



Меню

с 5 - 11 кл. ОВЗ, ДИ
ДЕНЬ 5

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	
ЗАВТРАК						
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ ТК №		100				
КАРТОФЕЛЬ	27,35	18,46	0,4	0,1	2,9	13,80
СВЕКЛА	18,25	14,6	0,2	0	1,3	5,90
МОРКОВЬ	12,5	9,69	0,1	0	0,7	3,30
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	31	31	0,2	0	0,5	3,90
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ	15	9,75	0,3	0	0,6	3,80
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,19	7,71	0,1	0	0,6	3,10
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ	5	5	0	4,9	0	43,70
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0	0	0,00
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ		180	3,60	5,60	24,20	163,20
КАРТОФЕЛЬ	228,74	154,4	3	0,6	24,4	115,30
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2%	28,5	28,5	0,8	0,9	1,3	16,60
МАСЛО СЛАДКО-	6,3	6,3	0	5	0,1	45,70
Мясо птицы, припущенная в		45/45	19,80	18,00	2,90	252,00
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА	106,7	59,75	10,9	9,3	0	127,60
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ	0,7	0,7	0	0,7	0	6,10
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0	0	0	0,00
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	2	2	0,2	0	1,4	6,50
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4,5	4,5	0,2	0	0,9	4,50
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,125	0,95	0	0	0,1	0,40
МОРКОВЬ	3,375	2,7	0	0	0,2	0,90
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0	0	0	0,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ	0,6	0,6	0	0,6	0	5,20
Чай с сахаром шк		200			9,10	39,90
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,4	0,4	0	0	0	0,20
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,70
Хлеб пшеничный		40	3,20	0,40	22,00	104,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ИЗ	40	40	3	0,2	19,5	91,90
			26,60	24,00	58,20	559,10
ОБЕД						
рассольник ленинградский		250/10	2,70	5,80	17,00	134,90
КАРТОФЕЛЬ	100	75	1,5	0,3	11,8	56,10
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	5	4,95	0,5	0,1	3,2	15,10
МОРКОВЬ	12,5	10	0,1	0	0,7	3,40
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,95	5	0,1	0	0,4	2,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ	4	4	0	3,9	0	34,90
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	27,27	27,27	0,2	0	0,5	3,40
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	1	1	0	0	0	0,00
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10	10	0,3	1,5	0,4	20,00
Макаронные изделия		150/5	5,80	4,30	37,10	210,60
РОЖКИ ВЫСШ.СОРТ	52,5	52,5	5,6	0,7	35,9	172,20
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2	0	0	0	0,00
МАСЛО СЛАДКО-	5	5	0	4	0	36,30
гуляш		45/45	13,80	14,90	3,10	202,60
ГОВЯДИНА БЕЗ КОСТЕЙ	73,747	73,747	13,3	11,4	0	156,00
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9	0	0	0	0,00
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,714	9	0,1	0	0,7	3,60
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ	3,6	3,6	0	3,5	0	31,40
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9	0	0	0	0,00
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	2,7	2,7	0,3	0	1,8	8,70
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,9	2,9	0,1	0	0,6	2,90
компот из свежих плодов		200	0,20	0,20	18,90	78,80
САХАР ПЕСОК	15	15	0	0	14,6	58,10
ЯБЛОКИ	45,4	45,4	0,2	0,2	4,3	20,70
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	172	172	0	0	0	0,00
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания		30	2,40	0,30	16,50	78,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ИЗ МУКИ ПЕРВОГО СОРТА 500 гр.	30	30	2,2	0,2	14,6	68,90
Хлеб ржано - пшеничный для детского питания		20	1,60	0,20	9,20	44,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	20	1,3	0,2	8,2	39,60
КОРЖИК МОЛОЧНЫЙ		100	6,50	10,60	61,50	366,00
КОРЖИК МОЛОЧНЫЙ	1 шт.	1	0,1	0,1	0,7	4,10
			33,00	36,30	163,30	1 114,80
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			59,60	60,30	221,50	1 573,90
Повар:	Сибаратуллина Ф.Ф.					

