



## МЕНЮ для школьной столовой для учащихся 7-11 лет

Номер сборника рецептов	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД, грамм	ЦЕНА, рублей	Содержание в расчете на 1 порцию			
				белков	жиров	углеводов	килокалорий

01.02.2021 ПОНЕДЕЛЬНИК (7 день примерного меню)

### Завтрак

11/2004	Бутерброд горячий с колбасой вареной и сыром	60	19.10	7.160	8.110	15.460	160.700
302/2004	Каша рисовая молочная	200/5	16.11	6.120	6.360	45.020	251.260
1169/2011	Чай с молоком	200	7.08	2.020	1.680	23.110	110.340
	Хлеб дарницкий	30	1.02	2.100	0.300	13.500	61.800
<b>ИТОГО</b>			<b>43.31</b>	<b>17.400</b>	<b>16.450</b>	<b>97.090</b>	<b>584.100</b>

### Обед

62/1997	Салат из белокочанной капусты с яблоками	80	4.35	1.120	3.770	8.000	71.380
46/2008	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	5.44	2.290	1.790	17.180	92.810
462/2004	Тефтели с рисом в томатном соусе	80/40	35.12	10.420	10.560	13.840	254.310
510/2004	Каша пшеничная вязкая	180	7.12	5.610	5.050	30.930	183.670
639/2004	Компот из смеси сухофруктов + С	200	4.92	0.640	0.000	33.560	129.400
	Хлеб пшеничный	40	1.69	3.040	0.360	19.880	90.400
	Хлеб дарницкий	40	1.37	2.800	0.400	18.000	82.400
<b>ИТОГО</b>			<b>60.01</b>	<b>25.920</b>	<b>21.930</b>	<b>141.390</b>	<b>904.370</b>

### Полдник рекомендованный

741/2004	Ватрушка с творогом	75	14.06	9.230	3.730	34.200	198.720
698/2004	Йогурт	200	21.52	5.800	5.000	2.200	156.000
<b>ИТОГО</b>			<b>35.58</b>	<b>15.030</b>	<b>8.730</b>	<b>36.400</b>	<b>354.720</b>

**ВСЕГО**      **138.90**      **58.350**      **47.110**      **274.880**      **1843.190**

Директор школы: \_\_\_\_\_

Врач школы: \_\_\_\_\_

Калькулятор: \_\_\_\_\_

Технолог: \_\_\_\_\_

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

1/1

УТВЕРЖДЕНО  
 Директор  
 МКУ "Здоровое питание"  
 Братухина Л.С.



## МЕНЮ для школьной столовой для учащихся 7-11 лет с ограниченными возможностями здоровья

Номер сборника рецептов	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД, грамм	ЦЕНА, рублей	Содержание в расчете на 1 порцию			
				белков	жиров	углеводов	килокалорий

01.02.2021 ПОНЕДЕЛЬНИК (7 день примерного меню)

### Завтрак

11/2004	Бутерброд горячий с колбасой вареной и сыром	60	19.10	7.160	8.110	15.460	160.700
302/2004	Каша рисовая молочная	200/5	16.11	6.120	6.360	45.020	251.260
1169/2011	Чай с молоком	200	7.08	2.020	1.680	23.110	110.340
	Хлеб дарницкий	25	0.84	1.750	0.250	11.250	51.500
<b>ИТОГО</b>			<b>43.13</b>	<b>17.050</b>	<b>16.400</b>	<b>94.840</b>	<b>573.800</b>

### Обед

62/1997	Салат из белокочанной капусты с яблоками	80	4.35	1.120	3.770	8.000	71.380
46/2008	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	5.44	2.290	1.790	17.180	92.810
154/2004	Фрикадельки мясные для супа	25	16.51	5.130	4.510	0.220	49.770
462/ 2004	Тефтели с рисом в томатном соусе	80/40	35.12	10.420	10.560	13.840	254.310
510/2004	Каша пшеничная вязкая	180	7.12	5.610	5.050	30.930	183.670
639/2004	Компот из смеси сухофруктов + С	200	4.92	0.640	0.000	33.560	129.400
	Хлеб пшеничный	30	1.26	2.280	0.270	14.910	67.800
	Хлеб дарницкий	35	1.20	2.450	0.350	15.750	72.100
	Яблоко	1 шт	21.45	0.660	0.000	18.650	75.900
<b>ИТОГО</b>			<b>97.37</b>	<b>30.600</b>	<b>26.300</b>	<b>153.040</b>	<b>997.140</b>
<b>ВСЕГО</b>			<b>140.50</b>	<b>47.650</b>	<b>42.700</b>	<b>247.880</b>	<b>1570.940</b>

Директор школы: \_\_\_\_\_

Врач школы: \_\_\_\_\_

Калькулятор: \_\_\_\_\_

Технолог: \_\_\_\_\_

Заведующий производством: \_\_\_\_\_