

День : понедельник
Неделя : первая

Сезон : осенний, зимний

Возрастная категория : с 5 по 11 класс



Директор ОУ Зорьково Ш.О

№ рецептуры	Примем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %				
			Б	Ж	У		Са	Р	Мг	Fe	
№492 сб. 2004г.	Комплекс: 2 (завтрак) Плов из птицы	200	13,800	10,26	39,070	338	17,71	46,16	8,43	0,37	
табл сб. 1994г.	Овощи по сезону	20-60	0,42	0,06	0,42	6,6	8,5	18,0	8,4	0,3	
ТУ915-001-12123357	Хлебный батон	30	2,36	0,3	28,98	70,1	11,0	37,0	14,5	0,69	
№684, 685 сб. 2004г.	Чай с сахаром	180	0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28	
№768, сб. 2004 г.	Булочка домашняя	50	3,75	6,6	30,5	197,0	11,0	37,0	14,5	0,69	
	Итого:	520	20,393	17,238	112,470	665,7					
№ рецептуры	Примем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %				
			Б	Ж	У		Са	Р	Мг	Fe	
	Комплекс: 4 (обед)										
№139 сб 2004 г.	Суп картофельный с горохом	250	5,49	5,28	16,54	148,25	42,68	88,1	35,58	2,05	
№269, 331 сб. 2017 г.	Котлеты (осobyе) с соусом см. том.	100	8,000	10,5	8,660	162	139	167,63	19,98	0,55	
№202 сб. 2017 г.	Макаронны отварные	180	6,120	10,98	41,040	264,6	14,92	49,56	11,49	1,15	
табл сб. 1994г.	Овощи по сезону	20-60	0,48	0,06	1,02	78,0	8,5	18,0	8,4	0,3	
ТУ915-001-12123357	Хлебный батон	25	2,25	0,575	1,175	58,45	5,5	9,0	4,2	0,35	
ГОСТ 2077-88	Хлеб бородинский	25	1,5	0,3	13,15	57,5	11,5	53,0	12,5	1,6	
№684, 685 сб. 2004г.	Чай с сахаром	180	0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28	
	Итого:	820	23,903	27,713	95,085	822,78					

Меню составлено: А.Мед / Администрация школы №41

День: вторник
Неделя: первая

Сезон: осенний, зимний

Возрастная категория: с 5 по 11 класс



Директор ОУ Зоренько В.И.И.

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %				
			Б	Ж	У		Са	Р	Мг	Fe	
Комплекс: 2 (завтрак)											
№ 498сб.2004г.	Котлеты рубленые из птицы	100	18	16,7	16,7	223,0	59,78	80	22,2	3,63	
№ 508 сб.2004 г.	Каша гречневая	180	10,4	9,4	51,12	334,8	30,56	230,28	32,8	2,44	
табл сб.1994г.	Овощи по сезону	20-60	0,42	0,06	0,42	6,6	8,5	18,0	8,4	0,3	
ТУ9115-001-12123357	Хлебный батон	30	2,36	0,3	28,98	70,1	11,0	37,0	14,5	0,69	
№884.685 сб.2004г.	Чай с сахаром	180	0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28	
	Итого:	550	31,28	26,44	110,72	688,5					
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %				
			Б	Ж	У		Са	Р	Мг	Fe	
Комплекс: 4 (обед)											
№ 110 сб.2004 г.	Борщ с капустой и картофелем	250	2,000	5,2	13,1	106	49,73	54,6	26,13	1,22	
№280 сб. 2017г	Фрикадельки в соусе	105	6,900	17,14	9,000	295	17,71	46,16	8,43	0,37	
табл сб.1994г.	Овощи по сезону	20-60	0,48	0,06	1,02	78	8,5	18,0	8,4	0,3	
ТУ9115-001-12123357	Хлебный батон	25	2,25	0,575	1,175	58,45	5,5	9,0	4,2	0,35	
ГОСТ 2077 -88	Хлеб бородинский	25	1,5	0,3	13,15	57,5	11,5	53,0	12,5	1,6	
№839 сб.2004г.	Компот из сухофруктов или чай сах.	180	0,16	0,16	27,88	132,8	0,16	0,16	1,4	0,28	
	Итого:	645	13,290	23,435	65,325	727,73					

Мясоед: АИЕД / Автоматизация АД /

Директор ОУ Зорькино А.А.



