

"Согласовано"

Директор школы

ООО "Кавалер"

с 12-18

# МЕНЮ

на 19 февраля 2024 г.

Школа №

*А.И.И. Есенина*



Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация / сборник рецептур	№№ рецептур или технологической карты	Пищевая ценность			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
<b>Завтрак</b>							
Каша манная молочная с маслом слив.	200	2008	189	14,03	6,50	19,77	195,61
Бутерброд с маслом сливочным	10/25	2008	1	1,28	9,80	8,75	128,33
Кофейный напиток	200	2008	432	1,50	1,30	22,40	107,00
Батон обогащенный микронутриентами	40	к/к	к/к	2,67	1,55	17,32	95,85
Яблоко свежее	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40
<b>ИТОГО:</b>	<b>575</b>			<b>19,88</b>	<b>19,55</b>	<b>78,04</b>	<b>571,19</b>
<b>Обед</b>							
*Винегрет овощной	100	2008	51	2,66	3,04	4,95	90,38
Щи из квашеной капусты со свиной и сметаной	250/5/5	2008	85	1,40	10,10	6,60	123,00
Гуляш из свинины	100/100	2008	259	21,40	14,80	36,20	436,00
Пюре картофельное	180	2008	335	3,72	6,48	24,36	169,20
Компот из апельсинов	200	2008	399	0,50	0,10	34,00	141,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	60	к/к	к/к	4,80	2,56	30,60	138,00
Батон обогащенный микронутриентами	40	к/к	к/к	2,67	1,55	17,32	95,85
Йогурт фруктовый в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5%	125	к/к	к/к	3,91	2,50	6,64	67,97
<b>ИТОГО за обед:</b>	<b>1165</b>			<b>41,06</b>	<b>41,13</b>	<b>160,67</b>	<b>1261,40</b>
<b>Итого за день:</b>				<b>60,94</b>	<b>60,68</b>	<b>238,71</b>	<b>1832,59</b>

Директор ООО "Кавалер":

Калькулятор:

Зав. производством:



"Согласовано"

Директор школы

ООО "Кавалер"

с 12-18

# МЕНЮ

на 20 февраля 2024 г.

Школа №

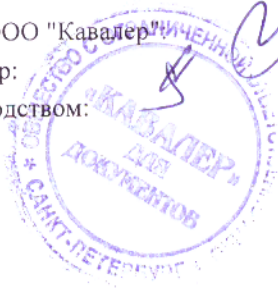
*И. М. Виноградова*

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация / сборник рецептов /	№№ рецептур или технологической карты	Пищевая ценность			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
<b>Завтрак</b>							
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	205	2008	184	7,41	9,13	32,27	242,03
Бутерброд с повидлом	15/25	2011	2	1,72	0,97	20,58	134,91
Молоко кипяченое	200	2008	434	6,10	5,30	10,10	113,00
Батон обогащенный микронутриентами	40	к/к	к/к	2,67	1,55	17,32	95,85
Апельсин	100	к/к	к/к	0,75	0,00	7,50	38,00
Вафли	40	к/к	к/к	1,90	1,90	5,00	65,00
<b>ИТОГО:</b>	<b>625</b>			<b>20,55</b>	<b>18,85</b>	<b>92,77</b>	<b>688,79</b>
<b>Обед</b>							
Салат овощной с яблоками	120	2010	18	1,63	7,38	6,05	90,70
Суп картофельный с рыбой	250/25	2008	92	6,70	2,97	18,82	137,99
Печень говяжья, тушеная в соусе сметанном с томатом и луком	100/40	2008	261/373	18,88	17,02	32,74	336,00
Рис отварной	180	2008	325	3,24	7,56	29,36	243,60
Сок фруктовый (яблочный)	200	2008	442	1,00	0,20	19,17	92,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	60	к/к	к/к	4,80	2,56	30,60	138,00
Батон обогащенный микронутриентами	40	к/к	к/к	2,67	1,55	17,32	95,85
<b>ИТОГО за обед:</b>	<b>1015</b>			<b>38,92</b>	<b>39,24</b>	<b>154,06</b>	<b>1134,14</b>
<b>Итого за день:</b>				<b>59,47</b>	<b>58,09</b>	<b>246,83</b>	<b>1822,93</b>

Директор ООО "Кавалер"

Калькулятор:

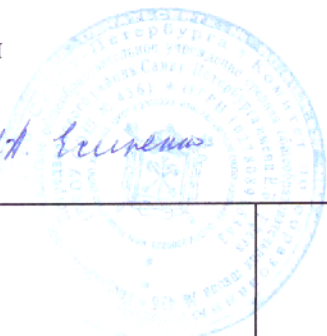
Зав. производством:



"Согласовано"

Директор школы

*М.А. Есенина*



ООО "Кавалер"

с 12-18

# МЕНЮ

на 21 февраля 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
<b>Завтрак</b>							
Бутерброд с сыром	15/25	2008	3	4,26	4,31	10,83	100,79
Запеканка рисовая с творогом с молоком сгущенным	200/30	2008	193	18,90	19,62	57,50	421,67
Какао с молоком	200	2008	433	2,90	2,50	30,80	134,00
Груша свежая	100	к/к	к/к	0,40	0,30	10,30	47,00
<b>ИТОГО:</b>	<b>570</b>			<b>26,46</b>	<b>26,73</b>	<b>109,43</b>	<b>703,46</b>
<b>Обед</b>							
*Салат из соленых огурцов с луком	100	2008	20	2,70	5,10	2,60	67,00
Суп картофельный с фасолью	250	2008	99	6,40	4,50	18,60	141,00
Биточки рыбные	120	2008	239	11,60	9,12	19,00	271,20
Пюре из овощей	180	2015	348	3,42	10,10	19,08	410,40
Компот из изюма	200	2008	401	0,50	0,10	28,10	116,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	60	к/к	к/к	4,80	2,56	30,60	138,00
Батон обогащенный микронутриентами	40	к/к	к/к	2,67	1,55	17,32	95,85
Йогурт фруктовый в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5%	125	к/к	к/к	3,91	2,50	6,64	67,97
<b>ИТОГО за обед:</b>	<b>1075</b>			<b>36,00</b>	<b>35,53</b>	<b>141,94</b>	<b>1307,42</b>
<b>Итого за день:</b>				<b>62,46</b>	<b>62,26</b>	<b>251,37</b>	<b>2010,88</b>

Директор ООО "Кавалер":

Калькулятор:

Зав.производством:





"Согласовано"

Директор школы

ООО "Кавалер"

с 12-18

# МЕНЮ

на 22 февраля 2024 г.

*М.А. Емельянов*

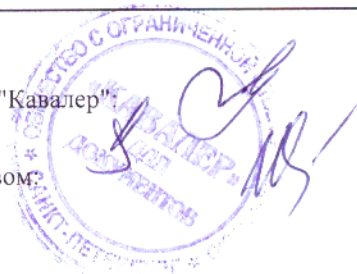
Школа №

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация / сборник рецептур /	№№ рецептур или технологической карты	Пищевая ценность			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
<b>Завтрак</b>							
Бутерброд с маслом сливочным	10/25	2008	1	1,28	9,80	8,75	128,33
Каша пшеничная молочная с маслом	200/5	2008	184	16,20	9,01	32,00	230,90
Чай с сахаром и лимоном	200/5	2008	431	0,30	0,10	15,20	62,00
Батон обогащенный микронутриентами	40	к/к	к/к	2,67	1,55	17,32	95,85
Яблоко свежее	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40
<b>ИТОГО:</b>	<b>585</b>			<b>20,85</b>	<b>20,86</b>	<b>83,07</b>	<b>561,48</b>
<b>Обед</b>							
Икра свекольная	100	2008	56 т/к	4,20	4,77	10,10	130,00
Сельдь	30	к/к	к/к	2,50	2,55	0,00	43,20
Щи из свежей капусты с картофелем и говядиной	250/10	2008	84	3,40	2,90	7,96	132,65
Котлета руб.из птицы	100	2008	314	18,60	14,20	17,00	270,00
Макаронные изделия отварные	180	2008	331	5,40	5,76	37,56	217,20
Сок фруктовый (яблочный)	200	2008	442	1,00	0,20	19,17	92,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	к/к	к/к	4,80	2,56	30,60	138,00
Батон обогащенный микронутриентами	40	к/к	к/к	2,67	1,55	17,32	95,85
Йогурт фруктовый в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5%	125	к/к	к/к	3,91	2,50	6,64	67,97
<b>ИТОГО за обед:</b>	<b>1095</b>			<b>46,48</b>	<b>36,99</b>	<b>146,35</b>	<b>1186,87</b>
<b>Итого за день:</b>				<b>67,33</b>	<b>57,85</b>	<b>229,42</b>	<b>1748,35</b>

Директор ООО "Кавалер":

Калькулятор:

Зав. производством:



"Согласовано"

Директор школы

ООО "Кавалер"

с 12-18

# МЕНЮ

на 24 февраля 2024 г.

*М.А. Васильева*

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
<b>Завтрак</b>							
Бутерброд с сыром и маслом сливочным	20/25/5	2008	3	5,17	9,57	10,88	151,91
Сырники из творога с морковью со сгущенным молоком	200/30	2008	221	16,45	15,26	60,84	593,70
Чай с молоком	200	2008	433	2,89	2,45	19,45	104,00
Батон обогащенный микронутриентами	40	к/к	к/к	2,67	1,55	17,32	95,85
Яблоко свежее	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40
Йогурт фруктовый в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5%	125	к/к	к/к	3,91	2,50	6,64	67,97
<b>ИТОГО:</b>	<b>745</b>			<b>31,49</b>	<b>31,73</b>	<b>124,93</b>	<b>1057,83</b>
<b>Обед</b>							
Салат из белокочанной капусты с маслом растительным/ до 28.02/							
с 01.03 салат из квашеной капусты *	100	2008	40	1,60	5,10	9,37	86,67
Суп из овощей с говядиной	250/10	2008	95	5,50	4,88	10,20	116,40
Оладьи из печени	100	2008	290	9,20	11,56	10,66	238,76
Макаронные изделия отварные	180	2008	332	5,40	4,56	37,56	217,20
Сок фруктовый (яблочный)	200	2008	442	1,00	0,20	19,17	92,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	60	к/к	к/к	4,80	2,56	30,60	138,00
Батон обогащенный микронутриентами	40	к/к	к/к	2,67	1,55	17,32	95,85
Пирожок с яблоками	100	2008	451	5,50	5,20	20,00	200,00
<b>ИТОГО за обед:</b>	<b>1040</b>			<b>35,67</b>	<b>35,61</b>	<b>154,88</b>	<b>1184,88</b>
<b>Итого за день:</b>				<b>67,16</b>	<b>67,34</b>	<b>279,81</b>	<b>2242,71</b>

Директор ООО "Кавалер":

Калькулятор:

Зав. производством:

