



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

МЕНЮ для школьной столовой для учащихся 7-11 лет

Номер сборника рецептур	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД, грамм	ЦЕНА, рублей	Содержание в расчете на 1 порцию			
				белков	жиров	углеводов	килокалорий
3.04.2021 СУББОТА (6 день примерного меню)							
Завтрак							
2004	Бутерброд с маслом	20/10	8.68	1.580	7.830	10.420	116.200
13/2004	Макароны с сыром	150	21.23	8.560	11.660	33.080	264.570
18/2008г	Кофейный напиток на ц/м 200	200	10.97	3.600	2.640	24.940	132.560
	Хлеб пшеничный 1 сорт х/з	40	2.21	3.040	0.360	19.880	90.400
ИТОГО			43.09	16.780	22.490	88.320	603.730
Обед							
39/2004	Суп картофельный с бобовыми	200	8.24	4.770	3.340	17.190	115.930
34/1994	Пельмени отварные 150	150	46.27	13.880	16.660	36.090	349.800
11/2004г	Напиток яблочный 180	180	3.21	0.090	0.000	24.100	91.130
	Хлеб пшеничный 1 сорт х/з	42	2.28	3.190	0.380	20.870	94.920
ИТОГО			60.00	21.930	20.380	98.250	651.780
Полдник рекомендованный							
41/2004	Ватрушка с повидлом	75	5.82	3.600	1.340	44.640	195.120
97/2004	Молоко кипяченое	200	14.08	6.000	5.000	9.400	106.000
ИТОГО			19.90	9.600	6.340	54.040	301.120
ВСЕГО			122.99	48.310	49.210	240.610	1556.630

Директор школы: _____
 Начальник школы: _____

Калькулятор: _____
 Технолог: _____
 Заведующий производством: _____



МЕНЮ для школьной столовой для учащихся 12-18 лет

Номер сборника рецептур	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД, грамм	ЦЕНА, рублей	Содержание в расчете на 1 порцию			
				белков	жиров	углеводов	килокалорий
03.04.2021 СУББОТА (6 день примерного меню)							
Завтрак							
1/2004	Бутерброд с маслом	20/10	8.68	1.580	7.830	10.420	116.200
333/2004	Макароны с сыром	200	28.35	11.410	15.530	44.100	352.530
148/2008г	Кофейный напиток на ц/м 200	200	10.97	3.600	2.640	24.940	132.560
	Хлеб пшеничный 1 сорт х/з	40	2.21	3.040	0.360	19.880	90.400
ИТОГО			50.21	19.630	26.360	99.340	691.690
Обед							
139/2004	Суп картофельный с бобовыми	250	8.80	5.960	4.180	21.490	144.910
664/1994	Пельмени отварные 200	200	61.66	18.500	22.200	48.110	466.230
701/2004г	Напиток яблочный	200	4.94	0.100	0.000	26.780	101.260
	Хлеб пшеничный 1 сорт х/з	45	2.48	3.420	0.410	22.370	101.700
ИТОГО			77.88	27.980	26.790	118.750	814.100
Полдник рекомендованный							
741/2004	Ватрушка с повидлом	75	5.82	3.600	1.340	44.640	195.120
697/2004	Молоко кипяченое	200	14.08	6.000	5.000	9.400	106.000
ИТОГО			19.90	9.600	6.340	54.040	301.120
ВСЕГО			147.99	57.210	59.490	272.130	1806.910

Директор школы:



Врач школы:

Калькулятор:



Технолог:

Заведующий производством:

