

"Согласовано"

Директор школы

ООО "Кавалер"

с 7-11

МЕНЮ

на 15 апреля 2024 г.

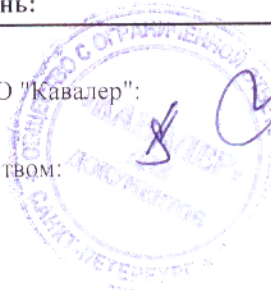
Школа № 436

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация / сборник рецептов /	№№ рецептур или технологической карты	Пищевая ценность			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Завтрак							
Каша манная молочная с маслом слив.	155	2008	189	12,42	6,20	17,70	157,00
Бутерброд с маслом сливочным	10/20	2008	1	1,10	8,40	7,50	110,00
Кофейный напиток	200	2008	432	1,50	1,30	22,40	107,00
Батон нарезной обогащенный	25	к/к	к/к	1,67	0,97	10,83	59,91
Яблоко свежее	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40
ИТОГО:	510			17,09	17,27	68,23	478,31
Обед							
*Винегрет овощной	60	2008	51	0,84	6,06	3,96	73,80
Щи из квашеной капусты со свиной и сметаной	200/5/5	2008	85	2,13	2,43	3,96	72,30
Гуляш из свинины	90/90	2008	259	16,26	12,62	18,58	392,40
Пюре картофельное	150	2008	335	3,10	5,40	20,30	141,00
Компот из апельсинов	200	2008	399	0,50	0,10	34,00	141,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	40	к/к	к/к	3,20	1,70	20,40	92,00
Батон обогащенный микронутриентами	30	к/к	к/к	2,00	1,16	12,99	71,89
Йогурт фруктовый в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5%	125	к/к	к/к	3,91	2,50	6,64	67,97
ИТОГО за обед:	995			31,94	31,97	120,83	1052,36
ИТОГО за день:				49,03	49,24	189,06	1530,67

Директор ООО "Кавалер":

Калькулятор:

Зав. производством:



МЕНЮ

на 16 апреля 2024 г.

Школа №

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация / сборник рецептур /	№№ рецептур или технологической карты	Пищевая ценность			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Завтрак							
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	155	2008	184	5,60	6,90	24,40	183,00
Бутерброд с повидлом	15/20	2011	2	1,02	0,87	12,00	115,50
Молоко кипяченое	200	2008	434	6,10	5,30	10,10	113,00
Батон обогащенный микронутриентами	25	к/к	к/к	1,67	0,97	10,83	59,91
Апельсины	100	к/к	к/к	0,75	0,00	7,50	38,00
Пряник	30	к/к	к/к	1,40	1,40	3,75	48,75
ИТОГО:	545			16,54	15,44	68,58	558,16
Обед							
Салат овощной с яблоками	80	2010	18	1,30	5,90	4,84	72,56
Суп картофельный с рыбой	200/25	2008	92	7,43	2,44	15,36	113,10
Печень говяжья, тушеная в соусе сметанном с томатом и луком	90/40	2008	261/373	17,42	16,18	30,40	218,40
Рис отварной	150	2008	325	2,70	6,30	32,80	203,00
Сок фруктовый (яблочный)	200	2008	442	1,00	0,20	19,17	92,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	40	к/к	к/к	3,20	1,70	20,40	92,00
Батон обогащенный микронутриентами	30	к/к	к/к	2,00	1,16	12,99	71,89
ИТОГО за обед:	855			35,05	33,88	135,96	862,95
ИТОГО за день:				51,59	49,32	204,54	1421,11

Директор ООО "Кавалер":

Калькулятор:

Зав. производством:



"Согласовано"

Директор школы

ООО "Кавалер"

с 7-11

МЕНЮ

на 17 апреля 2024 г.

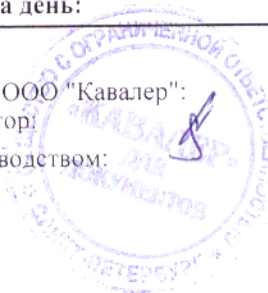
Школа №

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация / сборник рецептов /	№№ рецептур или технологической карты	Пищевая ценность			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Завтрак							
Бутерброд с сыром	15/20	2008	3	4,5	4,5	7,4	88
Запеканка рисовая с творогом с молоком сгущеным	150/30	2008	193	13,88	15,88	45,09	415,2
Какао с молоком	200	2008	433	2,9	2,5	30,8	134
Груша	100	к/к	к/к	0,4	0,3	10,3	47
ИТОГО:	515			21,68	23,18	93,59	684,2
Обед							
*Салат из соленых огурцов с луком	60	2008	20	1,62	3,06	1,56	40,2
Суп картофельный с фасолью	200	2008	99	5,12	3,6	14,88	112,8
Биточки рыбные	100	2008	239	11,2	11,1	18	226,00
Пюре из овощей	150	2015	348	2,85	6,75	15,9	342,00
Компот из изюма	200	2008	401	0,5	0,1	28,1	116,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	40	к/к	к/к	3,2	1,7	20,4	92,00
Батон обогащенный микронутриентами	30	к/к	к/к	2	1,16	12,99	71,89
Йогурт фруктовый в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5%	125	к/к	к/к	3,91	2,5	6,64	67,97
ИТОГО за обед:	905			30,4	29,97	118,47	1068,86
ИТОГО за день:				52,08	53,15	212,06	1753,06

Директор ООО "Кавалер":

Калькулятор:

Зав. производством:



МЕНЮ

на 18 апреля 2024 г.

