

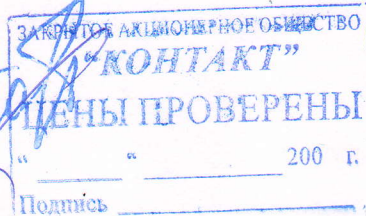
Согласовано
Директор



Меню-раскладка на 08 сентября 2020 г.
По перспективному меню 8 день Школа № 32
Возраст с 11 до 18 лет

Продукты	Количество		Выход	Цена	Белки Жиры Углев. Ккал.			
	Брутто	Нетто						
Завтрак :								
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. свежие (огурец свежие (порциями))			35	6-55	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 1 бл.	Говядина п/ф	16,2	10	14-31	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	7-43	0,36	0	35,0	107,0
Изюм	20,0	20,0						
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:				124-13	33,64	36,03	138,57	938,1
Итого:				120-00				

Директор:
Зав. производством:
Калькулятор :





[Handwritten signature]

**Меню-раскладка на 08 сентября 2020 г.
По перспективному меню 8 день
Возраст с 7 до 11 лет**

Школа № 32

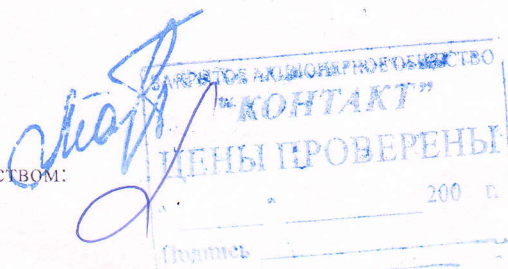
**Продукты Количество
 Брутто Нетто**

Белки Жиры Углев. Ккал.

Выход Цена

Завтрак :									
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)				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. свежие (огурец свежий (порциями))				35	6-55	0,28	0	1,12	9,8
Борщ с картофелем, капустой со смет. (рец. 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. Говядина п/ф	16,2			10	14-31	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	7-34	0,36	0	35,0	107,0
Изюм	20,0	20,0							
Сахар	20,0	20,0							
Аскорб. кисл. (для витамин.)	0,06	0,06							
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:					121-31	32,52	35,29	136,69	915,72
Стоимость обеда					120-00				

Директор:
Зав. производством:
Калькулятор:



Согласовано
Директор



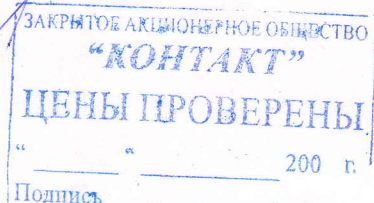
[Handwritten signature]

Меню-раскладка на 09 сентября 2020 г.
По перспективному меню 9 день Школа № 32
Возраст с 11 до 18 лет

Продукты	Количество		Выход	Цена	Белки Жиры Углев. Ккал.			
	Брутто	Нетто						
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						
Бг йогурт			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 свежие(помидор порциями)			50	10-35	0,18	0,03	0,69	3,9
Суп картофельный с гречневой крупой (рец.т/т/к)			250	13-83	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.	Говядина п/ф	21,0	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:				123-42	32,14	32,97	133,77	948,7
Стоимость обеда				120-00				

Директор:
Зав.пр-вом:
Калькулятор:

[Handwritten signature]



Согласовано
Директор



[Handwritten signature]

Меню-раскладка на 09 сентября 2020 г.

По перспективному меню 9 день

Возраст с 7 до 11 лет

Школа № 32

Продукты Количество
Брутто Нетто

Белки Жиры Углев. Ккал.

Выход Цена

Завтрак :

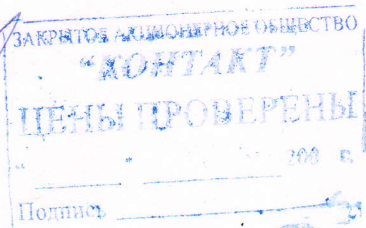
Омлет натуральный с маслом (рецепт. т/т/к)			130/5	35-91	12,4	18,56	7,56	363,96
Яйцо	116,5	104,0						
Молоко	39,0	39,0						
Масло сл.	2,0	2,0						
Масло сл.	5,0	5,0						
Биойогурт			200	24-00	4,65	2,5	30,61	92,0
Чай с сахаром (рецепт. т/т/к)			200	1-49	0,2	0	16,0	65,0
Чай-заварка	50,0	50,0						
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	11-09	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 1 бл. Говядина п/ф		21,0	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:				120-68	29,64	29,21	124,45	901,5
Стоимость обеда :				120-00				

Директор:
Зав.пр-вом:
Калькулятор:

[Handwritten signature]





**Меню-раскладка на 10 сентября 2020 г.
По перспективному меню 10 день
Возраст с 11 до 18 лет**

Школа № 32

**Продукты Количество
Брутто Нетто**

Белки Жиры Углев. Ккал.

