

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

Номер сборника рецептур	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД, грамм	ЦЕНА, рублей	Содер:
				белков

**02.03.2021 ВТОРНИК (8 день примерного меню)**

### Завтрак

337/2004	Яйцо вареное	1 шт	10.96	6.100
119/2008	Каша молочная "Дружба"	200/5	13.56	7.520
685/2004	Чай с сахаром	200/15	1.74	0.000
	Хлеб пшеничный	25	0.99	1.900
	Хлеб дарницкий	20	0.67	1.400
<b>ИТОГО</b>			<b>27.92</b>	<b>16.920</b>

### Обед

612/2004	Маринад овощной с томатом	40	4.25	0.260
109/04 удм.	Суп "Пуштыё шыд"	180	7.84	2.470
	шницель	90	38.73	0.000
516/2004	Макаронные изделия отварные	150	6.73	5.360
685/2004	Чай с сахаром	180	1.58	0.000
	Хлеб дарницкий 26гр	26	0.87	1.820
<b>ИТОГО</b>			<b>60.00</b>	<b>9.910</b>

### Полдник рекомендованный

769/2004	Булочка Домашняя	60	9.24	4.540
698/2004	Кефир	200	13.33	0.010
<b>ИТОГО</b>			<b>22.57</b>	<b>4.550</b>

**ВСЕГО      110.49      31.380**

Директор школы: \_\_\_\_\_

Калькулятор:

Врач школы: \_\_\_\_\_

Технолог:

Заведующий производством

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

Номер сборника рецептур	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД, грамм	ЦЕНА, рублей	Содер
				белков
<b>02.03.2021 ВТОРНИК (8 день примерного меню)</b>				
<b>Завтрак</b>				
337/2004	Яйцо вареное	1 шт	10.96	6.100
119/2008	Каша молочная "Дружба"	200/5	13.56	7.520
685/2004	Чай с сахаром	200/15	1.74	0.000
	хлеб пшеничный 30	30	1.18	2.280
	Хлеб дарницкий	30	1.02	2.100
	Мандарин	1 шт	15.49	0.940
<b>ИТОГО</b>			<b>43.95</b>	<b>18.940</b>
<b>Обед</b>				
612/2004	Маринад овощной с томатом	70	6.96	0.900
109/04удм.	Суп " Пуштыё шьд "	200	8.70	2.750
154/2004	Фрикадельки мясные для супа	17,5	11.61	3.590
427/2004 школьный	Ромштекс школьный	90	48.88	12.600
516/2004	Макаронные изделия отварные	150	6.73	5.360
638/2004	Компот из чернослива +С	200	11.21	0.580
	Хлеб пшеничный	40	1.56	3.040
	Хлеб дарницкий 26гр	26	0.88	1.820
<b>ИТОГО</b>			<b>96.53</b>	<b>30.640</b>
<b>ВСЕГО</b>			<b>140.48</b>	<b>49.580</b>

Директор школы: \_\_\_\_\_

Калькулятор:

Врач школы: \_\_\_\_\_

Технолог:

Заведующий производством

## МЕНЮ для школьной столовой для учащихся 12-18 лет с ограниченными возможностями

Номер сборника рецептур	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД, грамм	ЦЕНА, рублей	Содег
				белков

**02.03.2021 ВТОРНИК (8 день примерного меню)**

### Завтрак

337/2004	Яйцо вареное	1 шт	10.96	6.10
119/2008	Каша молочная "Дружба"	250/10	19.63	9.44
685/2004	Чай с сахаром	200/15	1.74	0.00
	Хлеб дарницкий	25	0.84	1.75
	Мандарин	1 шт	15.36	0.94
<b>ИТОГО</b>			<b>48.53</b>	<b>18.23</b>

### Обед

612/2004	Маринад овощной с томатом	100	9.93	1.28
109/04 удм.	Суп "Пуштыё шыд"	250	10.89	3.57
154/2004	Фрикадельки мясные для супа 30 гр	30	19.93	6.16
427/2004 школьный	Ромштекс школьный	90	48.88	12.60
	Масло сливочное на полив	5	3.56	0.05
516/2004	Макаронные изделия отварные	180	8.06	6.43
638/2004	Компот из чернослива +С 12-18 лет	200	11.32	0.58
	хлеб пшеничный 20 гр	20	0.78	1.52
	Хлеб дарницкий	20	0.67	1.40
<b>ИТОГО</b>			<b>114.02</b>	<b>33.59</b>
<b>ВСЕГО</b>			<b>162.55</b>	<b>51.82</b>

Директор школы: \_\_\_\_\_

Калькулятор:

Врач школы: \_\_\_\_\_

Технолог:

Заведующий производством