	0,14	0	25,0	96,0
Чай с сахаром (репент.т/т/к)			200	1-49	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:				62-20	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	7-84	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)			200/10	16-82	5,7	12,4	15,0	145,5
Картоф. св.	75,0	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	10,0	10,0						
Мясо отв. для 1 бл.	Говядина п/ф	32,3	20	28-61	1,2	0,2	0	6,51
Гёфтели рыбные в сметанном соусе (реп. т/т/к)			80/25	39-21	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	12-75	3,06	0	27,43	180,2
Картоф. св.	225,0	180,0						
Комлот из кураги (реп. т/т/к)			200	7-11	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	4-58	2,8	0,8	37,8	140,2
Хлеб ржано-пшеничный			40	3-67	3,3	0,5	12,2	144,0
Расчётная цена:				120-59	28,39	27,8	123,79	894,84
Стоимость обеда:				120-00				

Директор:
Зав.пр-вом:
Калькулятор:

(Handwritten signatures and stamps)

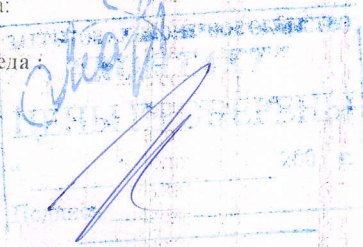


Меню-раскладка на 24 сентября 2020 г.
По перспективному меню 10 день
Для обучающихся детей с 5-11 класс

Школа № 32

Продукты	Количество		Выход	Цена	Белки Жиры Углев. Ккал.			
	Брутто	Нетто						
Завтрак:								
Запеканка из творога с морковью (реп. 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 раст.	5,0	5,0						
Повидло			25	4-43	0,14	0	25,0	96,0
Чай с сахаром (реп. т/т/к)			200	1-49	0,2	0	16,0	68,0
Чай-заварка	50,0	50,0						
Сахар	15,0	15,0						
Чеснок			25	3-51	1,7	1,02	18,0	98,0
Расчётная цена:				62-20	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	7-84	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)			250/10	20-21	7,91	15,4	21,75	169,9
Картоф. св.	93,8	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 отварное для 1 бл.	Говядина п/ф	32,3	20	28-61	1,2	0,2	0	6,51
Тефтели рыбные в сметанном соусе (реп. т/т/к)			80/25	39-21	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	12-75	3,24	0	28,64	198,0
Картоф. св.	225,0	180,0						
Компот из кураги (реп. т/т/к)			200	7-20	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	4-58	2,8	0,8	37,8	140,2
Хлеб ржано-пшеничный			40	3-67	3,3	0,5	12,2	144,0
Расчётная цена:				124-07	30,78	30,8	131,75	937,04
Стоимость обеда:				120-00				

Директор:
Зам.пр-вом:
Калькулятор:



Согласовано:

Директор школы:



Меню-раскладка на 25 сентября 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						
Завтрак:								
Фрикадельки мясные в соусе (рецепт. т/т/к)			75/25	49-57	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						
Сухарь пан.	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	3-38	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			30	2-67	2,6	0,8	32,0	135,0
Расчётная цена:				62-03	22,1	17,62	81,81	589,46
Стоимость завтрака:				62-00				
Обед:								
Овощи натур.свежие (огурец свежий (порциями))			40	10-58	0,24	0,04	0,92	5,2
Суп картофельный с сайрой (рецепт. т/т/к.)			200/25	27-75	5,7	7,3	10,4	136,65
Картоф. св.	112,5	90,0						
Лук репч.	9,6	8,0						
Морковь св.	10,0	8,0						
Масло сл.	5,0	5,0						
Сайра	26,0	25,0						
Чахохбили (рецепт. т/т/к)			130 (100/30)	60-45	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.	13,3	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.)			170	8-44	2,5	3,64	29,68	166,5
Рис	61,2	61,2						
Масло сл.	2,6	2,6						
Компот из смеси сухофруктов (рецепт. т/т/к.)			200	5-45	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	4-58	2,8	0,8	37,8	140,2
Хлеб ржано-пшеничный			30	2-75	3,3	0,5	12,2	144,0
Расчётная цена:				120-00	31,51	31,11	129,24	917,65
Стоимость обеда:				120-00				

Директор:

Зав.пр-вом

Калькулятор:

ЗАКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО

"КОНТАКТ"

ЦЕНЫ ПРОЗВИДНЫ

200 г.

