



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

Зав. производством /шеф-повар/:

Бухгалтер: /Шадрина Н. И./

Директор школы: /Селезнева, Селезнева Л.С.