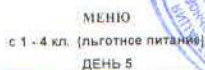
Повар: *Сибгатуллина Ф.Ф.*



МЕНЮ
с 5 -11кл. ММО
ДЕНЬ 5

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углев ды, г	
ЗАВТРАК 1						
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	180		3,60	5,60	24,20	163,20
КАРТОФЕЛЬ	228,74	154,4	3	0,6	24,4	115,30
МОЛОКО ПАСТЕР-3,2% ЖИРНОСТИ	28,5	28,5	0,8	0,9	1,3	16,60
МАСЛО СЛАДКО- СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,3	6,3	0	5	0,1	45,70
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ ТК № 42	100					
КАРТОФЕЛЬ	27,35	18,46	0,4	0,1	2,9	13,80
СВЕКЛА	18,25	14,6	0,2	0	1,3	5,90
МОРКОВЬ	12,5	9,69	0,1	0	0,7	3,30
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	31	31	0,2	0	0,5	3,90
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ КОНСЕРВЫ	15	9,75	0,3	0	0,6	3,80
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,19	7,71	0,1	0	0,6	3,10
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0	4,9	0	43,70
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0	0	0,00
Мясо птицы, припущенная в томатном соусе	45/45		19,80	18,00	2,90	252,00
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОЛУПОТР. 1 КАТЕГОРИИ	106,7	59,75	10,9	9,3	0	127,60
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,7	0,7	0	0,7	0	6,10
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0	0	0	0,00
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ СОРТ	2	2	0,2	0	1,4	6,50
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4,5	4,5	0,2	0	0,9	4,50
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,125	0,95	0	0	0,1	0,40
МОРКОВЬ	3,375	2,7	0	0	0,2	0,90
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0	0	0	0,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,6	0,6	0	0,6	0	5,20
Чай с сахаром шк	200				9,10	39,90
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,4	0,4	0	0	0	0,20
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,70
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания		40	3,20	0,40	22,00	104,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ИЗ МУКИ ПЕРВОГО СОРТА 500 гр	40	40	3	0,2	19,5	91,90
			25,60	24,00	58,20	559,10
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			25,60	24,00	58,20	559,10

Повар:  Сибэгатуллина Ф.Ф.



Повар Талия Сибагатуллина Ф.Ф.



МЕНЮ
с 5 -11кл. род взнос
ДЕНЬ 5

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
ЗАВТРАК 1						
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ (Б)		100				
КАРТОФЕЛЬ (Б)	24.91	18.46	0.4	0.1	2.9	13.80
СВЕКЛА (Б)	18.25	14.6	0.2	0	1.3	5.90
МОРКОВЬ (Б)	12.11	9.69	0.1	0	0.7	3.30
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	31	31	0.2	0	0.5	3.90
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	15	9.75	0.3	0	0.6	3.80
ЛУК РЕПЧАТЫЙ (Б)	9.15	7.71	0.1	0	0.6	3.10
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0	4.9	0	43.70
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0.5	0.5	0	0	0	0.00
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ (Б)		180	3.60	5.60	24.20	163.20
КАРТОФЕЛЬ (Б)	205.87	154.4	3	0.6	24.4	115.30
МОЛОКО ПАСТЕР. 3.2% ЖИРНОСТИ	28.5	28.5	0.8	0.9	1.3	16.60
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6.3	6.3	0	5	0.1	45.70
Мясо птицы, припущенная в томатном соусе		45/45	19.80	18.00	2.90	252.00
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОЛУПОТР. 1 КАТЕГОРИИ	106.7	56.75	10.9	9.3	0	127.60
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0.7	0.7	0	0.7	0	6.10
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0.8	0.8	0	0	0	0.00
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	2	2	0.2	0	1.4	6.50
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4.5	4.5	0.2	0	0.6	4.50
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1.125	0.95	0	0	0.1	0.40
МОРКОВЬ	3.375	2.7	0	0	0.2	0.90
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0.6	0.6	0	0	3	0.00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0.6	0.6	0	0.6	0	5.20
чай с сахаром шк		200			9.10	39.90
чай черный байховый	0.4	0.4	0	0	0	0.20
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9.7	38.70
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания		40	3.20	0.40	22.50	104.00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ИЗ МУКИ ПЕРВОГО СОРТА 500 гр	40	40	3	0.2	19.5	91.90
			26.60	24.00	58.20	559.10
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ			26.60	24.00	58.20	559.10

Повар: Сибгатуллина Ф.Ф.