День: среда
 Неделя: первая
 Сезон: осенний, зимний
 Возрастная категория: с 5 по 11 класс

№ рецептуры	Прим пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %			
			Б	Ж	У		Са	Р	Мг	Fe
Комплекс: 2 (завтрак)										
№462,587сб.2004	Терфтели (2- вариант)	110	9,6	8,5	8,5	151,0	180,7	217,92	25,98	0,72
№ 508 сб. 2004 г.	Каша кукурузная	180	7,92	9	46,08	291,3	17,78	244,71	162,99	0,39
табл сб. 1994г.	Овощи по сезону	20-60	0,48	0,06	1,02	78	8,5	18,0	8,4	0,3
ТУ9115-001-12123357	Хлебный батон	30	2,36	0,3	28,98	70,1	11,0	37,0	14,5	0,69
№864,685 сб.2004г.	Чай с сахаром	180	0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28
	Итого:	560	20,42	17,88	98,08	644,4				

№ рецептуры	Прим пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %			
			Б	Ж	У		Са	Р	Мг	Fe
Комплекс: 4 (обед)										
№138 сб. 2004г.	Суп картофельный с рисом	250	1,8	5,200	16,5	122,0	29,2	67,58	27,28	1,13
№487сб. 2004 г.	Птица отварная	100	15,7	8,9	0,4	144,00	57,6	125,5	5,4	1,5
№ 508сб.2004г.	Каша пшеничная	180	7,38	11,16	45,9	322,2	59,99	125,32	39,44	1,49
табл сб. 1994г.	Овощи по сезону	20-60	0,48	0,06	1,02	78	8,5	18,0	8,4	0,3
ТУ9115-001-12123357	Хлебный батон	25	2,25	0,575	1,175	58,45	5,5	9,0	4,2	0,35
ГОСТ 2077-88	Хлеб бородинский	25	1,5	0,3	13,15	57,5	11,5	53,0	12,5	1,6
№864,685 сб.2004г.	Чай с сахаром	180	0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28
	Итого:	820	29,173	26,213	91,645	836,1				

рецепты: файл /информация об об/

Директор ОУ Зорешко Ш. А.



День: четверг
Неделя: первая
Сезон: осенний, зимний
Возрастная категория: с 5 по 11 класс

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %				
			Б	Ж	У		Са	Р	Мг	Fe	
Комплекс: 2 (завтрак)											
№290, 330 сб. 2017 г.	Птица тушен, в сметан. соусе	100	12,050	9,750	2,250	145,5	40,24	97,8	19,8	0,88	
№ 508 сб. 2004 г.	Каша гречневая	180	8,9	7,4	51,12	363,6	30,56	230,28	32,8	2,44	
табл сб. 1994г.	Овощи по сезону	20-60	0,42	0,06	0,42	6,6	8,5	18,0	8,4	0,3	
ТУ9115-001-12123357	Хлебный батон	30	2,36	0,3	28,98	70,1	11,0	37,0	14,5	0,69	
№694, 685 сб. 2004г.	Чай с сахаром	180	0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28	
№766 сб. 2004г.	Сдоба обыкновенная	50	3,8	3,1	28,2	157,0	11,1	2,8	1,4	0,28	
	Итого:	600	27,593	20,628	124,470	796,8					
№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %				
			Б	Ж	У		Са	Р	Мг	Fe	
Комплекс: 4 (обед)											
№138сб 2004 г.	Суп картофельный с пшеном	250	2,5	3	18,3	113	42,68	88,1	35,58	2,05	
№498/582 сб2004г.	Биточки руб. из птицы с соусом бел.	110	18	16,75	12,5	223,0	59,78	80	22,2	3,63	
№202 сб. 2017 г.	Макаронны отварные	180	6,120	10,98	41,040	264,6	14,92	49,56	11,49	1,15	
табл сб. 1994г.	Овощи по сезону	20-60	0,48	0,06	1,02	78	8,5	18,0	8,4	0,3	
ТУ9115-001-12123357	Хлебный батон	25	2,25	0,575	1,175	58,45	5,5	9,0	4,2	0,35	
ГОСТ 2077 -88	Хлеб бородинский	25	1,5	0,3	13,15	57,5	11,5	53,0	12,5	1,6	
№694, 685 сб. 2004г.	Чай с сахаром	180	0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28	
	Итого:	830	30,91	31,68	100,685	848,53					

Мясников А.И. / Мещерякова О.А.

День: пятница

Неделя: первая

Сезон: осенний, зимний

Возрастная категория: с 5 по 11 класс



Директор О.В. Зоринко Д.А.