Согласовано:

Директор школы:



**Меню-раскладка на 25 сентября 2020 г.
По перспективному меню 11 день
Для обучающихся детей с 5-11 класс**

Школа № 32

Продукты	Количество		Выход	Цена	Белки	Жиры	Углев.	Ккал.
	Брутто	Нетто						
Завтрак:								
Фрикадельки мясные в соусе (рецепт. т/т/к)			75/25	49-57	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						
Сухарь пан.	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	3-38	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	3-67	2,6	0,8	32,0	135,0
Расчётная цена:				64-66	23,18	17,72	87,34	615,34
Стоимость завтрака:				62-00				

Обед :

Овощи натур.свежие (огурец свежий (порциями))			40	10-58	0,24	0,04	0,92	5,2
Суп картофельный с сайрой (рецепт. т/т/к.)			250/25	30-85	6,13	8,7	18,0	186,82
Картоф.св.	140,6	112,5						
Лук репч.	11,9	10,0						
Морковь св.	12,5	10,0						
Масло сл.	6,3	6,3						
Сайра	26,0	25,0						
Чахохбили (рецепт. т/т/к.)			130 (100/30)	60-45	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.	13,3	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.)			170	8-44	2,67	3,9	30,07	178,2
Рис	61,2	61,2						
Масло сл.	2,6	2,6						
Компот из смеси сухофруктов (рецепт.т.т/к.)			200	5-54	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	4-58	2,8	0,8	37,8	140,2
Хлеб ржано-пшеничный			40	3-67	3,3	0,5	12,2	144,0

Расчётная цена:

124-11

32,11 32,77 137,23 979,52

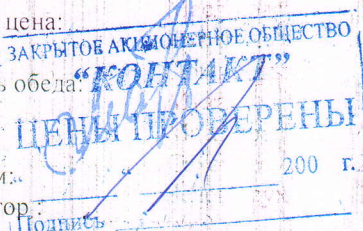
Стоимость обеда:

120-00

Директор:

Зав.пр-вом:

Калькулятор:



Согласовано:

Директор школы:



Меню-раскладка на 26 сентября 2020 г.

По перспективному меню 12 день

Школа № 32

Для обучающихся детей с 5-11 класс

Продукты	Количество		Выход	Цена	Белки Жиры Углев. Ккал.			
	Брутто	Нетто						
Завтрак:								
Каша вязкая молочная из пшеничной кр. (рец. т/т/к)			250/10	25-65	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	10-57	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			50	4-58	2,8	0,8	37,8	140,2
Расчётная сумма:				67-85	21,75	23,0	97,8	680,0
Стоимость завтрака:				62-00				
Обед:								
Овощи свежие натуральные (помидор порциями)			40	8-26	0,24	0,03	0,7	4,0
Суп картофельный с бобовыми(рец. т/т/к)			250	11-27	4,46	4,71	18,2	180,1
Карт. св.	62,5	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	9,7	6	8-58	0,6	0,1	0	3,25
Голубцы «Ленивые» (рец. т/т/к)			120 (95/25)	53-32	16,17	14,31	4,3	169,5
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)			180/10	24-30	4,0	11,88	31,5	216,0
Картоф.св.	207,5	166,0						
Молоко	28,0	28,0						
Масло сл.	6,0	6,0						
Масло сл.	10,0	10,0						
Компот из изюма(рец. т/т/к)			200	7-43	0,36	0	35,0	107,0
Изюм	20,0	20,0						
Сахар	20,0	20,0						
Аскорб.к-та (для витамин.)	0,07	0,07						
Хлеб пшеничный иодированный			50	4-58	2,6	0,6	32,0	135,0
Хлеб ржано-пшеничный			40	3-67	3,3	0,5	12,2	144,0
Расчётная цена:				121-41	31,73	32,13	133,9	958,85
Стоимость обеда:				120-00				
Директор:								
Зав.производством:								
Калькулятор:								

Согласовано:
Директор школы:



Меню-раскладка на 28 сентября 2020 г.
По перспективному меню 1 день Школа № 32

Для обучающихся детей с 1-4 класс

Продукты Количество

Белки Жиры Углев. Ккал.

Брутто Нетто Выход Цена

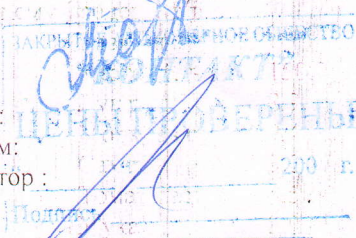
Завтрак :

Каша вязкая на молоке из овсяных хлопьев с маслом (рец.т/т/к.)	200	21-54	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)		15	13-91	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	14-59	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		30	2-75	2,0	0,6	27,0	121,2
Расчётная цена:			65-93	22,0	23,5	99,23	675,0
Стоимость завтрака:			62-00				

Обед:

Салат из квашеной капусты с раст. маслом (рец. т/т/к)	80	23-36	0,45	3,47	2,25	20,25
Капуста кв.	104,0	72,8				
Сахар	4,0	4,0				
Масло раст.	4,0	4,0				
Суп с макарон. изделиями с птицей (рец. т/т/к)	200/10	12-09	7,5	6,7	18,5	136,0
Картофель св.	75,0	60,0				
Мак. изд.	8,0	8,0				
Морковь св.	10,0	8,0				
Лук репч.	9,6	8,0				
Масло раст.	2,0	2,0				
Цыпленок		15,0				
Жаркое по-домашнему (рецепт. т/т/к)	40/150	74-65	20,6	20,98	53,5	462,0
Говядина		63,2				
Картофель св.	150,0	120,0				
Лук реп.	8,9	7,5				
Морковь св.	9,4	7,5				
Сахар	3,0	3,0				
Томат паста	4,5	4,5				
Мука	3,0	3,0				
Масло раст.	7,5	7,5				
Компот из смеси сухофруктов (рец. т/т/к)	200	5-45	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.	0,06	0,06				
(для витамин.)						
Хлеб пшеничный иодированный	50	4-58	2,8	0,8	37,8	140,2
Расчётная цена:		120-13	31,45	31,95	149,05	845,45
Стоимость обеда:		120-00				

Директор:
Зав.пр-вом:
Калькулятор:



Согласовано :
Директор школы:



Меню-раскладка на 28 сентября 2020 г.

По перспективному меню 1 день

Школа № 32

Для обучающихся детей с 5-11 класс

Продукты	Количество		Выход	Цена	Белки Жиры Углев. Ккал.			
	Брутто	Нетто						
Завтрак:								
Каша вязкая на молоке из овсяных хлопьев с маслом (рец.т/т/к.)	200		21-54		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)			15	13-91	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	14-59	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	3-67	2,0	0,6	27,0	121,2
Расчётная цена:				66-85	22,0	23,5	99,23	675,0
Стоимость завтрака:				62-00				

Обед :

Салат из квашеной капусты с раст. маслом (рец. т/т/к)	80	23-36	0,45	3,47	2,25	20,25
Капуста кв.	104,0	72,8				
Сахар	4,0	4,0				
Масло раст.	4,0	4,0				
Суп с макарон. изделиями с птицей (рец. т/т/к)	250/10	18-43	10,2	9,8	29,1	167,0
Картофель св.	93,8	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)	75-46	25,0	20,98	61,7	564,0
Говядина		63,2				
Картофель св.	160,0	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	5-54	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 (для витамин.)	0,07	0,07				
Хлеб пшеничный иодированный	50	4-58	2,8	0,8	37,8	140,2
Расчётная цена:		127-37	38,55	35,05	167,85	978,45
Стоимость обеда:		120-00				

Директор:

Зав.пр-вом:

Калькулятор:

