

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

Номер сборника рецептур	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД, грамм	ЦЕНА, рублей	Содержание в расчете на 1 порцию			
				белков	жиров	углеводов	килокалорий
<b>02.02.2021 ВТОРНИК (8 день примерного меню)</b>							
<b>Завтрак</b>							
337/2004	Яйцо вареное	1 шт	10.96	6.100	5.520	0.340	75.360
107/2008	Запеканка морковная с творогом	200	46.72	18.230	13.880	37.550	347.040
648/2004	Кисель	50	0.80	0.020	0.000	7.870	30.530
685/2004	Чай с сахаром	200/15	1.98	0.000	0.000	14.970	56.120
	Хлеб пшеничный	25	1.05	1.900	0.230	12.430	56.500
	Хлеб дарницкий	20	0.68	1.400	0.200	9.000	41.200
<b>ИТОГО</b>			<b>62.19</b>	<b>27.650</b>	<b>19.830</b>	<b>82.160</b>	<b>606.750</b>
<b>Обед</b>							
773/2004	Булочка Веснушка	60	6.24	4.810	3.480	37.670	191.910
139/2004	Суп картофельный с бобовыми	200	6.19	4.770	3.340	17.190	115.930
487/2004	Грудки куриные для супа 20 гр	20	11.87	5.040	1.760	0.000	35.280
492/2004	Плов из птицы	50/100	43.82	16.640	10.860	28.750	270.650
639/2004	Компот из кураги и чернослива +С	200	8.09	0.750	0.000	31.240	125.400
	Хлеб пшеничный	30	1.26	2.280	0.270	14.910	67.800
	Хлеб дарницкий	25	0.84	1.750	0.250	11.250	51.500
<b>ИТОГО</b>			<b>78.31</b>	<b>36.040</b>	<b>19.960</b>	<b>141.010</b>	<b>858.470</b>
<b>ВСЕГО</b>			<b>140.50</b>	<b>63.690</b>	<b>39.790</b>	<b>223.170</b>	<b>1465.220</b>

Директор школы: \_\_\_\_\_

Врач школы: \_\_\_\_\_

Калькулятор: \_\_\_\_\_

Технолог: \_\_\_\_\_

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор  
МАУ "Здоровое питание"  
Братухина Л.С.

## 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
<b>02.02.2021 ВТОРНИК (8 день примерного меню)</b>							
<b>Завтрак</b>							
337/2004	Яйцо вареное	1 шт	10.96	6.100	5.520	0.340	75.360
107/2008	Залеканка морковная с творогом	200	46.72	18.230	13.880	37.550	347.040
685/2004	Чай с сахаром	200/15	1.98	0.000	0.000	14.970	56.120
	Хлеб пшеничный	25	1.05	1.900	0.230	12.430	56.500
	Хлеб дарницкий	20	0.68	1.400	0.200	9.000	41.200
<b>ИТОГО</b>			<b>61.39</b>	<b>27.630</b>	<b>19.830</b>	<b>74.290</b>	<b>576.220</b>
<b>Обед</b>							
773/2004	Булочка Веснушка	60	6.24	4.810	3.480	37.670	191.910
492/2004	Плов из птицы	50/100	43.82	16.640	10.860	28.750	270.650
639/2004	Компот из кураги и чернослива +С	200	8.09	0.750	0.000	31.240	125.400
	хлеб пшеничный 20 гр	20	0.84	0.000	0.000	0.000	0.000
	Хлеб дарницкий	30	1.02	2.100	0.300	13.500	61.800
<b>ИТОГО</b>			<b>60.01</b>	<b>24.300</b>	<b>14.640</b>	<b>111.160</b>	<b>649.760</b>
<b>Полдник рекомендованный</b>							
769/2004	Булочка Домашняя	60	9.31	4.540	7.110	38.790	227.390
698/2004	Кефир	200	13.36	0.010	0.010	8.000	106.000
<b>ИТОГО</b>			<b>22.67</b>	<b>4.550</b>	<b>7.120</b>	<b>46.790</b>	<b>333.390</b>
<b>ВСЕГО</b>			<b>144.07</b>	<b>56.480</b>	<b>41.590</b>	<b>232.240</b>	<b>1559.370</b>

Директор школы: \_\_\_\_\_

Врач школы: \_\_\_\_\_

Калькулятор: \_\_\_\_\_

Технолог: \_\_\_\_\_

Заведующий производством: \_\_\_\_\_