



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

Зав. производством / Шеф-повар:

Бухгалтер: / Шадрина Н. И./

Директор школы: / Селева / Селева Л. С./