

"Согласовано"
Директор школы

ООО "Кавалер"
с 12-18

МЕНЮ

на 11 марта 2024 г

А. М. Вейсман

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 "Дружба" с маслом сливочным	200	2008	190	12,06	12,97	26,84	265,16
Бутерброд с сыром	15/25	2008	3	4,26	4,31	10,83	100,79
Чай с сахаром и лимоном	200/5	2008	431	0,30	0,10	15,20	62,00
Батон обогащенный микронутриентами	35	к/к	к/к	2,34	1,36	15,16	83,87
Яблоко свежее	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40
ИТОГО:	580			19,36	19,14	77,83	556,22
Обед							
Салат из свеклы отварной с маслом растительным	120	2011	52	1,68	4,80	9,90	111,36
Суп картофельный с горохом и гречками	250/20	2008	99/73	4,89	3,47	16,46	154,54
Тефтели из говядины в соусе томатном	100/50	2008	283	15,73	15,45	25,20	259,62
Каша гречневая рассыпчатая	180	2008	323	4,20	6,86	21,29	187,20
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
ИТОГО за обед:	1020			34,97	34,89	139,94	1038,57
Итого за день:				54,33	54,03	217,77	1594,79

Директор ООО "Кавалер":

Калькулятор:

Зав. производством:



"Согласовано"

Директор школы

ООО "Кавалер"

с 12-18

МЕНЮ

на 12 марта 2024 г

М.А. Вискина

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							
Запеканка из творога с морковью, с молоком сгущенным	200/30	2011	224	23,09	19,09	75,81	456,81
Бутерброд с сыром и маслом слив.	20/25/5	2008	3	5,17	9,57	10,88	151,91
Какао с молоком	200	2008	433	2,90	2,50	30,80	134,00
Груша свежая	100	2011	338	0,40	0,30	10,30	47,00
ИТОГО:	580			31,56	31,46	127,79	789,72
Обед							
Салат "Степной"	100	2008	30	3,60	6,20	7,80	137,00
Щи из свежей капусты с картофелем	250	2008	84	3,13	5,63	8,04	96,50
Плов из филе птицы	280	2008	311	16,10	17,64	35,14	368,25
Компот из сухофруктов	200	2008	402	0,60	0,10	23,30	92,90
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	к/к	к/к	4,80	2,56	30,60	138,00
Батон обогащенный микронутриент..	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
ИТОГО за обед:	1055			34,81	36,18	128,84	996,47
Итого за день:				66,37	67,64	256,63	1786,19

Директор ООО "Кавалер":

Калькулятор:

Зав. производством:



"Согласовано"

Директор школы

ООО "Кавалер"

с 12-18

МЕНЮ

на 13 марта 2024 г

А. М. В. Велле

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							
Бутерброд с повидлом	15/25	2011	2	1,72	0,97	20,58	134,91
Омлет с зеленым горошком	180/20	2011	233	16,45	18,00	19,79	310,59
Кофейный напиток	200	2008	432	1,50	1,30	22,40	107,00
Батон обогащенный микронутриент..	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
ИТОГО:	580			22,74	22,22	89,89	692,75
Обед							
Рыба под маринадом	75/75	2008	61	5,82	6,30	9,30	162,75
Рассольник ленинградский со сметаной	250/10	2008	91	2,24	2,67	16,94	101,63
Жаркое по-домашнему из свинины	300	2008	258	17,80	22,20	26,80	532,00
Кисель из кураги	200	2008	406	0,70	0,11	37,00	150,00
Йогурт фруктовый в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5%	125	к/к	к/к	3,91	2,50	6,64	67,97
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
ИТОГО за обед:	1135			37,94	37,89	144,60	1248,20
Итого за день:				60,68	60,11	234,49	1940,95

Директор ООО "Кавалер":

Калькулятор:

Зав. производством:



"Согласовано"

Директор школы

ООО "Кавалер"

с 12-18

МЕНЮ

на 14 марта 2024 г

А.М.В. Вассерман

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	15/25	2008	3	4,26	4,31	10,83	100,79
Пудинг из творога с молоком сгущенным	200/30	2008	225	22,56	23,81	82,67	565,70
Чай с молоком	200	2008	433	2,89	2,45	19,45	104,00
Апельсин	100	к/к	к/к	0,75	0,00	7,50	38,00
ИТОГО:	570			30,46	30,57	120,45	808,49
Обед							
Салат витаминный с маслом растительным/ 1-ый вариант/ до 28.02							
с 01.03 салат из квашеной капусты *	100	2008	41	1,20	3,53	9,50	90,00
Борщ из свежей капусты с картофелем, курицей и сметаной	250/5/10	2008	76	4,14	7,40	11,46	96,51
Рыба тушеная в томате с овощами	100/100	2008	231	15,80	10,60	8,20	206,00
Пюре картофельное	180	2008	335	3,72	6,48	24,36	169,20
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
ИТОГО за обед:	1170			32,83	32,22	129,54	979,53
Итого за день:				63,29	62,79	249,99	1788,02

Директор ООО "Кавалер":

Калькулятор:

Зав. производством:



Handwritten signatures in blue ink.

"Согласовано"

Директор школы

ООО "Кавалер"

с 12-18

МЕНЮ

на 15 марта 2024 г

А. М. Емельянов

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

Каша рисовая молочная с маслом сливочным	200	2008	189	17,03	20,10	27,90	185,20
Бутерброд с джемом и маслом сливочным	15/5/25	2011	2	2,48	0,98	27,00	148,50
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
Пряник	30	к/к	к/к	1,40	1,40	3,75	48,75
ИТОГО:	615			26,87	26,88	105,22	626,70

Обед

*Винегрет овощной с сельдью	100/30	2008	52	4,90	11,95	7,50	207,90
Суп с макаронными изделиями и картофелем	250	2008	101	2,63	2,75	19,00	92,00
Голубцы ленивые	300	2008	306	18,60	16,10	55,35	504,00
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
ИТОГО за обед:	1105			38,51	37,61	155,58	1197,72
Итого за день:				65,38	64,49	260,80	1824,42

Директор ООО "Кавалер":

Калькулятор: *

Зав. производством:



"Согласовано"

Директор школы

ООО "Кавалер"

с 12-18

МЕНЮ

на 16 марта 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	15/25	2008	3	4,26	4,31	10,83	100,79
Омлет с морковью	200	2012	217	11,73	14,13	28,80	350,00
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
Апельсин	100	к/к	к/к	0,75	0,00	7,50	38,00
Пряник	40	к/к	к/к	1,90	1,90	5,00	65,00
ИТОГО:	625			21,61	21,99	84,65	711,64
Обед							
Салат из квашеной капусты*	100	2008	40	1,60	5,10	9,37	86,67
Суп из овощей	250	2008	95	3,00	4,20	10,20	91,00
Рагу из птицы	280	2008	309	16,80	16,24	27,04	387,20
Кисель из свежих яблок	200	2008	405	0,20	0,20	29,90	115,00
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
ИТОГО за обед:	1055			32,98	32,35	131,07	981,69
Итого за день:				54,59	54,34	215,72	1693,33

Директор ООО "Кавалер"

Калькулятор:

Зав. производством:



(Handwritten signatures)