



№ 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	7,63
311	Каша жидкая пшениаяс маслом сливочным 200/20	220	7	9	45	289	33,36
692	Кофейный напиток	200	4	6	25	173	11,71
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	37,1	2	1	15	76	3,29
Пром.	Яблоко	199	0,5	0,5	11,5	52	21,01
Итого:		680	15	18	105	641	77,00
Завтрак с 12 лет и старше							
1	Бутерброд с маслом сливочным 18,5/10	28,5	1	2	8	50	13,07
311	Каша жидкая пшениаяс маслом сливочным 250/25	275	8	8	45	282	41,70
692	Кофейный напиток	200	4	6	25	173	11,71
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	28,3	2	0	12	58	2,51
Пром.	Яблоко	199	0,5	0,5	11,5	52	21,01
Итого:		731	15	17	102	616	90,00
Вариант №2 ЗАВТРАК с 7 до 11 лет							
СТН 30/8	Кнели из мяса говядины, запеченные	70	4	4	4	64	78,29
518	Картофель отварной с маслом сливочным	150	6	21	44	393	14,75
534	Дополнительный гарнир: капуста запеченая	6	2	5	8	84	7,94
СТН 16/10	Чай с молоком	200	1	2	16	86	6,32
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	18,5	1	0	7	37	1,64
Пром.	Хлеб ржаной	12	1	0	5	25	1,06
Итого:		456,5	15,7	31,58	85,3	688,22	110,00
Обед 7-11 лет							
139	Суп картофельный с горохом и гренками 200/15	215	3	5	17	121	7,79
СТН 30/8	Кнели из мяса говядины, запеченные	60	4	4	4	64	67,11
518	Картофель отварной с маслом сливочным	120	5	18	37	327	11,76
534	Дополнительный гарнир: капуста запеченая	40	1	2	4	42	5,29
СТН 1/10	Компот из яблок и кураги	200	0	0	22	90	10,49
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	48	3	1	20	99	4,26
Пром.	Хлеб ржаной	37,2	2	1	15	76	3,30
Итого:		720	19	30	119	820	110,00
Обед с 12 лет и старше							
139	Суп картофельный с горохом и гренками 250/15	265	3	5	17	121	8,91
СТН 30/8	Кнели из мяса говядины, запеченные	70	15	15	5	213	78,29
518	Картофель отварной с маслом сливочным	180	5	18	37	327	17,64
534	Дополнительный гарнир: капуста запеченая	70	1	2	4	42	9,26
СТН 1/10	Компот из яблок и кураги	200	0	0	22	90	10,49
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	46,6	3	1	19	95	4,13
Пром.	Хлеб ржаной	37	2	1	15	76	3,28
Итого:		869	30	41	120	964	132,00
Вариант №2 ЗАВТРАК с 12 лет и старше							
СТН 30/8	Кнели из мяса говядины, запеченные	90	17	16	6	236	100,58
518	Картофель отварной с маслом сливочным	150	6	21	44	393	14,75
534	Дополнительный гарнир: капуста запеченая	40	1	2	4	42	5,29
СТН 16/10	Чай с молоком	200	1	2	16	86	6,32
Пром.	Хлеб пшеничный витаминизированный	38,6	2	1	16	78	3,42
Пром.	Хлеб ржаной	18,5	1	0	7	37	1,64
Итого:		537,1	28,98	42,34	93,78	872,1	132,00

Зав. производством / шеф-повар:

Бухгалтер:

/ Шадрина Н. И./

Директор школы:

Семеева С.С.