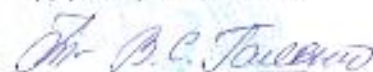


Согласовано

ИП Орлов А.О.

Директор школы №59

**МЕНЮ**

"01" сентября 2022 г.

7-11 лет

4 день

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ)	60	7,28	0,5	0,1	1,5	8
2022	17	КОТЛЕТА "ЗДОРОВЬЕ" С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	60/30	66,75	10,4	16,4	6,9	215
2011	512	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	21,02	3,2	5,2	21,4	145
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	31,20	1	0,2	19,6	83
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,44	1,5	0,1	10	47
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,18	1,3	0,2	6,5	41
Итого				128,87	17,9	22,2	67,9	539
Обед								
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	5,68	1,1	5,3	4,6	71
2022	46	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ СО СМЕТАНОЙ	250	13,67	2,5	6,4	16,6	136
2008	307	ПТИЦА ОТВАРНАЯ	100	79,53	31,3	8	0,9	202
2008	181	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	11,76	3,7	6,2	39,4	220
2021	8	ЧАЙ С САХАРОМ	200/10	1,31	0,2		10,1	41
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	45	3,24	3,3	0,3	21,9	103
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	35	2,06	2,3	0,3	14,8	71
Итого				117,45	44,4	25,5	108,3	844
Полдник								
2011	210	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	75	20,21	7,1	13,4	1,4	155
2022	83	МОЛОКО В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	200	32,50	5,6	4,9	9,3	105
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО)	100	14,49	0,4	0,4	9,8	47
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,44	1,5	0,1	10	47
Итого				68,64	14,6	18,8	30,5	354
Всего				314,96	76,9	66,5	206,7	1737

Повар



(Н.Н.Щенгаренко)

Согласовано

Директор школы №59

/В.С.Галенко/

ИП Орлов А.О.

МЕНЮ

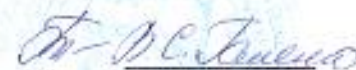
"02" сентября 2022 г.

7-11 лет

5 день

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Завтрак								
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	5,91	1	4	5,5	63
2021	19	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	60/30	39,78	8,3	13,8	6,3	181
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	120	16,08	6,5	7,8	29,6	214
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	31,20	1	0,2	19,6	83
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,44	1,5	0,1	9,7	46
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,18	1,3	0,2	8,5	41
Итого				95,59	19,6	26,1	79,2	628
Обед								
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	60	5,80	0,9	3,7	4,9	56
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	250	13,57	6,4	4,5	18,6	141
2021	20	БИТОЧКИ ОСОБЫЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	60/30	47,94	8,9	17,5	9,1	228
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150	11,75	5,5	6,3	35,1	219
2021	10	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	2,89			9,7	39
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	45	3,24	3,3	0,3	21,9	103
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	35	2,05	2,3	0,3	14,8	71
Итого				87,35	27,3	32,6	114,1	857
Полдник								
2011	234	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ	95	21,10	8,4	8	10,7	152
2021	11	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	11,48	3,4	2,4	18,5	110
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (АПЕЛЬСИН)	100	30,24	0,9	0,2	8,1	43
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,44	1,5	0,1	10	47
Итого				64,26	14,2	10,7	47,3	352
Всего				247,20	61,1	69,4	240,6	1837

Повар Шенкаренко (Н.Н.Шенкаренко)

**МЕНЮ**

"05" сентября 2022 г.

7-11 лет

6 день

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2008	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	35	25,58	4,6	8,6	7,5	128
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	5,68	4,9	4,5	0,3	61
2011	175	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА	215	23,51	6,1	11,3	34,6	265
2021	11	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	11,48	3,4	2,4	18,5	110
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,44	1,5	0,1	10	47
Итого				67,77	20,5	26,9	70,9	611
Обед								
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	5,88	1,1	5,3	4,6	71
2011	103	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	10,01	2,8	2,8	20,2	118
2011	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	170	91,44	16,1	18	17,2	296
2021	10	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	2,89			9,7	39
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО)	100	14,49	0,4	0,4	9,8	47
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	45	3,24	3,3	0,3	21,9	103
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	35	2,06	2,3	0,3	14,8	71
Итого				130,01	26	27,1	98,2	745
Полдник								
2012	268	СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ	100	48,74	15,8	14,2	3,8	205
2011	386	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ (КЕФИР)	180	13,10	5,2	4,5	7,2	95
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,44	1,5	0,1	10	47
Итого				63,28	22,5	18,8	21	347
Всего				261,06	69	72,8	190,1	1703

Повар  (Н.Н.Шенкаренко)

Согласовано

ИП Орлов А.О.

Директор школы №59

**МЕНЮ**

"06" сентября 2022 г.

7-11 лет

7 день

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2012	22	САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С СОЛЕННЫМИ ОГУРЦАМИ	60	7,17	0,8	3,1	5,3	53
2022	9т	ПТИЦА ТУШЕННАЯ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	90	52,79	12,7	18	3,2	225
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	120	9,58	4,7	5,2	29,8	184
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	31,20	1	0,2	19,6	83
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,44	1,5	0,1	9,7	46
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,18	1,3	0,2	8,5	41
Итого				103,36	22	26,8	76,1	632
Обед								
2022	82	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ МОРКОВЬ НАРЕЗАННАЯ (МОРКОВНЫЕ ПАЛОЧКИ)	60	5,63	0,8	0,1	4,1	21
2022	4т	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ И ТОМАТОМ	250	12,72	3	4	24,2	147
2022	1т	КОТЛЕТА "ЗДОРОВЬЕ" С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	60/30	66,75	10,4	16,4	6,9	215
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	150	20,12	8,1	9,7	37	268
2011	386	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ (ЙОГУРТ)	180	20,59	5	4,5	8,1	102
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	45	3,24	3,3	0,3	21,9	103
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	35	2,06	2,3	0,3	14,8	71
Итого				131,11	32,9	35,3	117	927
Полдник								
2008	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	50	36,53	6,6	12,3	10,8	182
2022	83	МОЛОКО В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	200	32,50	5,6	4,9	9,3	105
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (АПЕЛЬСИН)	100	30,24	0,9	0,2	8,1	43
Итого				99,27	13,1	17,4	28,2	330
Всего				333,74	68	79,5	221,3	1889

Повар



(Н.Н.Шенкаренко)

Согласовано

Директор школы №59_

Ю. В. С. Галица

ИП Орлов А.О.

МЕНЮ

"07" сентября 2022 г.

7-11 лет

8 день

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2008	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	130	47,58	23,3	15,3	21,1	322
		МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	30	7,96	2,1	2,5	16,2	95
2021	8	ЧАЙ С САХАРОМ	200/10	1,31	0,2		10,1	41
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО)	100	14,49	0,4	0,4	9,8	47
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,44	1,5	0,1	9,7	46
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,15	1,3	0,2	8,5	41
Итого				73,96	28,8	18,5	75,4	592
Обед								
2011	55	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ОГУРЦАМИ СОЛЕНЫМИ	60	8,76	0,9	3,6	3,9	53
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	250	13,67	6,4	4,5	18,6	141
2022	3г	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ ТУШЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ С ЛУКОМ	90	21,57	8,2	7,3	8,5	135
2012	151	КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ	150	21,37	3,6	5,9	20,5	157
2008	411	КИСЕЛЬ	200	5,41	0,1	0,1	27,9	113
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,60	3,7	0,3	24,3	115
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,35	2,6	0,4	17	82
Итого				76,73	25,5	22,1	120,7	796
Полдник								
2011	428	БУЛОЧКА ШКОЛЬНАЯ	50	2,68	4,4	1,7	30,1	152
2011	386	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ (ЙОГУРТ)	180	20,59	5	4,5	8,1	102
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (БАНАН)	100	36,26	1,5	0,5	21	96
Итого				59,51	10,9	6,7	59,2	350
Всего				210,20	65,2	47,3	255,3	1738

Повар *Шенкаренко* (Н.Н.Шенкаренко)

МЕНЮ

"08" сентября 2022 г.

7-11 лет

9 день

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак								
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	5,88	1,1	5,3	4,6	71
2022	48	ШНИЦЕЛЬ НАТУРАЛЬНЫЙ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	60/30	77,89	11,6	18,8	7,4	245
2021	3	РИС С ОВОЩАМИ	120	10,89	2,6	3,3	25,4	143
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	31,20	1	0,2	19,6	83
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,44	1,5	0,1	10	47
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,18	1,3	0,2	8,5	41
Итого				128,48	19,1	27,9	75,5	630
Обед								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ)	60	7,28	0,5	0,1	1,5	8
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250	11,54	4	5,3	23,1	157
2011	289	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	190	55,57	16,2	20,7	17,9	323
2021	8	ЧАЙ С САХАРОМ	200/10	1,31	0,2		10,1	41
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,60	3,7	0,3	24,3	115
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,35	2,6	0,4	17	62
Итого				81,65	27,2	26,8	93,9	726
Полдник								
2011	210	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	75	20,21	7,1	13,4	1,4	155
2022	83	МОЛОКО В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	200	32,50	5,6	4,9	9,3	105
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО)	100	14,49	0,4	0,4	9,8	47
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,44	1,5	0,1	10	47
Итого				68,64	14,6	18,8	30,5	354
Всего				278,77	60,9	73,5	199,9	1710

Повар Шенкаренко (Н.Н.Шенкаренко)