



Утверждено  
Директор \_\_\_\_\_  
М.С. Шевченко



«Согласовано»  
Директор общеобразовательной организации  
\_\_\_\_\_

# Основное (организованное)

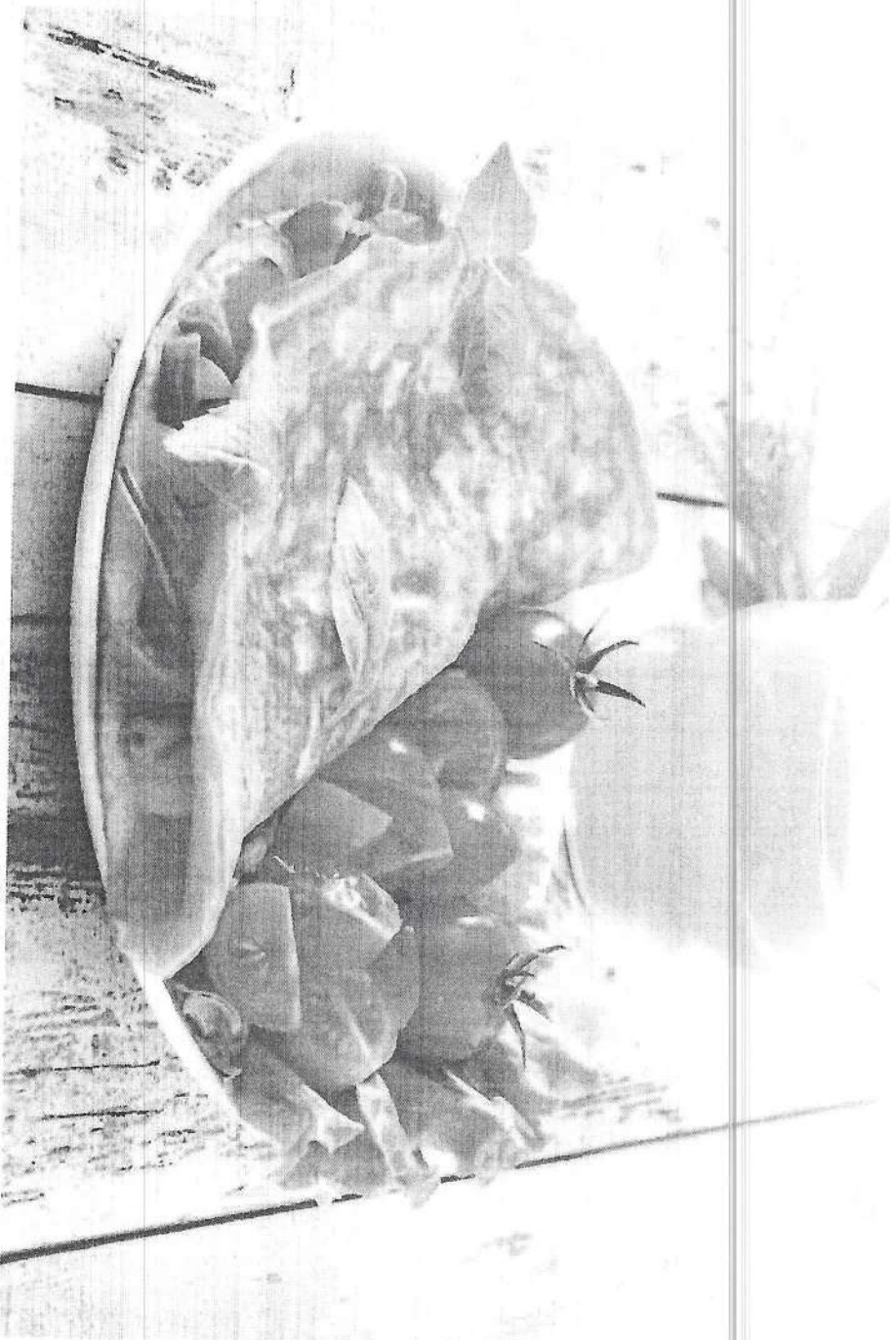
## Меню

Для организации питания обучающихся детей, ОВЗ и детей инвалидов 7-11 лет в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования

Краснодар  
2023



*Горячие завтраки для обучающихся 7 - 11 лет*



Понедельник								
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)		
			Б	Ж	У			
173-17, 174-17, 175-17	Завтрак Каша вязкая молочная из крупы с маслом сливочным (пшеничная) (190/10)	200	8,23	298,00	42,20	298,00		
		ТК	Кофейный напиток	200	3,17	2,78	15,95	100,60
		ТК	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,40	47,00	9,80	47,00
ТК	Хлеб пшеничный	30	2,10	71,70	15,00	71,70		
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,20	42,00	9,00	42,00		
	<b>Итого</b>	<b>550</b>	<b>15</b>	<b>14,51</b>	<b>91,95</b>	<b>559</b>		

Вторник								
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)		
			Б	Ж	У			
ТК	Завтрак Овощи по-сезону (перец сладкий)	70	0,56	0,07	1,75	18,90		
		451-04	Шницель говяжий	100	15,90	14,40	16,00	278,67
		54-11r-20, ТК	Пюре картофельное	160	3,41	5,55	21,12	148,69
ТК	Чай с сахаром и лимоном	200	0,13	0,00	10,20	42,00		
ТК	Хлеб пшеничный	30	2,10	0,60	15,00	71,70		
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,20	0,20	9,00	42,00		
	<b>Итого</b>	<b>580</b>	<b>23,30</b>	<b>20,82</b>	<b>73,07</b>	<b>601,96</b>		

		Среда					
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	
			Б	Ж	У		
	<b>Завтрак</b>						
015-17	Сыр порционно (Российский)	20	4,64	5,9	0	72	
362-04	Пудинг из творога со сметаной (140/10)	150	11,66	13,79	22,6	302,5	
386-17, ТК	Кисломолочный продукт (кефир)	180	5,22	4,5	7,2	90	
ТК	Фрукты свежие (мандарин)	100	0,4	0,4	9,8	38	
ТК	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,6	15	71,7	
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,2	0,2	9	42	
	<b>Итого</b>	<b>500</b>	<b>25,22</b>	<b>25,39</b>	<b>63,6</b>	<b>616,2</b>	

		Четверг					
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	
			Б	Ж	У		
	<b>Завтрак</b>						
ТК	Овощи по-сезону (морковьные палочки)	90	1,17	0,09	6,21	39,38	
310-16	Вок "Курица с рисом овощами"	150	8,4	15,45	28,05	215	
ТК	Кисель из сушеных плодов (курага)	200	0,89	0,06	32,75	154,6	
ТК	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,8	47	
ТК	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,6	15	71,7	
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,2	0,2	9	42	
	<b>Итого</b>	<b>590</b>	<b>14,16</b>	<b>16,8</b>	<b>100,81</b>	<b>569,68</b>	

Пятница						
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
	<b>Завтрак</b>					
ТК	Овощи по-сезону (помидор свежий)	100	1,1	0,2	3,8	22
ТК	Рыба, запеченная (филе минтая) с маслом сливочным (90/5)	95	14,58	13,59	3,96	225,6
54-11г-20, ТК	Пюре картофельное	160	3,41	5,55	21,22	148,69
ТК	Сок фруктовый	180	0,9	0	18,18	76,32
ТК	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,6	15	71,7
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,2	0,2	9	42
	<b>ИТОГО</b>	<b>585</b>	<b>23,29</b>	<b>20,14</b>	<b>71,06</b>	<b>586,31</b>
	<b>ВСЕГО ЗА 5 ДНЕЙ</b>		<b>101,1</b>	<b>97,66</b>	<b>400,49</b>	<b>2933,45</b>
	<b>СРЕДНЯЯ ЗА 5 ДНЕЙ</b>		<b>20,21</b>	<b>19,53</b>	<b>80,10</b>	<b>586,69</b>

Понедельник						
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
	<b>Завтрак</b>					
ТК	Овощи по-сезону (морковные палочки)	100	1,1	0,2	3,8	43,75
210	Омлет натуральный с маслом сливочным (140/10)	150	13,94	24,83	2,64	289,66
386-17, ТК	Кисломолочный продукт (кефир)	180	5,22	4,5	7,2	90
ТК	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,8	47
ТК	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,6	15	71,7
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,2	0,2	9	42
	<b>Итого</b>	<b>580</b>	<b>23,96</b>	<b>30,73</b>	<b>47,44</b>	<b>584,11</b>

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
			Вторник			
ТК	Завтрак					
ТК	Сагат по-сезону (помидор соленый)	100	1,10	0,20	3,80	20,00
210-03, ТК	Рагу из филе птицы	150	13,40	7,36	15,30	169,70
ТК	Какао с молоком	180	3,67	3,19	15,82	107,00
ТК	Кондитерское изделие (пряник)	25	3,50	4,50	18,00	176,00
ТК	Хлеб пшеничный	30	2,10	0,60	15,00	71,70
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,20	0,20	9,00	42,00
	<b>Итого</b>	<b>505</b>	<b>24,97</b>	<b>16,05</b>	<b>76,92</b>	<b>586,40</b>

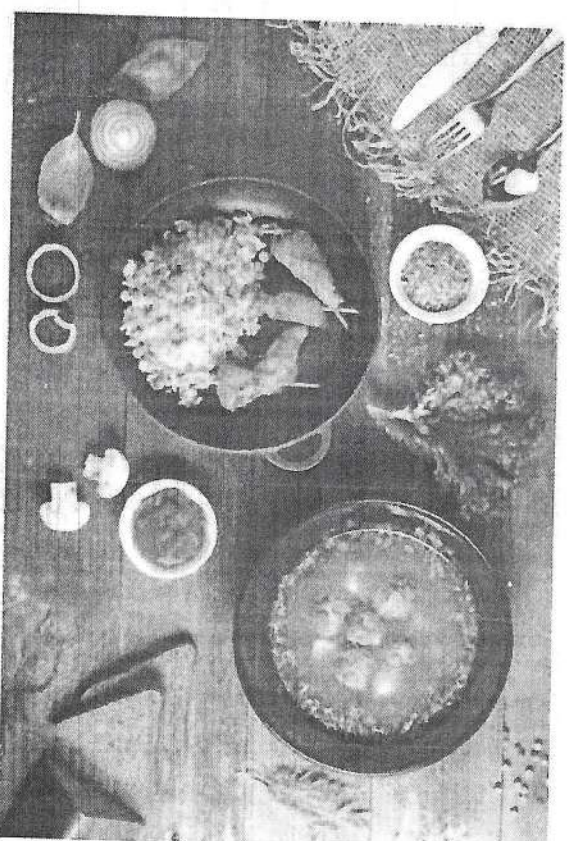
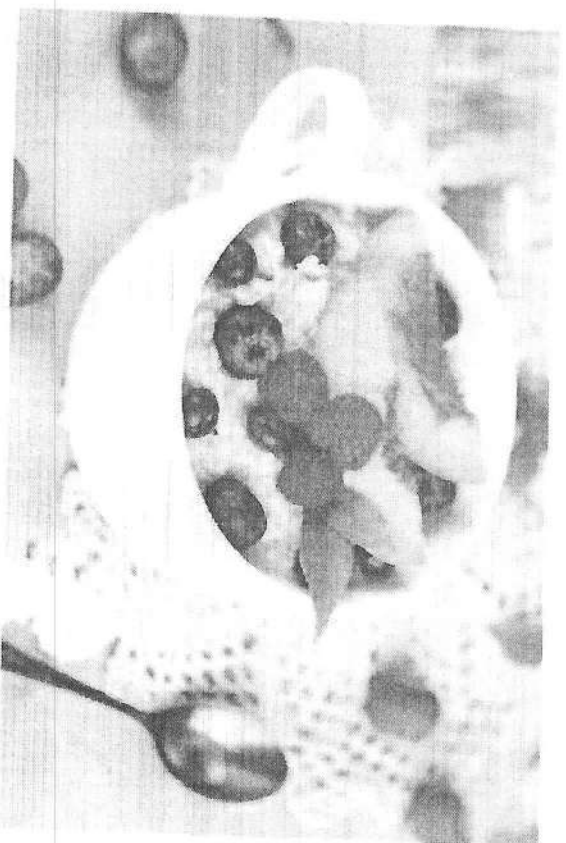
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
			Среда			
234-17, ТК	Котлета рыбная (минтай)	100	14,80	13,90	11,80	164,00
518-04	Картофель отварной	150	3,00	7,65	23,85	181,50
389-17, ТК	Сок натуральный (яблочный)	180	0,90	0,00	18,18	76,32
ТК	Фрукты свежие (груша)	100	0,40	0,40	9,80	47,00
ТК	Хлеб пшеничный	30	2,10	0,60	15,00	71,70
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,20	0,20	9,00	42,00
	<b>Итого</b>	<b>580</b>	<b>22,40</b>	<b>22,75</b>	<b>87,63</b>	<b>582,52</b>

Четверг						
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
	<b>Завтрак</b>					
ТК	Овощи по сезону (помидор свежий)	60	0,66	0,12	2,28	13,2
347-18	Котлеты "Школьные" (говядина и птица) с маслом сливочным (100/5)	105	14,70	11,66	12,70	243,00
ТК	Каша рассыпчатая с овощами (пшеничная)	150	6,00	1,05	42,00	187,5
ТК	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	10,00	40,00
ТК	Хлеб пшеничный	30	2,10	0,60	15,00	71,70
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,20	0,20	9,00	42,00
	<b>Итого</b>	<b>565</b>	<b>24,73</b>	<b>13,65</b>	<b>90,98</b>	<b>597,40</b>

Пятница						
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
	<b>Завтрак</b>					
ТК	Овощи по-сезону (огурец свежий)	80	0,88	0,16	3,04	9,60
ТК	Гратен из печени	90	15,99	10,15	6,71	206,00
205-17	Макароньы отварные с овощами	150	5,17	5,99	28,52	188,40
389-17	Сок натуральный	180	0,90	0,00	18,18	76,32
ТК	Хлеб пшеничный	30	2,10	0,60	15,00	71,70
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,20	0,20	9,00	42,00
	<b>Итого</b>	<b>550</b>	<b>26,24</b>	<b>17,10</b>	<b>80,45</b>	<b>594,02</b>
	<b>ВСЕГО ЗА 5 ДНЕЙ</b>		<b>122,30</b>	<b>100,28</b>	<b>383,42</b>	<b>2944,45</b>
	<b>СРЕДНЯЯ ЗА 5 ДНЕЙ</b>		<b>24,46</b>	<b>20,06</b>	<b>76,68</b>	<b>588,89</b>
	<b>ВСЕГО ЗА 10 ДНЕЙ</b>		<b>223,37</b>	<b>197,94</b>	<b>783,91</b>	<b>5877,90</b>
	<b>СРЕДНЯЯ</b>		<b>22,34</b>	<b>19,79</b>	<b>78,39</b>	<b>587,79</b>



*Горячие завтраки и обеды для детей ОВЗ и детей-инвалидов с 1 по 4 класс (1 смена)*



Понедельник								
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)		
			Б	Ж	У			
ТК	Обед Салат по-сезону (салат из свежих овощей)	60	1,15	0,90	3,80	56,00		
		110-04	Борщ с капустой и картофелем	200	1,6	4,16	84,8	
		ТК	Нагетсы куриные	100	7,3	7,6	31,82	
		205-17	Макаронны отварные с овощами	150	5,17	5,99	28,52	
		ТК	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	10	
		ТК	Фрукты свежие (апельсин)	100	0,4	0,4	9,8	
		ТК	Хлеб пшеничный	40	2,8	0,8	20	
		ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,8	0,3	13,5	
			<b>Итого</b>	<b>880</b>	<b>20,29</b>	<b>20,17</b>	<b>121,60</b>	<b>799,63</b>

Вторник								
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)		
			Б	Ж	У			
ТК	Обед Овощи по-сезону (огурец свежий)	60	0,66	0,12	2,28	7,2		
		135-04	Суп из овощей	200	1,76	3,52	9,92	
		ТК	Гратен из печени	120	21,32	13,53	8,95	
		ТК	Ризотто с овощами	150	4,03	7,98	32,85	
		389-07, ТК	Сок натуральный (яблочный)	200	1	0	20,2	
		ТК	Кондитерское изделие (печенье в пром. упак.)	20	2,8	3,6	14,4	
		ТК	Хлеб пшеничный	40	2,8	0,8	20	
		ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,2	0,2	9	
			<b>Итого</b>	<b>810</b>	<b>35,57</b>	<b>29,75</b>	<b>117,6</b>	<b>858,2</b>

Среда						
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
	<b>Обед</b>					
ТК	Овоши по сезону (ассорти овощное: огурец, перец сладкий)	60	0,66	0,12	2,28	13,2
139-04	Суп картофельный с бобовыми	200	4,96	4,48	17,84	133,6
235-17	Шницель рыбный (минтай) натуральный с маслом сливочным (100/5)	105	13,02	14,51	7,98	230
518-04	Картофель отварной	150	3	7,65	23,85	181,5
ТК	Какао с молоком	180	3,67	3,19	15,82	107
ТК	Хлеб пшеничный	50	3,5	1	25	119,5
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,8	0,3	13,5	63
	<b>Итого</b>	<b>775</b>	<b>30,61</b>	<b>31,25</b>	<b>106,27</b>	<b>847,8</b>

Четверг						
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
	<b>Обед</b>					
015-17	Салат по-сезону (из свежих помидоров и огурцов)	60	0,58	3,65	2,19	42,42
111-04	Борщ сибирский	200	3,12	3,44	12,8	94,4
ТК	Омлет с овощами и маслом сливочным (170/10)	180	18,2	26,8	5,2	318,17
ТК	Кофейный напиток	200	3,17	2,78	15,95	100,5
ТК	Фрукты свежие (слива)	100	0,4	0,4	9,8	47
ТК	Хлеб пшеничный	50	3,5	1	25	119,5
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,8	0,3	13,5	63
	<b>Итого</b>	<b>820</b>	<b>30,77</b>	<b>38,37</b>	<b>84,44</b>	<b>784,99</b>

Пятидневка						
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
<b>Обед</b>						
015-17	Сыр порционно (Российский)	20	4,64	5,9	0	72
138-04	Суп картофельный с крупой (пшеничная)	200	1,68	2,24	15,28	114,4
ТК	Запеканка из творога с сухофруктами и сметаной (150/5)	155	7,25	6,61	97,67	493,15
ТК	Чай с сахаром и лимоном	200	0,13	0	10,2	42
ТК	Фрукты свежие (груша)	100	0,4	0,4	9,8	47
ТК	Хлеб пшеничный	40	2,8	0,8	20	95,6
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,2	0,2	9	42
	<b>Итого</b>	<b>735</b>	<b>18,1</b>	<b>16,15</b>	<b>161,95</b>	<b>816,15</b>
	<b>ВСЕГО ЗА 5 ДНЕЙ</b>		<b>135,34</b>	<b>135,69</b>	<b>591,86</b>	<b>4106,77</b>
	<b>СРЕДНЯЯ ЗА 5 ДНЕЙ</b>		<b>27,07</b>	<b>27,14</b>	<b>118,37</b>	<b>821,35</b>

Понедельник						
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
<b>Обед</b>						
ТК	Овощи по-сезону (огурец свежий)	60	0,66	0,12	2,28	7,2
108-17	Суп картофельный с клецками	200	2,85	3,67	14,83	115,4
268-17	Шницель говяжий	100	15	22	13,02	278,67
54-11г-20	Щоре картофельное	150	3,2	5,2	19,8	138,78
389-07, ТК	Сок фруктовый	200	1	0	20,2	84,8
ТК	Фрукты свежие (мандарин)	100	0,4	0,4	9,8	38
ТК	Хлеб пшеничный	50	3,5	1	25	119,5
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,8	0,3	13,5	63
	<b>Итого</b>	<b>890</b>	<b>28,41</b>	<b>32,69</b>	<b>118,43</b>	<b>845,35</b>

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
	<b>Обед</b>					
ТК	Овощи по сезону (овощные палочки: морковь, перец сладкий)	60	0,78	0,06	4,14	26,25
93-18	Борщ из свежей капусты	200	1,26	3,5	5	56,60
443-04, ТК	Плов из говядины	150	16,2	15,9	28,3	262,50
350-17, ТК	Кисель из свежих плодов (клубника-с/м)	200	0,18	0,14	25,94	117,00
ТК	Кондитерское изделие (вафли)	15	2,1	2,7	10,8	122,40
ТК	Фрукты свежие (слива)	100	0,4	0,4	9,8	47,00
ТК	Хлеб пшеничный	50	3,5	1	25	119,50
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,8	0,3	13,5	63,00
	<b>Итого</b>	<b>805</b>	<b>26,22</b>	<b>24</b>	<b>120,48</b>	<b>814,25</b>

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
	<b>Обед</b>					
ТК	Салат по-сезону (ассорти овощное: огурец соленый, помидор соленый)	60	0,66	0,12	2,28	13,20
147-04	Суп с макаронными изделиями	200	1,91	4,06	10,40	96,80
ТК	Филе птицы, тушенное в сметанном соусе (70/25)	95	14,69	5,57	3,10	219,50
302-17	Каша расыпчатая (гречневая)	150	4,79	4,44	30,89	243,75
ТК	Чай с сахаром и лимоном	200	0,07	0,02	10,00	42,00
ТК	Хлеб пшеничный	50	3,50	1,00	25,00	119,50
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63
	<b>Итого</b>	<b>785</b>	<b>27,42</b>	<b>15,51</b>	<b>95,17</b>	<b>797,75</b>

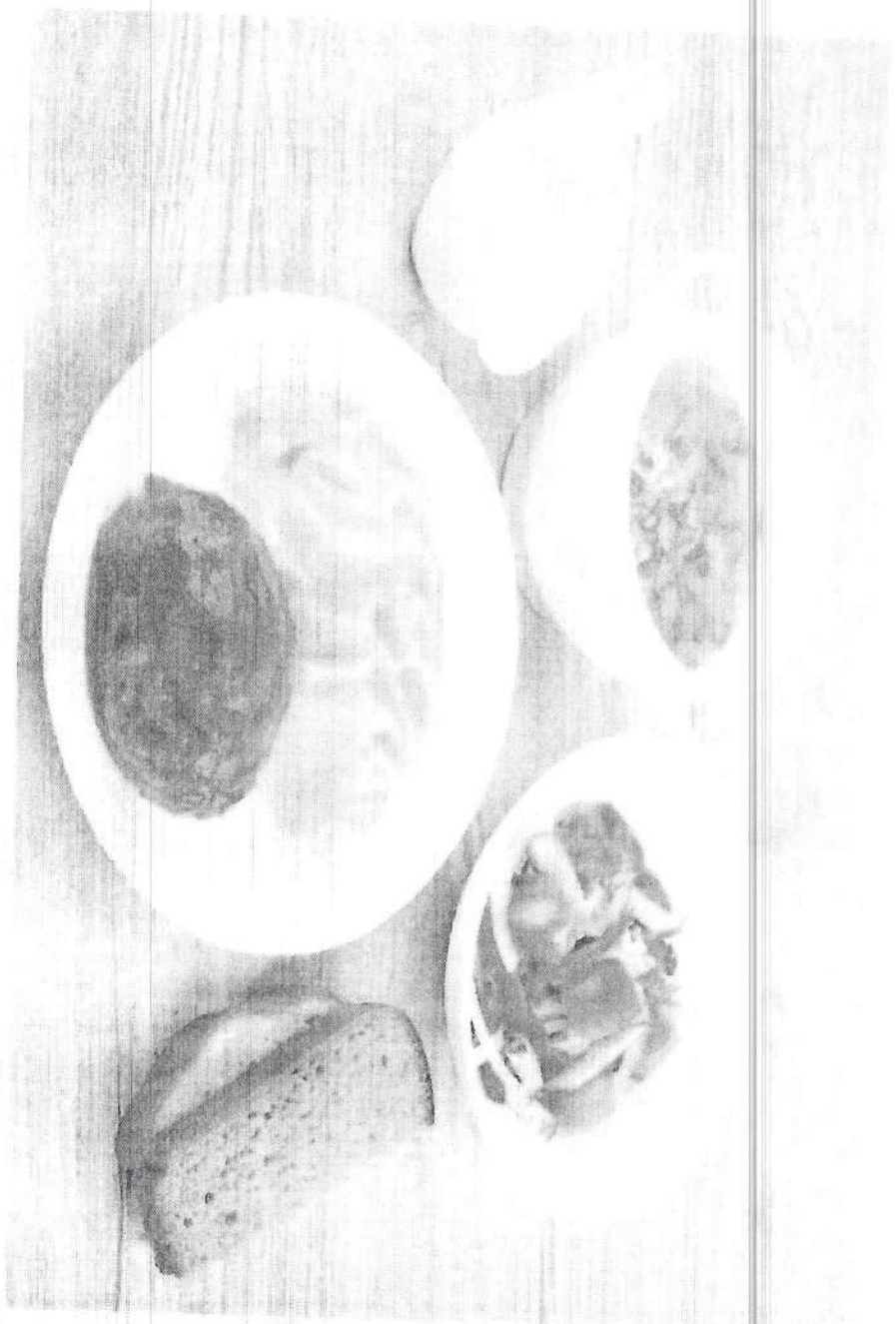
**Среда**

**Вторник**

Четверг						
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
	<b>Обед</b>					
015-07	Сыр порционно (Российский)	25	5,80	7,38	0,00	90,00
137-04	Суп картофельный с мясными фрикадельками (200/25)	225	10,80	6,20	0,60	124,00
362-04	Пудинг из творога со сметаной (155/5)	160	12,44	14,71	24,11	322,95
ТК	Кофейный напиток	200	3,17	2,78	15,95	100,50
ГК	Фрукты свежие (нектарин)	100	0,40	0,40	9,80	47,00
ТК	Хлеб пшеничный	40	2,80	0,80	20,00	95,60
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
	<b>Итого</b>	<b>780</b>	<b>37,21</b>	<b>32,57</b>	<b>83,96</b>	<b>843,05</b>

Пятница						
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
	<b>Обед</b>					
ТК	Салат по-сезону (салат из свежих овощей)	60	1,15	0,9	3,8	56
110-04	Борщ с капустой и картофелем	200	1,60	4,16	4,16	84,8
ТК	Рыба (минтай), запеченная с маслом	95	14,58	13,59	3,96	225,6
204-04	Картофель отварной с луком	150	3,20	8,4	26,1	181,25
ТК	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,40	0,4	9,8	47
ТК	Сок фруктовый	200	0,44	0,44	10,89	52,22
ТК	Хлеб пшеничный	40	2,80	0,8	20	95,6
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,3	13,5	63
	<b>Итого</b>	<b>875</b>	<b>25,97</b>	<b>28,99</b>	<b>92,21</b>	<b>805,47</b>
	<b>ВСЕГО ЗА 5 ДНЕЙ</b>		<b>23484,05</b>	<b>133,76</b>	<b>510,25</b>	<b>4105,87</b>
	<b>СРЕДНЯЯ ЗА 5 ДНЕЙ</b>		<b>4696,81</b>	<b>26,75</b>	<b>102,05</b>	<b>821,17</b>
	<b>ВСЕГО ЗА 10 ДНЕЙ</b>		<b>23619,39</b>	<b>269,45</b>	<b>1102,11</b>	<b>8212,64</b>
	<b>СРЕДНЯЯ</b>		<b>2361,94</b>	<b>26,94</b>	<b>110,21</b>	<b>821,26</b>

*Горячие обеды для детей с 1 по 4 класс*



Понедельник						
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
173-17, 174-17, 175-17	Завтрак Каша вязкая молочная из крупы с маслом сливочным (пшеничная) (190/10)	200	8,23	10,53	42,20	298,00
ТК	Кофейный напиток	200	3,17	2,78	15,95	100,60
ТК	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00
ТК	Хлеб пшеничный	30	2,10	0,60	15,00	71,70
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,20	0,20	9,00	42,00
	<b>Итого</b>	<b>550</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>92</b>	<b>559</b>
Понедельник						
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
ТК	Обед Салат по-сезону (салат из свежих овощей)	60	1,15	0,90	3,80	56,00
110-04	Борщ с капустой и картофелем	200	1,6	4,16	4,16	84,8
ТК	Нагетсы куриные	100	7,3	7,6	31,82	233,83
205-17	Макаронны отварные с овощами	150	5,17	5,99	28,52	188,4
ТК	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	10	40
406-17	Фрукты свежие (апельсин)	100	0,4	0,4	9,8	38
ТК	Хлеб пшеничный	40	2,8	0,8	20	95,6
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,8	0,3	13,5	63
	<b>Итого</b>	<b>880</b>	<b>20,29</b>	<b>20,17</b>	<b>121,60</b>	<b>799,63</b>



№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
	<b>Завтрак</b>					
ТК	Овоши по-сезону (перец сладкий)	70	0,56	0,07	1,75	18,90
451-04	Шницель говяжий	100	15,90	14,40	16,00	278,67
54-11-20, ТК	Море картофельное	100	3,41	5,55	21,12	148,69
ТК	Чай с сахаром и лимоном	200	0,13	0,00	10,20	42,00
ТК	Хлеб пшеничный	30	2,10	0,60	15,00	71,70
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,20	0,20	9,00	42,00
	<b>Итого</b>	<b>580</b>	<b>23</b>	<b>21</b>	<b>73</b>	<b>602</b>

Вторник						
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
	<b>Обед</b>					
ТК	Овоши по-сезону (огурец свежий)	60	0,66	0,12	2,28	7,2
135-04	Суп из овощей	200	1,76	3,52	9,92	79,2
ТК	Гратен из пчени	120	21,32	13,53	8,95	245,4
ТК	Ризотто с овощами	150	4,03	7,98	32,85	211,5
389-07, ТК	Сок натуральный (яблоко)	200	1	0	20,2	84,8
ТК	Кондитерское изделие (печенье в пром. упак.)	20	2,8	3,6	14,4	92,5
ТК	Хлеб пшеничный	40	2,8	0,8	20	95,6
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,2	0,2	9	42
	<b>Итого</b>	<b>810</b>	<b>35,57</b>	<b>29,75</b>	<b>117,6</b>	<b>858,2</b>

		Среда					
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	
			Б	Ж	У		
<b>Завтрак</b>							
015-17	Сыр порционно (Российский)	20	4,64	5,9	0	72	
362-04	Пудинг из творога со сметаной (140/10)	150	11,66	13,79	22,6	302,5	
386-17, ТК	Кисломолочный продукт (кефир)	180	5,22	4,5	7,2	90	
ТК	Фрукты (мандарин)	100	0,4	0,4	9,8	38	
ТК	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,6	15	71,7	
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,2	0,2	9	42	
	<b>Итого</b>	<b>500</b>	<b>25,22</b>	<b>25,39</b>	<b>63,6</b>	<b>616,2</b>	
<b>Среда</b>							
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	
			Б	Ж	У		
<b>Обед</b>							
ТК	Овощи по сезону (ассорти овощей: огурец, перец сладкий)	60	0,66	0,12	2,28	13,2	
139-04	Суп картофельный с бобовыми	200	4,96	4,48	17,84	133,6	
235-17	Шницель рыбный (минтай) натуральный с маслом сливочным (100/5)	105	13,02	14,51	7,98	230	
518-04	Картофель отварной	150	3	7,65	23,85	181,5	
ТК	Какао с молоком	180	3,67	3,19	15,82	107	
ТК	Хлеб пшеничный	50	3,5	1	25	119,5	
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,8	0,3	13,5	63	
	<b>Итого</b>	<b>775</b>	<b>30,61</b>	<b>31,25</b>	<b>106,27</b>	<b>847,8</b>	

Четверг						
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
	Завтрак					
ТК	Овощи по-сезону (морковные палочки)	90	1,17	0,09	6,21	39,38
310-16	Вок "Курица с овощами"	150	8,4	15,45	28,05	215
ТК	Кисель из сушеных плодов (курага)	200	0,89	0,06	32,75	154,6
ТК	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,8	47
ТК	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,6	15	71,7
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,2	0,2	9	42
	<b>Итого</b>	<b>590</b>	<b>14,16</b>	<b>16,8</b>	<b>100,81</b>	<b>569,68</b>
Четверг						
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
	Обед					
015-17	Салат по-сезону (из свежих помидоров и огурцов)	60	0,58	3,65	2,19	42,42
111-04	Борщ сибирский	200	3,12	3,44	12,8	94,4
ТК	Омлет с овощами и маслом сливочным (170/10)	180	18,2	26,8	5,2	318,17
ТК	Кофейный напиток	200	3,17	2,78	15,95	100,5
ТК	Фрукты свежие (слива)	100	0,4	0,4	9,8	47
ТК	Хлеб пшеничный	50	3,5	1	25	119,5
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,8	0,3	13,5	63
	<b>Итого</b>	<b>820</b>	<b>30,77</b>	<b>38,37</b>	<b>84,44</b>	<b>784,99</b>

		Пятница		Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Б	Ж	У		
							<b>Завтрак</b>
ТК	Овощи по-сезону (помидор свежий)	100	1,1	0,2	3,8	22	
ТК	Рыба, запеченная (филе минтая) с маслом сливочным (90/5)	95	14,58	13,59	3,96	225,6	
54-11г-20, ТК	Пюре картофельное	160	3,41	5,55	21,22	148,69	
389-17, ТК	Сок фруктовый (яблоко)	180	0,9	0	18,18	76,32	
ТК	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,6	15	71,7	
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,2	0,2	9	42	
	<b>Итого</b>	<b>585</b>	<b>23,29</b>	<b>20,14</b>	<b>71,16</b>	<b>586,31</b>	
	<b>ВСЕГО ЗА 5 ДНЕЙ</b>		<b>101,07</b>	<b>97,66</b>	<b>400,49</b>	<b>2933,45</b>	
	<b>СРЕДНЯЯ ЗА 5 ДНЕЙ</b>		<b>20,21</b>	<b>19,53</b>	<b>80,10</b>	<b>586,69</b>	

		Пятница		Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Б	Ж	У		
							<b>Обед</b>
015-17	Сыр порционно (Российский)	20	4,64	5,9	0	72	
138-04	Суп картофельный с крупой (пшеничная)	200	1,68	2,24	15,28	114,4	
ТК	Запеканка из творога с сухофруктами и сметаной (150/5)	155	7,25	6,61	97,67	403,15	
ТК	Чай с сахаром и лимоном	200	0,13	0	10,2	42	
ТК	Фрукты свежие (груша)	100	0,4	0,4	9,8	47	
ТК	Хлеб пшеничный	40	2,8	0,8	20	95,6	
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,2	0,2	9	42	
	<b>Итого</b>	<b>735</b>	<b>18,1</b>	<b>16,15</b>	<b>161,95</b>	<b>816,15</b>	
	<b>ВСЕГО ЗА 5 ДНЕЙ</b>		<b>135,3</b>	<b>135,69</b>	<b>591,86</b>	<b>4106,77</b>	
	<b>СРЕДНЯЯ ЗА 5 ДНЕЙ</b>		<b>27,07</b>	<b>27,14</b>	<b>118,37</b>	<b>821,35</b>	

Понедельник						
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
	<b>Завтрак</b>					
ТК	Овоши по-сезону (морковные палочки)	100	1,1	0,2	3,8	43,75
ТК	Омлет натуральный с маслом сливочным (140/40)	150	13,94	24,83	2,64	289,66
386-17, ТК	Кисломолочный продукт (кефир)	180	5,22	4,5	7,2	90
ТК	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,8	47
ТК	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,6	15	71,7
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,2	0,2	9	42
	<b>Итого</b>	<b>580</b>	<b>23,96</b>	<b>30,73</b>	<b>47,44</b>	<b>584,11</b>
Понедельник						
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
ТК	Овоши по-сезону (огурец свежий)	60	0,66	0,12	2,28	7,2
108-17	Суп картофельный с клецками	200	2,85	3,67	14,83	115,4
268-17	Шницель говяжий	100	15	22	13,02	278,67
54-11r-20	Пюре картофельное	150	3,2	5,2	19,8	138,78
389-07, ТК	Сок натуральный (яблоко)	200	1	0	20,2	84,8
ТК	Фрукты свежие (мандарин)	100	0,4	0,4	9,8	38
ТК	Хлеб пшеничный	50	3,5	1	25	119,5
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,8	0,3	13,5	63
	<b>Итого</b>	<b>890</b>	<b>28,41</b>	<b>32,69</b>	<b>118,43</b>	<b>845,35</b>

Вторник						
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
	<b>Завтрак</b>					
ТК	Салат по-сезону (помидор соленый)	100	1,10	0,20	3,80	20,00
210-03, ТК	Рагу из филе птицы	150	13,40	7,36	15,30	169,70
ТК	Какао с молоком	180	3,67	3,19	15,82	107,00
ТК	Кондитерское изделие (пряник)	25	3,50	4,50	18,00	176,00
ТК	<del>Хлеб пшеничный</del>	30	2,10	0,60	15,00	71,70
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,20	0,20	9,00	42,00
	<b>Итого</b>	<b>505,00</b>	<b>24,97</b>	<b>16,05</b>	<b>76,92</b>	<b>586,40</b>
Вторник						
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
	<b>Обед</b>					
93-18	Овоши по сезону (овощные палочки: морковь, перец сладкий)	60	0,78	0,06	4,14	26,25
443-04, ТК	Борщ из свежей капусты	200	1,26	3,5	5	56,60
350-17, ТК	Плов из говядины	150	16,2	15,9	28,3	262,50
ТК	Кисель из свежих плодов (клюбника с/м)	200	0,18	0,14	23,94	117,00
ТК	Кондитерское изделие (вафли)	15	2,1	2,7	10,8	122,40
ТК	Фрукты свежие (слива)	100	0,4	0,4	9,8	47,00
ТК	Хлеб пшеничный	50	3,5	1	25	119,50
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,8	0,3	13,5	63,00
	<b>Итого</b>	<b>805</b>	<b>26,22</b>	<b>24</b>	<b>120,48</b>	<b>814,25</b>

		Среда							
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)			
			Б	Ж	У				
	<b>Завтрак</b>								
234-17, ТК	Котлета рыбная (минтай)	100	14,80	13,90	11,80	164,00			
518-04	Картофель отварной	150	3,00	7,65	23,85	181,50			
389-17, ТК	Сок натуральный (яблочный)	180	0,90	0,00	18,18	76,32			
1К	Фрукты свежие (груша)	100	0,40	0,40	9,80	47,00			
ТК	Хлеб пшеничный	30	2,10	0,60	15,00	71,70			
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,20	0,20	9,00	42,00			
	<b>Итого</b>	<b>580</b>	<b>22,40</b>	<b>22,75</b>	<b>87,63</b>	<b>582,52</b>			
<b>Среда</b>									
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)			
			Б	Ж	У				
	<b>Обед</b>								
ТК	Салат по-сезону (ассорти овощное: огурец соленый, помидор соленый)	60	0,66	0,12	2,28	13,20			
147-04	Суп с макаронными изделиями	200	1,91	4,06	10,40	96,80			
ТК	Филе птицы, тушенное в сметанном соусе (70/25)	95	14,69	5,57	3,10	219,50			
302-17	Каша рассыпчатая (гречневая)	150	4,79	4,44	30,89	243,75			
ТК	Чай с сахаром и лимоном	200	0,07	0,02	10,00	42,00			
ТК	Хлеб пшеничный	50	3,50	1,00	25,00	119,50			
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63			
	<b>Итого</b>	<b>785</b>	<b>27,42</b>	<b>15,51</b>	<b>95,17</b>	<b>797,75</b>			

82

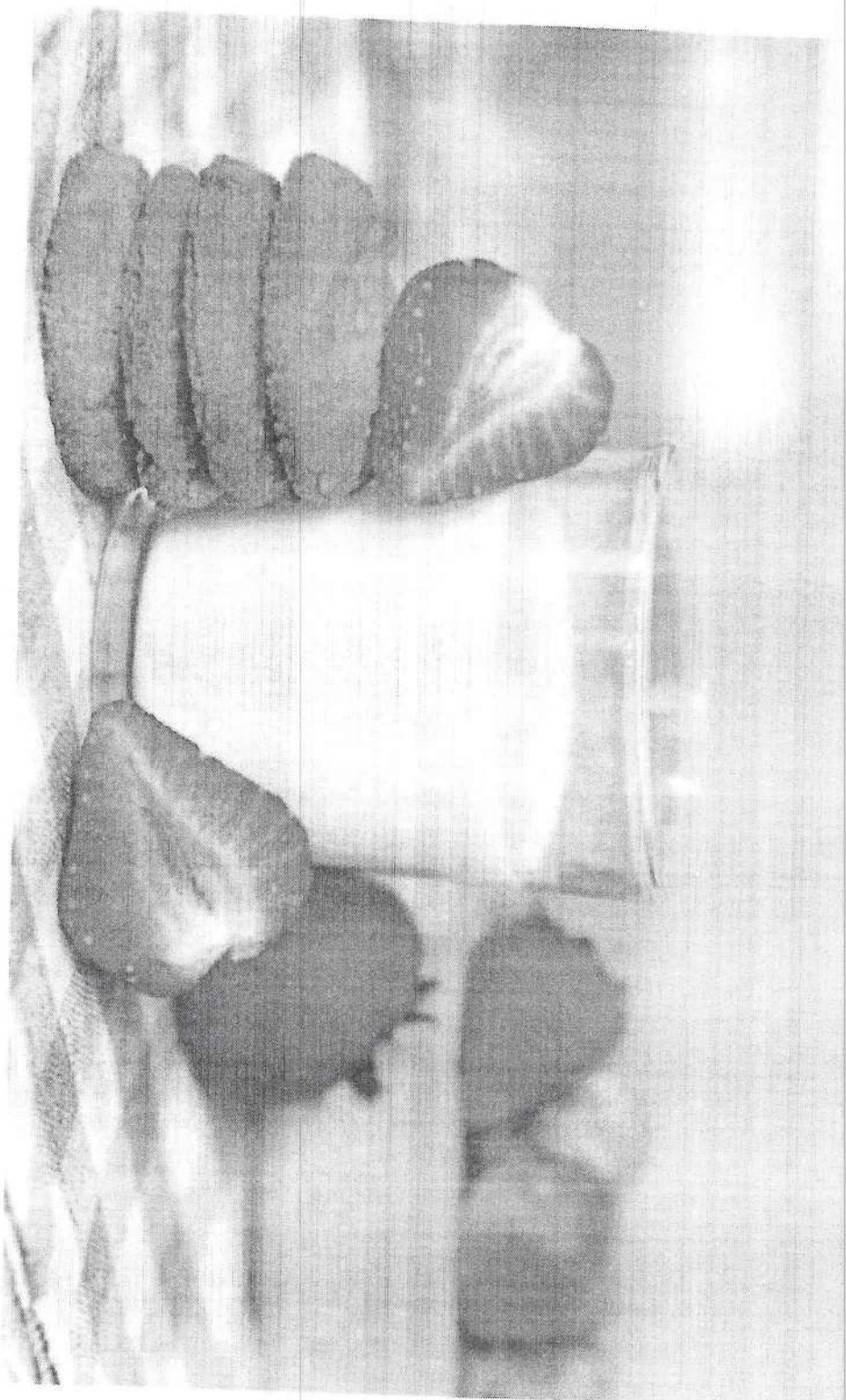
Четверг						
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
	<b>Завтрак</b>					
ТК	Овоши по сезону (помидор свежий)	60	0,66	0,12	2,28	13,2
347-18	Котлеты "Школьные" (говядина и птица) с маслом сливочным (100/5)	105	14,70	11,66	12,70	243,00
ТК	Каша рассыпчатая с овощами (пшеничная)	150	6,00	1,05	42,00	187,5
ТК	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	10,00	40,00
ТК	Хлеб пшеничный	30	2,10	0,60	15,00	71,70
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,20	0,20	9,00	42,00
	<b>Итого</b>	<b>565</b>	<b>24,73</b>	<b>13,65</b>	<b>90,98</b>	<b>597,40</b>

Четверг						
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
	<b>Обед</b>					
015-07	Сыр порционно (Российский)	25	5,80	7,38	0,00	90,00
137-04	Суп картофельный с мясными фрикадельками (200/25)	225	10,80	6,20	0,60	124,00
362-04	Пудинг из творога со сметаной (155/5)	160	12,44	14,71	24,11	322,95
ТК	Кофейный напиток	200	3,17	2,78	15,95	100,50
ТК	Фрукты свежие (нектарин)	100	0,40	0,40	9,80	47,00
ТК	Хлеб пшеничный	40	2,80	0,80	20,00	95,60
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
	<b>Итого</b>	<b>780</b>	<b>37,21</b>	<b>32,57</b>	<b>83,96</b>	<b>843,05</b>



		Пятица					
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	
			Б	Ж	У		
	<b>Завтрак</b>						
ТК	Овощи по-сезону (отруец свежий)	80	0,88	0,16	3,04	9,60	
ТК	Гратен из печени	90	15,99	10,15	6,71	206,00	
205-17	Макаронны отварные с овощами	150	5,17	5,99	28,52	188,40	
389-17	Сок натуральный (яблочный)	180	0,90	0,00	18,18	76,32	
ТК	Хлеб пшеничный	30	2,10	0,60	15,00	71,79	
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,20	0,20	9,00	42,00	
	<b>Итого</b>	<b>550</b>	<b>26,24</b>	<b>17,10</b>	<b>80,45</b>	<b>594,02</b>	
	<b>ВСЕГО ЗА 5 ДНЕЙ</b>		<b>122,3</b>	<b>100,28</b>	<b>383,42</b>	<b>2944,45</b>	
	<b>СРЕДНЯЯ ЗА 5 ДНЕЙ</b>		<b>24,46</b>	<b>20,06</b>	<b>76,68</b>	<b>588,89</b>	
	<b>ВСЕГО ЗА 10 ДНЕЙ</b>		<b>223,4</b>	<b>197,94</b>	<b>783,91</b>	<b>5877,90</b>	
	<b>СРЕДНЯЯ</b>		<b>22,34</b>	<b>19,79</b>	<b>78,39</b>	<b>587,79</b>	
<b>Пятница</b>							
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	
			Б	Ж	У		
	<b>Обед</b>						
ТК	Салат по-сезону (салат из свежих овощей)	60	1,15	0,9	3,8	56	
110-04	Борщ с капустой и картофелем	200	1,60	4,16	4,16	84,8	
ТК	Рыба (минтай), запеченная с маслом	95	14,58	13,59	3,96	225,6	
204-04	Картофель отварной с луком	150	3,20	8,4	26,1	181,25	
ТК	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,40	0,4	9,8	47	
ТК	Сок фруктовый	200	0,44	0,44	10,89	52,22	
ТК	Хлеб пшеничный	40	2,80	0,8	20	95,6	
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,3	13,5	63	
	<b>Итого</b>	<b>875</b>	<b>25,97</b>	<b>28,99</b>	<b>92,21</b>	<b>805,47</b>	
	<b>ВСЕГО ЗА 5 ДНЕЙ</b>		<b>23484</b>	<b>133,76</b>	<b>510,25</b>	<b>4105,87</b>	
	<b>СРЕДНЯЯ ЗА 5 ДНЕЙ</b>		<b>4696,8</b>	<b>26,75</b>	<b>102,05</b>	<b>821,17</b>	
	<b>ВСЕГО ЗА 10 ДНЕЙ</b>		<b>23619,4</b>	<b>269,45</b>	<b>1102,11</b>	<b>8212,64</b>	
	<b>СРЕДНЯЯ</b>		<b>2361,9</b>	<b>26,94</b>	<b>110,21</b>	<b>821,26</b>	

