

УТВЕРЖДЕНО



И.В.Федорова

**МЕНЮ (7-11 лет)**  
На 19 сентября 2022 год

№ рецептуры	наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Эн.Цен.
<b>ЗАВТРАК</b>						
338	Фрукты свежие (яблоки)	1/100	0,4	0,4	9,8	44
15	Сыр твердый	1/22	5,7	7,4	0	91
386	Йогурт	1/100	2,5	2,9	9	71
182	Каша молочная «Дружба» с маслом	1/200/10	6,48	16	33,7	305
382	Какао на молоке	1/200	4,2	3,6	17,3	119
ТТК	Батон пшеничный	1/40	3,2	0,4	19,3	94
ТТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/25	1,7	0,3	8,4	44
	<b>ИТОГО:</b>	700	<b>24,18</b>	<b>31</b>	<b>97,5</b>	<b>768</b>
	<b>Цена комплексного завтрака:</b>	<b>89,87</b>				
<b>ОБЕД</b>						
57-10	Икра овощная кабачковая	1/100	1,2	4,7	7,7	78
96	Рассольник Ленинградский со сметаной	250/10	2,28	7,09	12,3	127
260	Гуляш из говядины (или свинины)	1/100	14,6	16,8	2,89	221
309	Макароны отварные	1/180	6,62	5,42	31,8	202
376	Чай с сахаром	1/180	0,06	0,02	9,99	40
	Хлеб ржано-пшеничный	1/75	1,7	0,3	8,4	44
	<b>ИТОГО:</b>	895	<b>30,41</b>	<b>34,83</b>	<b>97,28</b>	<b>830</b>
	<b>Цена комплексного обеда:</b>	<b>100,00</b>				

ЗАВХОЗ \_\_\_\_\_ *Г.Б. Коноплева*  
 ЗАВ.ПРОИЗВОДСТВОМ \_\_\_\_\_ *Н.Ф. Богданова*  
 ГЛ. БУХГАЛТЕР \_\_\_\_\_ *Н.Е. Милютина*

119  
91  
44  
768




78  
127  
221  
202  
40  
44  
768



УТВЕРЖДЕНО  И.В.Федорова

**МЕНЮ (12-18 лет)**  
**На 19 сентября 2022 год**

№ рецептуры	наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Эн.Цен.
<b>ЗАВТРАК</b>						
338	Фрукты свежие (яблоки)	1/100	0,4	0,4	9,8	44
15	Сыр твердый	1/22	5,7	7,4	0	91
386	Йогурт	1/100	2,5	2,9	9	71
182	Каша молочная «Дружба» с маслом	1/200/10	6,48	16	33,7	305
382	Какао на молоке	1/200	4,2	3,6	17,3	119
ТТК	Батон пшеничный	1/40	3,2	0,4	19,3	94
ТТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/25	1,7	0,3	8,4	44
	<b>ИТОГО:</b>	<b>700</b>	<b>24,18</b>	<b>31</b>	<b>97,5</b>	<b>768</b>
	<b>Цена комплексного завтрака:</b>	<b>85,00</b>				
<b>ОБЕД</b>						
57-10	Икра овощная кабачковая	1/100	1,2	4,7	7,7	78
96	Рассольник Ленинградский со сметаной	250/10	2,28	7,09	12,3	127
260	Гуляш из говядины (или свинины)	1/100	14,6	16,8	2,89	221
309	Макароны отварные	1/180	6,62	5,42	31,8	202
376	Чай с сахаром	1/180	0,06	0,02	9,99	40
	Хлеб ржано-пшеничный	1/75	1,7	0,3	8,4	44
	<b>ИТОГО:</b>	<b>895</b>	<b>30,41</b>	<b>34,83</b>	<b>97,28</b>	<b>830</b>
	<b>Цена комплексного обеда:</b>	<b>100,00</b>				

ЗАВХОЗ  Г.Б.Коноплева  
 ЗАВ.ПРОИЗВОДСТВОМ  Н.Ф.Богданова  
 ГЛ. БУХГАЛТЕР  Н.Е.Милютина

119  
94  
44  
78  
202  
40  
44  
78  
127  
221  
202  
40  
44







УТВЕРЖДЕНО

И.В.Федорова

**МЕНЮ (12-18 лет)**  
На 20 сентября 2022 год

№ рецептуры	наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Эн.Цен.
<b>ЗАВТРАК</b>						
338	Фрукты свежие (груша)	1/100	0,4	0,3	10,3	46
14	Масло сливочное	1/10	0,08	7,15	0,03	65
288	Цыплята отварные	1/100	21,1	13,6	0	207
304	Рис отварной	1/180	4,38	6,44	44	252
376	Чай с сахаром	1/200	0,07	0,02	15	60
ТТК	Батон пшеничный	1/40	3,2	0,4	19,3	94
ТТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/25	1,7	0,3	8,4	44
	<b>ИТОГО:</b>	<b>655</b>	<b>30,93</b>	<b>28,21</b>	<b>97,03</b>	<b>768</b>
	<b>Цена комплексного завтрака:</b>	<b>85,00</b>				
<b>ОБЕД</b>						
71	Овощи натуральные свежие (огурец)	1/100	0,7	0,1	1,9	12
99	Суп из овощей с цыпленком и сметаной	25/250/10	7,12	10,4	9,49	167
259	Жаркое по-домашнему	1/250	28,3	26,8	22,3	443
342	Компот из яблок +С	1/180	0,14	0,14	25,1	103
	Хлеб ржано-пшеничный	1/75	5,65	0,8	32,6	44
	<b>ИТОГО:</b>	<b>890</b>	<b>41,91</b>	<b>38,24</b>	<b>91,39</b>	<b>887</b>
	<b>Цена комплексного обеда:</b>	<b>100,00</b>				

ЗАВХОЗ

Г.Б.Коноплева

ЗАВ.ПРОИЗВОДСТВОМ

Н.Ф.Богданова

ГЛ. БУХГАЛТЕР

Н.Е.Милютина

46  
65  
207  
252  
60  
94  
44  
768  
85,00  
12  
167  
443  
103  
44  
887  
100,00


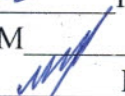



УТВЕРЖДЕНО  И.В.Федорова



**МЕНЮ (7-11 лет)**  
На 21 сентября 2022 год

№ рецептуры	наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Эн.Цен.
<b>ЗАВТРАК</b>						
338	Фрукты свежие (яблоки)	1/100	0,4	0,4	9,8	44
15	Сыр	1/25	5,7	7,4	0	91
255	Печень по-строгановски	1/100	13,3	11,2	3,52	185
302	Каша гречневая рассыпчатая	1/180	10,3	7,34	46,3	293
379	Кофейный напиток	1/200	3,17	2,68	16	101
ТТК	Батон пшеничный	1/40	3,2	0,4	19,3	94
ТТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/25	1,7	0,3	8,4	44
	<b>ИТОГО:</b>	<b>670</b>	<b>37,77</b>	<b>29,72</b>	<b>106,32</b>	<b>852</b>
	<b>Цена комплексного завтрака:</b>	<b>89,87</b>				
<b>ОБЕД</b>						
40	Салат картофельный с зеленым горошком	1/100	2,74	7,07	9,55	113
104	Суп картофельный с мясными фрикадельками	17,5/250	5,69	4,83	15,5	140
294	Котлета, рубленая из курицы	1/100	15,7	16,1	16,6	262
321	Капуста тушеная	1/180	3,72	5,83	16,9	136
389	Сок	1/180	0,9	0	18,2	77
ТТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/75	5,65	0,8	32,6	44
	<b>ИТОГО:</b>	<b>902</b>	<b>34,4</b>	<b>34,63</b>	<b>109,35</b>	<b>890</b>
	<b>Цена комплексного обеда:</b>	<b>100,00</b>				

ЗАВХОЗ  Г.Б.Кононова  
 ЗАВ.ПРОИЗВОДСТВОМ  Н.Ф.Богданова  
 ГЛ. БУХГАЛТЕР  Н.Е.Милютина