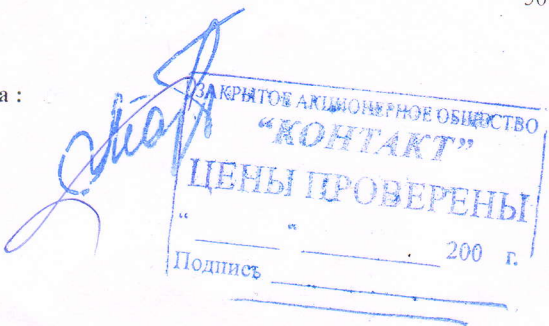
Завтрак :

			Выход	Цена				
Запеканка из творога с морковью (рец. 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 (рецепт.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 (рец. 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 (рец.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 отв. для 1 бл.	Говядина п/ф		32,3	20	28-61	1,2	0,2	0
Тефтели рыбные в сметанном соусе (рец. т/т/к)			80/25	38-19	11,7	9,9	7,13	6,51
	Фарш из минтая	64,0						158,8
	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 (рец. 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			50	4-58	3,3	0,5	12,2	144,0
Расчётная цена:				-----	-----	-----	-----	-----
				123-96	30,78	30,8	131,75	937,04
Стоимость обеда :				120-00				

Директор.
Зав.пр-вом:
Калькулятор:





Меню-раскладка на 10 сентября 2020 г.
По перспективному меню 10 день

Школа № 32

Возраст с 7 до 11 лет

Продукты Количество
Брутто Нетто

Белки Жиры Углев. Ккал.

Завтрак:

Выход Цена

Запеканка из творога с морковью (рец. 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
200 1-49 0,2 0 16,0 68,0

Чай с сахаром (рецепт.т/т/к)

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 (рец. 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 (рец.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
80/25 38-19 11,7 9,9 7,13 158,8

Гёфтели 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)

180 12-75 3,06 0 27,43 180,2

Картоф. св. 225,0 180,0

Комлот из кураги (рец. 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

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:

120-48 28,39 27,8 123,79 894,84

Стоимость обеда:

120-00

Смирнов

Директор:
Зав.пр-вом:
Калькулятор:





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

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			40	3-67	2,6	0,8	32,0	135,0
Расчётная цена:				63-03	22,1	17,62	81,81	589,46
Стоимость завтрака:				62-00				
Обед :								
Овощи натур.свежие (огурец свежий (порциями))			50	9-09	0,24	0,04	0,92	5,2
Суп картофельный с сайрой (рецепт. т/т/к.)			200/25	27-87	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			50	4-58	3,3	0,5	12,2	144,0
Расчётная цена:				120-46	31,51	31,11	129,24	917,65
Стоимость обеда:				120-00				
Директор:								
Зав.пр-вом								
Калькулятор:								



Согласовано:
Директор школы:



[Handwritten signature]

**Меню-раскладка на 11 сентября 2020 г.
По перспективному меню 11 день Школа № 32
Возраст с 11 до 18 лет**

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))			50	9-09	0,24	0,04	0,92	5,2
Суп картофельный с сайрой (рецепт. т/т/к.)			250/25	30-97	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			50	4-58	3,3	0,5	12,2	144,0
Расчётная цена:				123-65	32,11	32,77	137,23	979,52
Стоимость обеда:				120-00				

ЗАКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
"КОНТАКТ"
ЦЕНЫ ПРОВЕРЕНЫ
2020
Подпись: *[Handwritten signature]*

Директор:
Зав.пр-вом:
Калькулятор:

Согласовано
Директор школы



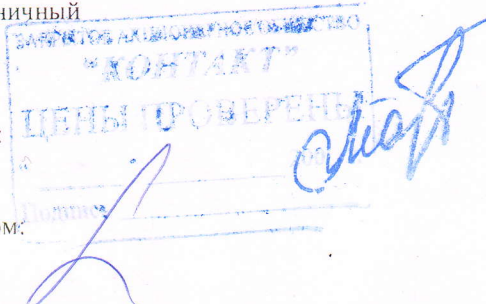
Меню-раскладка на 12 сентября 2020 г.

По перспективному меню 12 день

Школа № 32

Возраст с 7 до 11 лет

Продукты	Количество		Выход	Цена	Белки Жиры Углев. Ккал.			
	Брутто	Нетто			Белки	Жиры	Углев.	Ккал.
Завтрак:								
Каша вязкая молочная из пшеничной кр. (рец. т/т/к)			200/10	21-94	3,18	5,74	24,59	189,51
Пшеничн.кр.	50,0	50,0						
Молоко	100,0	100,0						
Сахар	6,0	6,0						
Масло сл.	10,0	10,0						
Сыр (порциями)			15	14-64	2,5	2,4	0,2	32,0
Яйцо вареное (рец.т/т/к)			1 шт.	13-14	7,14	6,4	0,4	88,0
Кофейный напиток с молоком (рец. т/т/к)			200	10-01	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	2-75	2,6	0,6	32,0	135,0
Расчётная сумма:				62-48	19,92	20,14	89,69	634,51
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)			200	9-01	4,06	4,28	14,08	149,45
Карт. св.	50,0	40,0						
Горох	16,2	16,0						
Лук репч.	9,5	8,0						
Морковь св.	10,0	8,0						
Масло сл.	4,0	4,0						
Мясо отвар. для 1 бл.		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)			150/10	25-39	3,68	11,18	25,97	191,94
Картоф.св.	230,5	138,0						
Молоко	23,0	23,0						
Масло сл.	5,0	5,0						
Масло сл.	10,0	10,0						
Компот из изюма(рец. т/т/к)			200	7-34	0,36	0	35,0	107,0
Изюм	20,0	20,0						
Сахар	20,0	20,0						
Аскорб.к-та (для витамин.)	0,06	0,06						
Хлеб пшеничный иодированный			50	4-58	2,6	0,6	32,0	135,0
Хлеб ржано-пшеничный			40	3-67	2,2	0,4	9,1	90,0
Расчётная цена:				120-15	29,91	30,9	121,15	850,44
Стоимость обеда:				120-00				
Директор:								
Зав.производством:								
Калькулятор:								



Согласовано
Директор школы



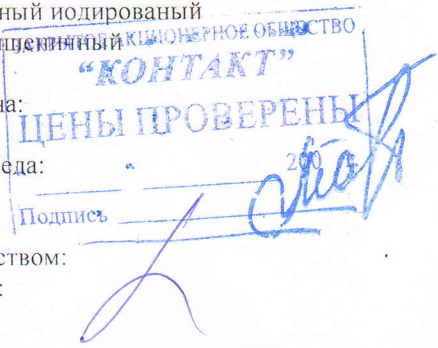
Меню-раскладка на 12 сентября 2020 г.

По перспективному меню 12 день

Школа № 32

Возраст с 11 до 18 лет

Продукты	Количество		Выход	Цена	Белки Жиры Углев. Ккал.			
	Брутто	Нетто						
Завтрак:								
Каша вязкая молочная из пшеничной кр. (рец. т/т/к)			250/5	20-75	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.	5,0	5,0						
Сыр (порциями)			15	14-64	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	10-01	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:				63-12	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	0,07	0,07						
(для витамин.)								
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:	Подпись _____							
Зав.производством:	_____							
Калькулятор :	_____							



Согласовано:
Директор школы:



**Меню-раскладка на 14 сентября 2020 г.
По перспективному меню 1 день
Возраст с 11 до 18 лет**

Школа № 32

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)			10	9-76	2,5	2,4	0	32,0
Яйцо вареное (раскл. т/т/к)			1 шт.	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:				62-70	22,0	23,5	99,23	675,0
Стоимость завтрака:				62-00				

Обед :

Салат из св. белок. капусты с раст. маслом (рец. т/т/к)	100		7-84		0,45	3,47	2,25	20,25
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						
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)	50/150		90-23		25,0	20,98	61,7	564,0
Говядина		79,0						
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		5-54		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	0,07	0,07						
(для витамин.)								
Хлеб пшеничный иодированный	50		4-58		2,8	0,8	37,8	140,2
Расчётная цена:				126-62	38,55	35,05	167,85	978,45
Стоимость обеда:				120-00				

Директор:
Зав. пр-вом:
Калькулятор:

