



№ рецептуры	Прием пищи Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Цена (руб., коп.)
			Б	Ж	У		
<b>Завтрак с 7 до 11 лет</b>							
1	Бутерброд с маслом сливочным 18,5/5	23,5	1	2	8	50	<b>8,01</b>
311	Каша жидкая пшениая с маслом сливочным 200/20	220	7	9	45	289	<b>33,86</b>
692	Кофейный напиток	200	4	6	25	173	<b>12,24</b>
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	37,1	2	1	15	76	<b>3,36</b>
Пром.	Яблоко	197,6	0,5	0,5	11,5	52	<b>22,53</b>
<b>Итого:</b>		678	15	18	105	641	<b>80,00</b>
<b>Завтрак с 12 лет и старше</b>							
1	Бутерброд с маслом сливочным 18,5/10	28,5	1	2	8	50	<b>13,77</b>
311	Каша жидкая пшениая с маслом сливочным 250/25	275	8	8	45	282	<b>42,32</b>
692	Кофейный напиток	200	4	6	25	173	<b>12,24</b>
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	34,5	2	1	14	70	<b>3,14</b>
Пром.	Яблоко	197,6	0,5	0,5	11,5	52	<b>22,53</b>
<b>Итого:</b>		736	15	17	104	628	<b>94,00</b>
<b>Вариант №2 ЗАВТРАК с 7 до 11 лет</b>							
СТН 30/8	Кнели из мяса говядины, запеченные	70	4	4	4	64	<b>79,72</b>
518	Картофель отварной с маслом сливочным	150	6	21	44	393	<b>18,61</b>
534	Дополнительный гарнир: капуста запеченая	40	1	3	5	56	<b>8,08</b>
СТН 16/10	Чай с молоком	200	1	2	16	86	<b>6,60</b>
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	21,9	1	0	9	43	<b>1,99</b>
<b>Итого:</b>		481,9	14,41	29,86	78,84	641,74	<b>115,00</b>
<b>Обед 7-11 лет</b>							
139	Суп картофельный с горохом и гречками 200/15	215	3	5	17	121	<b>10,10</b>
СТН 30/8	Кнели из мяса говядины, запеченные	60	4	4	4	64	<b>68,35</b>
518	Картофель отварной с маслом сливочным	120	5	18	37	327	<b>14,84</b>
534	Дополнительный гарнир: капуста запеченая	40	1	3	5	56	<b>8,08</b>
СТН 1/10	Компот из яблок и кураги	200	0	0	22	90	<b>9,90</b>
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	22,4	1	0	9	45	<b>2,04</b>
Пром.	Хлеб ржаной	18,6	1	0	7	37	<b>1,69</b>
<b>Итого:</b>		676	16	30	102	741	<b>115,00</b>
<b>Обед с 12 лет и старше</b>							
139	Суп картофельный с горохом и гречками 250/15	265	3	5	17	121	<b>11,76</b>
СТН 30/8	Кнели из мяса говядины, запеченные	70	15	15	5	213	<b>79,72</b>
518	Картофель отварной с маслом сливочным	180	5	18	37	327	<b>22,26</b>
534	Дополнительный гарнир: капуста запеченая	40	1	3	5	56	<b>8,08</b>
СТН 1/10	Компот из яблок и кураги	200	0	0	22	90	<b>9,90</b>
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	37,1	2	1	15	76	<b>3,38</b>
Пром.	Хлеб ржаной	31,8	2	1	15	76	<b>2,90</b>
<b>Итого:</b>		824	30	41	117	960	<b>138,00</b>
<b>Вариант №2 ЗАВТРАК с 12 лет и старше</b>							
СТН 30/8	Кнели из мяса говядины, запеченные	90	17	16	6	236	<b>102,42</b>
518	Картофель отварной с маслом сливочным	150	6	21	44	393	<b>18,61</b>
534	Дополнительный гарнир: капуста запеченая	40	1	3	5	56	<b>8,08</b>
СТН 16/10	Чай с молоком	200	1	2	16	86	<b>6,60</b>
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	25,2	2	1	16	78	<b>2,29</b>
<b>Итого:</b>		505,2	28,21	42,82	87,67	848,9	<b>138,00</b>

Зав. производством /шеф-повар/:

Бухгалтер: /Шадрина Н. И./

Директор школы: /Семьева Л. С./