113
140
262
136
77
44
113
140
262
136
77
44



УТВЕРЖДЕНО



И.В.Федорова

**МЕНЮ (12-18 лет)**  
На 21 сентября 2022 год

№ рецептуры	наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Эн.Цен.
<b>ЗАВТРАК</b>						
338	Фрукты свежие (яблоки)	1/100	0,4	0,4	9,8	44
15	Сыр	1/25	5,7	7,4	0	91
255	Печень по-строгановски	1/100	13,3	11,2	3,52	185
302	Каша гречневая рассыпчатая	1/180	10,3	7,34	46,3	293
379	Кофейный напиток	1/200	3,17	2,68	16	101
ТТК	Батон пшеничный	1/40	3,2	0,4	19,3	94
ТТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/25	1,7	0,3	8,4	44
	<b>ИТОГО:</b>	<b>670</b>	<b>37,77</b>	<b>29,72</b>	<b>106,32</b>	<b>852</b>
	<b>Цена комплексного завтрака:</b>	<b>85,00</b>				
<b>ОБЕД</b>						
40	Салат картофельный с зеленым горошком	1/100	2,74	7,07	9,55	113
104	Суп картофельный с мясными фрикадельками	17,5/250	5,69	4,83	15,5	140
294	Котлета, рубленая из курицы	1/100	15,7	16,1	16,6	262
321	Капуста тушеная	1/180	3,72	5,83	16,9	136
389	Сок	1/180	0,9	0	18,2	77
ТТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/75	5,65	0,8	32,6	44
	<b>ИТОГО:</b>	<b>902</b>	<b>34,4</b>	<b>34,63</b>	<b>109,35</b>	<b>890</b>
	<b>Цена комплексного обеда:</b>	<b>100,00</b>				

ЗАВХОЗ \_\_\_\_\_ Г.Б.Конюлева  
 ЗАВ.ПРОИЗВОДСТВОМ \_\_\_\_\_ Н.Ф.Богданова  
 ГЛ. БУХГАЛТЕР \_\_\_\_\_ Н.Е.Милютина

338
15
255
302
379
ТТК
ТТК
<b>ИТОГО:</b>
<b>Цена комплексного завтрака:</b>
<b>ОБЕД</b>
40
104
294
321
389
ТТК
<b>ИТОГО:</b>
<b>Цена комплексного обеда:</b>





УТВЕРЖДЕНО



И.В.Федорова

**МЕНЮ (12-18 лет)**  
На 22 сентября 2022 год

№ рецептуры	наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Эн.Цен.
<b>ЗАВТРАК</b>						
338	Фрукты свежие (груши)	1/100	0,4	0,3	10,3	46
209	Яйцо вареное (1 штука)	1/40	5,08	4,6	0,28	63
223	Запеканка из творога со сгущенным молоком	1/200/30	37,3	26,7	51,1	593
376	Чай с сахаром	1/200	0,07	0,02	15	60
ТТК	Батон пшеничный	1/40	3,2	0,4	19,3	94
ТТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/25	1,7	0,3	8,4	44
	<b>ИТОГО:</b>	<b>635</b>	<b>47,75</b>	<b>32,32</b>	<b>104,38</b>	<b>900</b>
	<b>Цена комплексного завтрака:</b>	<b>85,00</b>				
<b>ОБЕД</b>						
71	Овощи натуральные свежие (помидора)	1/100	1,1	0,2	3,8	22
97	Суп картофельный с рыбой (или рыбными консервами)	25/250	6,91	2,97	16,9	133
265	Плов (из свинины или говядины)	1/250	21	46,9	43,1	680
628-96	Чай с сахаром	1/200	0,00	0,00	15,70	60,00
ТТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/75	5,65	0,8	32,6	44
	<b>ИТОГО:</b>	<b>880</b>	<b>35,06</b>	<b>50,89</b>	<b>121,4</b>	<b>1099</b>
	<b>Цена комплексного обеда:</b>	<b>100,00</b>				

ЗАВХОЗ \_\_\_\_\_ *Г.Б. Коноплева*  
 ЗАВ.ПРОИЗВОДСТВОМ \_\_\_\_\_ *Н.Ф. Богданова*  
 ГЛ. БУХГАЛТЕР \_\_\_\_\_ *Н.Е. Милютина*

60
94
44
680
60,00
44
1099
100,00
22
133
680
60,00
44
1099
100,00



УТВЕРЖДЕНО



И.В.Федорова

**МЕНЮ (7-11 лет)**  
На 23 сентября 2022 год

№ рецептуры	наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Эн.Цен.
<b>ЗАВТРАК</b>						
14	Масло сливочное	1/10	0,08	7,15	0,03	65
15	Сыр твердый	1/25	5,7	7,4	0	91
288	Голень куриная отварная	1/100	21,1	13,6	0	207
309	Макаронны отварные	1/180	6,62	5,42	31,8	202
382	Какао на молоке	1/200	4,2	3,6	17,3	119
ТТК	Батон пшеничный	1/40	3,2	0,4	19,3	94
ТТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/25	1,7	0,3	8,4	44
	<b>ИТОГО:</b>	<b>580</b>	<b>42,6</b>	<b>37,87</b>	<b>76,83</b>	<b>822</b>
	<b>Цена комплексного завтрака:</b>	<b>89,87</b>				
<b>ОБЕД</b>						
75	Икра свекольная	1/100	2,37	0,1	22,9	185
98	Суп крестьянский с цыпленком и сметаной	25/250/10	7,25	10,5	6,43	151
235	Шницель из рыбы н/р	1/100	17,8	13,4	9	228
312	Пюре картофельное	1/180	3,67	5,76	24,55	164
418	Сок	1/180	0,9	0	18,2	77
ТТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/75	5,65	0,8	32,6	44
	<b>ИТОГО:</b>	<b>920</b>	<b>37,64</b>	<b>30,56</b>	<b>113,63</b>	<b>967</b>
	<b>Цена комплексного обеда:</b>	<b>100,00</b>				

ЗАВХОЗ \_\_\_\_\_ *Г.Б.Коноплева* Г.Б.Коноплева  
 ЗАВ.ПРОИЗВОДСТВОМ \_\_\_\_\_ *Н.Ф.Богданова* Н.Ф.Богданова  
 ГЛ. БУХГАЛТЕР \_\_\_\_\_ *Н.Е.Милютин* Н.Е.Милютин

207
202
119
94
44
228
164
77
44
228
164
77
44



УТВЕРЖДЕНО



И.В.Федорова

**МЕНЮ (12-18 лет)**  
На 23 сентября 2022 год

№ рецептуры	наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Эн.Цен.
<b>ЗАВТРАК</b>						
14	Масло сливочное	1/10	0,08	7,15	0,03	65
15	Сыр твердый	1/25	5,7	7,4	0	91
288	Голень куриная отварная	1/100	21,1	13,6	0	207
309	Макароны отварные	1/180	6,62	5,42	31,8	202
382	Какао на молоке	1/200	4,2	3,6	17,3	119
ТТК	Батон пшеничный	1/40	3,2	0,4	19,3	94
ТТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/25	1,7	0,3	8,4	44
	<b>ИТОГО:</b>	<b>580</b>	<b>42,6</b>	<b>37,87</b>	<b>76,83</b>	<b>822</b>
	<b>Цена комплексного завтрака:</b>	<b>89,87</b>				
<b>ОБЕД</b>						
75	Икра свекольная	1/100	2,37	0,1	22,9	185
98	Суп крестьянский с цыпленком и сметаной	25/250/10	7,25	10,5	6,43	151
235	Шницель из рыбы н/р	1/100	17,8	13,4	9	228
312	Пюре картофельное	1/180	3,67	5,76	24,55	164
418	Сок	1/180	0,9	0	18,2	77
ТТК	Хлеб ржано-пшеничный	1/75	5,65	0,8	32,6	44
	<b>ИТОГО:</b>	<b>920</b>	<b>37,64</b>	<b>30,56</b>	<b>113,63</b>	<b>967</b>
	<b>Цена комплексного обеда:</b>	<b>100,00</b>				

ЗАВХОЗ \_\_\_\_\_ Г.Б.Коноплева  
 ЗАВ.ПРОИЗВОДСТВОМ \_\_\_\_\_ Н.Ф.Богданова  
 ГЛ. БУХГАЛТЕР \_\_\_\_\_ Н.Е.Милотина

207  
202  
119  
94  
44  
228  
164  
77  
44  
185  
151  
228  
164  
77  
44