Школа №

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация	№№ рецептур или технологической	Пищевая ценность			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Завтрак							
Бутерброд с маслом сливочным	10/20	2008	1	1,10	8,40	7,50	110,00
Каша пшеничная молочная с маслом	155	2008	184	15,40	8,96	31,00	207,00
Чай с сахаром и лимоном	200/5	2008	431	0,30	0,10	15,20	62,00
Батон обогащенный микронутриентами	30	к/к	к/к	2,00	1,16	12,99	71,89
Яблоко свежее	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40
ИТОГО:	520			19,20	19,02	76,49	495,29
Обед							
Икра свекольная	60	2008	56 т/к	2,52	2,86	6,06	78,00
Сельдь	20	к/к	к/к	1,70	1,70	0,00	28,80
Щи из свежей капусты с картофелем и говядиной	200/10	2008	84	2,75	2,34	6,43	106,12
Котлета руб. из птицы	90	2008	314	16,74	12,78	15,30	243,00
Макаронные изделия отварные	150	2008	331	4,50	4,80	31,30	181,00
Сок фруктовый (яблочный)	200	2008	442	1,00	0,20	19,17	92,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	к/к	к/к	3,20	1,70	20,40	92,00
Батон обогащенный микронутриентами	30	к/к	к/к	2,00	1,16	12,99	71,89
ИТОГО за обед:	800			34,41	27,54	111,65	892,81
ИТОГО за день:				53,61	46,56	188,14	1388,10

Директор ООО "Кавалер"

Калькулятор:

Зав. производством:



МЕНЮ

на 19 апреля 2024 г.

Школа №

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация / сборник рецептур /	№№ рецептур или технологической карты	Пищевая ценность			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Завтрак							
Каша "Янтарная"/из пшена с яблоками/	155	2008	187	5,21	7,56	19,02	205,87
Бутерброд с повидлом	15/20	2011	2	1,02	0,87	12,00	115,50
Молоко кипяченое	200	2008	434	6,10	5,30	10,10	113,00
Батон обогащенный микронутриентами	25	к/к	к/к	1,67	0,97	10,83	59,91
Апельсины	100	к/к	к/к	0,75	0,00	7,50	38,00
ИТОГО:	515			14,75	14,70	59,45	532,28
Обед							
Огурец соленый	60	к/к	к/к	0,42	0,06	1,14	6,60
Борщ сибирский с говядиной и сметаной	200/5/5	2008	80	8,05	6,60	8,64	220,60
Котлета рыбная Любительская	100	2008	241	4,60	7,60	6,00	110,00
Пюре картофельное	150	2008	335	3,10	5,40	20,30	141,00
Сок фруктовый (яблочный)	200	2008	442	1,00	0,20	19,17	92,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	к/к	к/к	3,20	1,70	20,40	92,00
Батон обогащенный микронутриентами	30	к/к	к/к	2,00	1,16	12,99	71,89
ИТОГО за обед:	790			22,37	22,72	88,64	734,09
ИТОГО за день:				37,12	37,42	148,09	1266,37

Директор ООО "Кавалер":

Калькулятор:

Зав. производством:



"Согласовано"

Директор школы

ООО "Кавалер"

с 7-11

МЕНЮ

на 20 апреля 2024 г.

Школа №

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация / сборник рецептов /	№№ рецептур или технологической карты	Пищевая ценность			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал

Завтрак

Бутерброд с сыром и маслом сливочным	15/20/5	2008	3	3,69	11,74	7,50	150,88
Сырники из творога с морковью со сгущенным молоком	150/30	2008	221	17,50	12,28	57,25	463,50
Чай с молоком	200	2008	433	2,89	2,45	19,45	104,00
Батон обогащенный микронутриентами	25	к/к	к/к	1,67	0,97	10,83	59,91
Яблоко свежее	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40
Йогурт фруктовый в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5%	100	к/к	к/к	3,91	2,50	6,64	67,97
ИТОГО:	645			30,06	30,34	111,47	890,66

Обед

Салат из белокочанной капусты с маслом растительным/ до 28.02/							
с 01.03 салат из квашеной капусты *	60	2008	40	0,96	3,06	5,62	52,00
Суп из овощей с говядиной	200/10	2008	95	1,75	3,24	8,90	98,20
Оладьи из печени	90	2008	290	9,28	10,40	9,59	214,88
Макаронные изделия отварные	150	2008	332	4,50	4,80	31,30	181,00
Сок фруктовый (яблочный)	200	2008	442	1,00	0,20	19,17	92,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	40	к/к	к/к	3,20	1,70	20,40	92,00
Батон обогащенный микронутриентами	30	к/к	к/к	2,00	1,16	12,99	71,89
Пирожок с яблоками	100	2008	451	5,50	5,20	20,00	200,00
ИТОГО за обед:	880			28,19	29,76	127,97	1001,97
ИТОГО за день:				58,25	60,10	239,44	1892,63

Директор ООО "Кавалер":

Калькулятор:

Зав. производством:

