

6 день

ИП Платова Р.А.

Платова Р.А./

МЕНЮ

" 05 " 05 2025
7-11 лет

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
2008	210	МАКАРОНЫ С СЫРОМ	180	8.5	19.1	32.5	337
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	4.9	4.5	0.3	25
		ФРУКТЫ ПО СЕЗОНУ	100	0.4	0.4	9.8	47
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200/10	0.1		14.8	59
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.2	0.2	15.1	71
Итого				16.1	24.2	72.5	539
Обед							
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	1.1	5.3	4.6	71
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	2.3	5.3	16.4	122
2011	291	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	240	24.9	32.1	42.9	559
2011	389	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	1	0.2	19.6	83
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2.9	0.2	20.1	95
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	82
Итого				34.8	43.5	120.6	1012
Всего				50.9	67.7	193.1	1551

6 день

12 лет и старше

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
2008	210	МАКАРОНЫ С СЫРОМ	200	9.5	21.2	36.1	375
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	4.9	4.5	0.3	25
		ФРУКТЫ ПО СЕЗОНУ	100	0.4	0.4	9.8	47
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200/10	0.1		14.8	59
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2.9	0.2	20.1	95
Итого				17.8	26.3	81.1	601
Обед							
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	100	1.9	8.9	7.7	119
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	2.3	5.3	16.4	122
2011	291	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	280	29	37.4	50.1	652
2011	389	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	1	0.2	19.6	83
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4.4	0.4	30.1	142
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	82
Итого				41.2	52.6	140.9	1200
Всего				59	78.9	222	1801

Повар



6 день

МЕНЮ
" 05 " 05 2025
7-11 лет

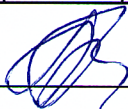
Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Обед							
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	1.1	5.3	4.6	71
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	2.3	5.3	16.4	122
2011	291	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	240	24.9	32.1	42.9	559
2011	389	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	1	0.2	19.6	83
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2.9	0.2	20.1	95
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	82
Итого				34.8	43.5	120.6	1012
Полдник							
2008	210	МАКАРОНЫ С СЫРОМ	180	8.5	19.1	32.5	337
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	4.9	4.5	0.3	25
		ФРУКТЫ ПО СЕЗОНУ	100	0.4	0.4	9.8	47
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200/10	0.1		14.8	59
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.2	0.2	15.1	71
Итого				16.1	24.2	72.5	539
Всего				50.9	67.7	193.1	1551

6 день

12 лет и старше

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Обед							
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	100	1.9	8.9	7.7	119
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	2.3	5.3	16.4	122
2011	291	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	280	29	37.4	50.1	652
2011	389	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	1	0.2	19.6	83
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4.4	0.4	30.1	142
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	82
Итого				41.2	52.6	140.9	1200
Полдник							
2008	210	МАКАРОНЫ С СЫРОМ	200	9.5	21.2	36.1	375
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	4.9	4.5	0.3	25
		ФРУКТЫ ПО СЕЗОНУ	100	0.4	0.4	9.8	47
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200/10	0.1		14.8	59
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2.9	0.2	20.1	95
Итого				17.8	26.3	81.1	601
Всего				59	78.9	222	1801

Повар

()

Согласовано



МЕНЮ

" 06 " 05 2025

7-11 лет



7 день

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
2011	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ	150	22.8	17	23.3	339
2008		ПЕЧЕНЬЕ	30	2.3	2.9	22.3	125
		ФРУКТЫ ПО СЕЗОНУ	100	0.4	0.4	9.8	47
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3.8	3	24.5	141
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	82
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2.9	0.2	20.1	95
Итого				34.8	23.9	117	829
Обед							
2011	53	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	60	1	2.4	4.9	46
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	250	6.4	4.5	18.6	141
2011	294	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ	90	9.9	14.5	10.3	209
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3.2	5.3	21.4	146
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200			19.4	77
2012	115	ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА	40	5.4	2.1	37.4	191
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	82
Итого				28.5	29.2	129	892
Всего				63.3	53.1	246	1721

7 день

12 лет и старше

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
2011	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ	200	30.6	22.5	31.2	453
2008		ПЕЧЕНЬЕ	40	3	3.9	29.8	167
		ФРУКТЫ ПО СЕЗОНУ	100	0.4	0.4	9.8	47
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3.8	3	24.5	141
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	82
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2.9	0.2	20.1	95
Итого				43.3	30.4	132.4	985
Обед							
2011	53	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	100	1.8	4.3	8.2	77
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	250	6.4	4.5	18.6	141
2011	294	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ	100	11	16.2	11.4	234
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	3.8	6.3	25.8	175
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200			19.4	77
2012	115	ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА	50	6.8	2.6	46.8	238
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	82
Итого				32.4	34.3	147.2	1024
Всего				75.7	64.7	279.6	2009

Повар

()



ИП Платова Р.А.
ИП Платова Р.А./

7 день

МЕНЮ

" 06 " 05 2025

7-11 лет



Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Обед							
2011	53	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	60	1	2.4	4.9	46
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	250	6.4	4.5	18.6	141
2011	294	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ	90	9.9	14.5	10.3	209
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3.2	5.3	21.4	146
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200			19.4	77
2012	115	ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА	40	5.4	2.1	37.4	191
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	82
Итого				28.5	29.2	129	892
Полдник							
2011	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ	150	22.8	17	23.3	339
2008		ПЕЧЕНЬЕ	30	2.3	2.9	22.3	125
		ФРУКТЫ ПО СЕЗОНУ	100	0.4	0.4	9.8	47
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3.8	3	24.5	141
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	82
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2.9	0.2	20.1	95
Итого				34.8	23.9	117	829
Всего				63.3	53.1	246	1721

7 день

12 лет и старше

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Обед							
2011	53	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	100	1.8	4.3	8.2	77
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	250	6.4	4.5	18.6	141
2011	294	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ	100	11	16.2	11.4	234
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	3.8	6.3	25.8	175
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200			19.4	77
2012	115	ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА	50	6.8	2.6	46.8	238
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	82
Итого				32.4	34.3	147.2	1024
Полдник							
2011	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ	200	30.6	22.5	31.2	453
2008		ПЕЧЕНЬЕ	40	3	3.9	29.8	167
		ФРУКТЫ ПО СЕЗОНУ	100	0.4	0.4	9.8	47
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3.8	3	24.5	141
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	82
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2.9	0.2	20.1	95
Итого				43.3	30.4	132.4	985
Всего				75.7	64.7	279.6	2009

Повар

()

8 день

ИП Платова Р.А.

Платова Р.А./

МЕНЮ

" 07 "

05

2025

7-11 лет

Согласовано

Директор школы

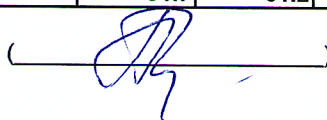
Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
2011	173	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ	220	9.4	12.5	40	312
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	4.6	5.9		73
2008		ЗЕФИР	30	0.2		23.2	95
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200/10	0.1		14.8	59
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2.9	0.2	20.1	95
Итого				17.2	18.6	98.1	634
Обед							
2011	67	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	60	0.9	6.1	4.4	76
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250	4	5.3	23.1	152
2011	282	ОЛАДЫ ИЗ ПЕЧЕНИ СО СМЕТАННЫМ СОУСОМ	90	10.6	15.9	5.7	224
2008	181	КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	6.6	5.4	38.4	228
2011	389	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	1	0.2	19.6	83
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2.9	0.2	20.1	95
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	82
Итого				28.6	33.5	128.3	940
Всего				45.8	52.1	226.4	1574

8 день

12 лет и старше

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
2011	173	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ	250	10.8	14.3	45.5	354
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	4.6	5.9		73
2008		ЗЕФИР	60	0.5	0.1	46.5	190
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200/10	0.1		14.8	59
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2.9	0.2	20.1	95
Итого				18.9	20.5	126.9	771
Обед							
2011	67	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	100	1.3	10.1	7.4	127
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250	4	5.3	23.1	152
2011	282	ОЛАДЫ ИЗ ПЕЧЕНИ СО СМЕТАННЫМ СОУСОМ	100	11.6	17.8	6.4	249
2008	181	КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	7.9	6.5	46.1	274
2011	389	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	1	0.2	19.6	83
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4.4	0.4	30.1	142
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	82
Итого				32.8	40.7	149.7	1109
Всего				51.7	61.2	276.6	1880

Повар



8 день

ИП Платова Р.А.

Платова Р.А./

МЕНЮ

" 07 " 05 2025

7-11 лет

Согласовано

Директор школы

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Обед							
2011	67	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	60	0.9	6.1	4.4	76
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250	4	5.3	23.1	152
2011	282	ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ СО СМЕТАННЫМ СОУСОМ	90	10.6	15.9	5.7	223
2008	181	КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	6.6	5.4	38.4	228
2011	389	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	1	0.2	19.6	83
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2.9	0.2	20.1	95
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	82
Итого				28.6	33.5	128.3	939
Полдник							
2011	173	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ	220	9.4	12.5	40	312
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	4.6	5.9		73
2008		ЗЕФИР	30	0.2		23.2	95
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200/10	0.1		14.8	59
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2.9	0.2	20.1	95
Итого				17.2	18.6	98.1	634
Всего				45.8	52.1	226.4	1574

8 день

12 лет и старше

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Обед							
2011	67	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	100	1.3	10.1	7.4	127
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250	4	5.3	23.1	152
2011	282	ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ СО СМЕТАННЫМ СОУСОМ	100	11.6	17.8	6.4	249
2008	181	КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	7.9	6.5	46.1	274
2011	389	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	1	0.2	19.6	83
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4.4	0.4	30.1	142
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	82
Итого				32.8	40.7	149.7	1109
Полдник							
2011	173	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ	250	10.8	14.3	45.5	354
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	4.6	5.9		73
2008		ЗЕФИР	60	0.5	0.1	46.5	190
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200/10	0.1		14.8	59
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2.9	0.2	20.1	95
Итого				18.9	20.5	126.9	771
Всего				51.7	61.2	276.6	1880

Повар

()