*Горячие обеды и полдники для детей ОВЗ и детей-инвалидов с 1 по 4 класс (II смена)*



Понедельник						
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
	<b>Обед</b>					
ТК	Салат по-сезону (салат из свежих овощей)	60	1,15	0,90	3,80	56,00
110-04	Борщ с капустой и картофелем	200	1,6	4,16	4,16	84,8
ТК	Нарезы куриные	100	7,3	7,6	31,82	233,83
205-17	Макароны отварные с овощами	150	5,17	5,99	28,22	188,4
ТК	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	10	40
406-17	Фрукты свежие (апельсин)	100	0,4	0,4	9,8	38
ТК	Хлеб пшеничный	40	2,8	0,8	20	95,6
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,8	0,3	13,5	63
	<b>Итого</b>	<b>880</b>	<b>20,29</b>	<b>20,17</b>	<b>121,60</b>	<b>799,63</b>
Понедельник						
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
	<b>Полдник</b>					
742-04	Кулешьяка с капустой	100	6,03	5,83	31,23	202,86
ТК	Кофейный напиток с молоком	200	3,16	2,70	15,95	100,60
ТК	Фрукты свежие (груша)	100	0,40	0,40	9,80	47,00
	<b>Итого</b>	<b>400</b>	<b>9,59</b>	<b>8,93</b>	<b>56,98</b>	<b>350,46</b>

Вторник						
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
	Обед					
ТК	Овоши по-сезону (огурец свежий)	60	0,66	0,12	2,28	7,2
135-04	Суп из овощей	200	1,76	3,52	9,92	79,2
ТК	Гратен из печени	120	21,32	13,53	8,95	245,4
ТК	Видеоро-с-овощами	150	4,03	7,98	32,85	211,5
389-07, ТК	Сок натуральный (яблоко)	200	1	0	20,2	84,8
ТК	Кондитерское изделие (печенье в пром. упак.)	20	2,8	3,6	14,4	92,5
ТК	Хлеб пшеничный	40	2,8	0,8	20	95,6
	<b>Итого</b>					
Вторник						
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
	Полдник					
ТК	Булочка творожная	100	13,08	6,06	38,68	300,00
ТК	Чай с сахаром и лимоном	200	0,07	0,02	20,00	42,00
	<b>Итого</b>	<b>300</b>	<b>13,15</b>	<b>6,08</b>	<b>58,68</b>	<b>342,00</b>

		Среда							
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)			
			Б	Ж	У				
	<b>Обед</b>								
ТК	Овощи по сезону (ассорти овощей: огурец, перец сладкий)	60	0,66	0,12	2,28	13,2			
139-04	Суп картофельный с бобовыми	200	4,96	4,48	17,84	133,6			
235-17	Щинель рыбный (минтай) натуральный с маслом сливочным (100/5)	105	13,02	14,51	7,98	230			
518-04	Картофель отварной	150	3	7,65	23,85	181,5			
ТК	Какао с молоком	180	3,67	3,19	15,82	107			
ТК	Хлеб пшеничный	50	3,5	1	25	119,5			
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,8	0,3	13,5	63			
	<b>Итого</b>	<b>775</b>	<b>30,61</b>	<b>31,25</b>	<b>106,27</b>	<b>847,8</b>			
		<b>Среда</b>							
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)			
			Б	Ж	У				
	<b>Полдник</b>								
410-17	Ватрушка с творогом	100	12,30	7,31	38,90	269,33			
386-17, ТК	Кисломолочный продукт (кефир)	200	5,80	5,00	8,00	100,00			
	<b>Итого</b>	<b>300</b>	<b>18,10</b>	<b>12,31</b>	<b>46,90</b>	<b>369,33</b>			

		<b>Четверг</b>							
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)			
			Б	Ж	У				
	<b>Обед</b>								
015-17	Салат по-сезону (из свежих помидоров и огурцов)	60	0,58	3,65	2,19	42,42			
111-04	Борщ сибирский	200	3,12	3,44	12,8	94,4			
ТК	Омлет с овощами и маслом сливочным (170/10)	180	18,2	26,8	5,2	318,17			
ТК	Кофейный напиток	200	3,17	2,78	15,95	100,5			
ТК	Фрукты свежие (слива)	100	0,4	0,4	9,8	47			
ТК	Хлеб пшеничный	50	3,5	1	25	119,5			
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,8	0,3	13,5	63			
	<b>Итого</b>	<b>820</b>	<b>30,77</b>	<b>38,37</b>	<b>84,44</b>	<b>784,99</b>			
		<b>Четверг</b>							
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)			
			Б	Ж	У				
	<b>Полдник</b>								
420-17	Котлета говяжья, запеченная в тесте	100	11,99	10,41	33,17	274			
ТК	Сок фруктовый	200	1	0,00	20,20	84,80			
	<b>Итого</b>	<b>300</b>	<b>12,99</b>	<b>10,41</b>	<b>53,37</b>	<b>358,8</b>			

		Пятница				
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
	<b>Обед</b>					
015-17	Сыр порционно (Российский)	20	4,64	5,9	0	72
138-04	Суп картофельный с крупой (пшеничная)	200	1,68	2,24	15,28	114,4
ТК	Запеканка из творога с сухофруктами и сметаной (150/5)	155	7,25	6,61	97,67	403,15
ТК	Чай с сахаром и лимоном	200	0,13	0	10,2	42
ТК	Фрукты свежие (груша)	100	0,4	0,4	9,8	47
ТК	Хлеб пшеничный	40	2,8	0,8	20	95,6
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,2	0,2	9	42
	<b>Итого</b>	<b>735</b>	<b>18,1</b>	<b>16,15</b>	<b>161,95</b>	<b>816,15</b>
	<b>ВСЕГО ЗА 5 ДНЕЙ</b>		<b>135,3</b>	<b>13,5,69</b>	<b>591,86</b>	<b>4106,77</b>
	<b>СРЕДНЯЯ ЗА 5 ДНЕЙ</b>		<b>27,07</b>	<b>27,14</b>	<b>118,37</b>	<b>821,35</b>
<b>Пятница</b>						
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
	<b>Полдник</b>					
	Пирожок печеный с картофелем	100	6,03	7,60	36,90	240,00
	Компот из свежих плодов (клюбника с/м)	200	0,16	0,16	27,81	105,00
	<b>Итого</b>	<b>300</b>	<b>6,19</b>	<b>7,76</b>	<b>64,71</b>	<b>345,00</b>
	<b>ВСЕГО ЗА 5 ДНЕЙ</b>		<b>62,84</b>	<b>59,40</b>	<b>289,18</b>	<b>1765,59</b>
	<b>СРЕДНЯЯ ЗА 5 ДНЕЙ</b>		<b>12,57</b>	<b>11,88</b>	<b>57,84</b>	<b>353,12</b>

АНО "Школьное Питание"

День: Суббота  
 Неделя: 1  
 Возрастная категория: Дети 7-11 лет, ОБЗ и дети инвалиды

Принем пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Завтрак	Овоши по сезону (перед сладкий)	70	0,91	0,07	3,71	18,9	ТК
	Шницель из говядины	100	15	22	13,02	278,67	451-04
	Картофель по-деревенски	130	3,09	5,83	23,71	160	ТК
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	10,00	40	ТК
	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,6	15,0	71,7	ТК
	Хлеб ржаной-пшеничный	30	1,2	0,2	9,0	42	ТК
	<b>Итого</b>	<b>560</b>	<b>22,37</b>	<b>28,72</b>	<b>74,44</b>	<b>611,27</b>	
	Салат «Светафор»	60	0,55	2,69	1,97	34	ТК
	Суп картофельный с горохом	200	6,2	5,6	22,3	167	ТК
	Паста сливочная с курицей	220	24,41	25,84	42,82	489	ТК
Обед	Сок фруктовый (инд.уп)	200	1	0	20,2	84,8	ТК
	Хлеб пшеничный	45	3,15	0,9	22,5	107,7	ТК
	Хлеб ржаной	28	1,68	0,28	12,6	58,8	ТК
	<b>Итого</b>	<b>753</b>	<b>36,99</b>	<b>35,31</b>	<b>122,39</b>	<b>941,3</b>	
	Фрукты свежие (яблоки)	120	0,48	0,48	11,76	56,4	ТК
	Молоко (инд.упак)	200	5,8	5,0	9,6	107	ТК
Полдник	Кондитерские изделия (печенье)	35	2,8	3,6	14,4	92,5	ТК
	<b>Итого</b>	<b>355</b>	<b>9,08</b>	<b>9,08</b>	<b>35,76</b>	<b>255,9</b>	
<b>Итого за 1 день</b>		<b>1668</b>	<b>68,44</b>	<b>73,11</b>	<b>232,59</b>	<b>1808,47</b>	



№ рецептуры	Понедельник Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
			Пищевые вещества (г)			
	<b>Обед</b>					
ТК	Овощи по-сезону (огурец свежий)	60	0,66	0,12	2,28	7,2
108-17	Суп картофельный с клецками	200	2,85	3,67	14,83	115,4
268-17	Шницель говяжий	100	15	22	13,02	278,67
54-11Г-20	Пюре картофельное	150	3,2	5,2	19,8	136,78
389-0/, 1К	Сок натуральный (яблочный)	200	1	0	20,2	84,8
ТК	Фрукты свежие (мандарин)	100	0,4	0,4	9,8	38
ТК	Хлеб пшеничный	50	3,5	1	25	119,5
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,8	0,3	13,5	63
	<b>Итого</b>	<b>890</b>	<b>28,41</b>	<b>32,69</b>	<b>118,43</b>	<b>845,35</b>
<b>Понедельник</b>						
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
	<b>Полдник</b>					
471-03	Булочка бриошь с изюмом	100	4,38	7,30	35,00	243,00
382-17	Молоко	200	5,80	5,00	9,60	107,00
	<b>Итого</b>	<b>300</b>	<b>10,18</b>	<b>12,30</b>	<b>44,60</b>	<b>350,00</b>

Вторник							
№ рецептуры	Присм пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	
			Б	Ж	У		
<b>Обед</b>							
93-18	Овоши по сезону (овощные палочки: морковь, перец сладкий)	60	0,78	0,06	4,14	26,25	
443-04, ТК	Борщ из свежей капусты	200	1,26	3,5	5	56,60	
350-17, ТК	Плов из говядины	150	16,2	15,9	28,3	262,50	
ТК	Кисель из свежих плодов (клубника с/м)	200	0,18	0,14	23,94	117,00	
ТК	Кондитерское изделие (вафли)	15	2,1	2,7	10,8	122,40	
ТК	Фрукты свежие (слива)	100	0,4	0,4	9,8	47,00	
ТК	Хлеб пшеничный	50	3,5	1	25	119,50	
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,8	0,3	13,5	63,00	
	<b>Итого</b>	<b>805</b>	<b>26,22</b>	<b>24</b>	<b>120,48</b>	<b>814,25</b>	
<b>Вторник</b>							
№ рецептуры	Присм пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	
			Б	Ж	У		
<b>Полдник</b>							
ТК	Котлета куриная, запеченная в тесте	100	11,99	10,41	33,17	233,88	
ТК	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	20,00	40,00	
ТК	Кондитерское изделие (вафли в пром. упак)	15	0,98	4,20	9,30	91,00	
	<b>Итого</b>	<b>315</b>	<b>13,04</b>	<b>14,63</b>	<b>62,47</b>	<b>364,88</b>	

Среда						
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
	<b>Обед</b>					
ТК	Салат по-сезону (ассорти овощное: огурец соленый, помидор соленый)	60	0,66	0,12	2,28	13,20
147-04	Суп с макаронными изделиями	200	1,91	4,06	10,40	96,80
ТК	Фиге птицы, тушенное в сметанном соусе (70/25)	95	14,69	5,57	3,10	219,50
302-17	Каша рассыпчатая (гречневая)	150	4,79	4,44	30,89	243,75
ТК	Чай с сахаром и лимоном	200	0,07	0,02	10,00	42,00
ТК	Хлеб пшеничный	50	3,50	1,00	25,00	119,50
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63
	<b>Итого</b>	<b>785</b>	<b>27,42</b>	<b>15,51</b>	<b>95,17</b>	<b>797,75</b>
<b>Среда</b>						
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
	<b>Полдник</b>					
743-04	Расстегай с мясом (говядина)	100	15,57	10,72	29,97	266,97
389-07, ТК	Сок натуральный	200	0,90	0,00	18,18	84,80
	<b>Итого</b>	<b>300</b>	<b>16,47</b>	<b>10,72</b>	<b>48,15</b>	<b>351,77</b>

55

Четверг							
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	
			Б	Ж	У		
<b>Обед</b>							
015-07	Сыр порционно (Российский)	25	5,80	7,38	0,00	90,00	
137-04	Суп картофельный с мясными фрикадельками (200/25)	225	10,80	6,20	0,60	124,00	
362-04	Пудинг из творога со сметаной (155/5)	160	12,44	14,71	24,11	322,95	
ТК	Кофейный напиток	200	3,17	2,78	15,95	100,50	
ТК	Фрукты свежие (нектарин)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	
ТК	Хлеб пшеничный	40	2,80	0,80	20,00	95,60	
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00	
	<b>Итого</b>	<b>780</b>	<b>37,21</b>	<b>32,57</b>	<b>83,96</b>	<b>843,05</b>	
<b>Четверг</b>							
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	
			Б	Ж	У		
<b>Полдник</b>							
406-17	Пирожок печеный с печенью	100	15,57	10,72	29,97	280,00	
342-17, ТК	Кисель из плодов свежих (клубника с/м)	200	0,13	24,50	0,04	77,00	
	<b>Итого</b>	<b>300</b>	<b>15,70</b>	<b>35,22</b>	<b>30,01</b>	<b>357,00</b>	

АНО "Школьное Питание"

День: Суббота  
 Неделя: 2  
 Возрастная категория: Дети 7-11 лет, ОВЗ и дети инвалиды

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры	
			Б	Ж	У			
Завтрак	Салат из моркови с сухофруктами	60	0,82	2,68	6,94	55	362-04	
	Пудинг из творога со сметаной	160	11,66	13,79	19,79	302,77		
	Чай сахаром	200	0,07	0,02	10,00	40		
	Хлеб пшеничный	30	2,10	0,60	15,00	71,70		
	Хлеб ржаной	20	1,20	0,20	9,00	42,00		
	<b>Итого</b>	<b>470</b>	<b>15,85</b>	<b>16,75</b>	<b>60,73</b>	<b>511,47</b>		
	Салат из огурцов и помидоров	60	1,15	0,9	3,8	56		ТК
	Суп с макаронными изделиями	200	1,91	4,64	10,4	96,8		ТК
	Жаркое по-домашнему	240	20,6	23,72	23,25	389		ТК
	Кисель из свежих плодов (клубника с/м)	200	0,18	0,14	23,94	117		350-17,ТК
Обед	Фрукты свежие (апельсин)	100	0,9	0,2	8,1	38	ТК	
	Хлеб пшеничный	28	1,96	0,18	14	66,9	ТКА	
	Хлеб ржаной-пшеничный	28	1,68	0,28	12,6	58,8	ТК	
	<b>Итого</b>	<b>856</b>	<b>28,38</b>	<b>30,06</b>	<b>96,09</b>	<b>822,5</b>		
	Фрукты свежие (банан)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	ТК	
Полдник	Рулет фруктовый (покупной)	35	-	-	-	-	ТК	
	Сок фруктовый (инд.упак.)	200	1	0	20,2	84,8	ТК	
	<b>Итого</b>	<b>385</b>	<b>1,6</b>	<b>1,6</b>	<b>34,9</b>	<b>115,3</b>		
<b>Итого за 1 день</b>		<b>1711</b>	<b>45,83</b>	<b>48,41</b>	<b>191,72</b>	<b>1449,27</b>		