№ рецептуры	Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %			
			Б	Ж	У		Са	Р	Mg	Fe
Комплекс: 2 (завтрак)										
№498 сб.2004г.	Котлеты рубленые из птицы	100	16,1	15,1	15,1	262,0	25,45	121,82	14,55	1,64
№ 520 сб.2004г.	Пюре картофельное	180	3,100	9,16	26,100	226,8	11,19	37,17	8,62	0,86
табл сб.1994г.	Овощи по сезону	20-60	1,86	0,12	3,9	33,0	8,5	18,0	8,4	0,3
ТУ9115-001-12123357	Хлебный батон	30	2,36	0,3	28,98	70,1	11,0	37,0	14,5	0,69
№684,685 сб.2004г.	Чай с сахаром	180	0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28
	Итого:	550	23,48	24,70	87,58	645,9				
№ рецептуры	Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %			
			Б	Ж	У		Са	Р	Mg	Fe
Комплекс: 4 (обед)										
№ 110 сб.2004 г.	Борщ с капустой и картофелем	250	2,000	5,2	13,1	106	49,73	54,6	26,13	1,22
№478сб. 2004 г.	Запеканка картофельная с мясом	122/3	16,64	20,89	19,8	325,0	19,1	143,42	20,75	2,2
табл сб.1994г.	Овощи по сезону	20-60	1,14	5,36	4,62	71,4	8,5	18,0	8,4	0,3
ТУ9115-001-12123357	Хлебный батон	25	2,25	0,575	1,175	58,45	5,5	9,0	4,2	0,35
ТУ9115-001-12123357	Хлеб бородинский	25	1,5	0,3	13,15	57,5	11,5	53,0	12,5	1,6
ГОСТ 2077 -88	Чай с сах. или компот из с/фр.	180	0,16	0,16	27,88	132,8	0,16	0,16	1,4	0,28
№684,685 сб.2004г.	Итого:	665	23,69	32,485	79,725	751,1				

машаки. Шед / Автоматическая АА /

День: суббота
Неделя: первая
Сезон: осенний, зимний

Возрастная категория: с 5 по 11 класс



Заведующий Ш. Зершиса Ш. Ш.

№ рецептуры	Примем пищу, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %					
			Б	Ж	У		Са	Р	Мг	Fe		
№374 сб. 2004г.	Рыба тушеная в томате с овощами	110	10,6	5,4	5,6	166,5	59,78	80	22,2	3,63		
№ 518 сб.2004г.	Картофель отварной	180	3,6	7,38	29,16	199,8	33,83	146,69	34,36	2,48		
табл сб. 1994г.	Овощи по сезону	20-60	1,86	0,12	3,9	33,0	8,5	18,0	8,4	0,3		
ТУ915-001-12123357	Хлебный батон	30	2,36	0,3	28,98	70,1	11,0	37,0	14,5	0,69		
№388 сб. 2017 г.	Сок фрукт или компот из сухили чай	180	1,71	0,00	17,28	78,20	14,00	14,00	8,00	2,8		
	Итого:	580	20,13	13,20	84,92	547,64						
№ рецептуры	Примем пищу, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %					
			Б	Ж	У		Са	Р	Мг	Fe		
	Комплекс: 4 (обед)											
№140 сб.2004 г.	Суп картофельный с вермишелью	250	2,900	2,5	21,000	120	26,7	55,98	22,78	0,88		
№499/582 сб.2004г.	Биточки руб. из птицы с соусом бел.	110	18	16,75	12,5	223,0	59,78	80	22,2	3,63		
№ 171 сб.2017 г.	Каша пшенная	180	7,7	12,42	46,08	329,4	17,78	244,71	162,99	0,39		
табл сб. 1994г.	Овощи по сезону	20-60	0,42	0,06	0,42	6,6	8,5	18,0	8,4	0,3		
ТУ915-001-12123357	Хлебный батон	25	2,25	0,575	1,175	58,45	5,5	9,0	4,2	0,35		
ГОСТ 2077 88	Хлеб бородинский	25	1,5	0,3	13,15	57,5	11,5	53,0	12,5	1,6		
№684,685 сб.2004г.	Чай с сахаром	180	0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28		
	Итого:	830	32,833	32,623	107,825	848,9						

Итого: 830

Минеральные вещества 848,9

День: понедельник
Неделя: вторник

Сезон: осенний, зимний

Возрастная категория: с 5 по 11 класс



Директор О.В. Зоринко 21.11.

№ рецептуры	Приним пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %							
			Б	Ж	У		Са	Р	Мг	Fe				
Комплекс: 2 (завтрак)														
№492 сб. 2004г.	Плов из птицы	200	13,800	10,26	39,070	338	17,71	46,16	8,43	0,37				
табл сб. 1994г.	Овощи по сезону	20-60	0,42	0,06	0,42	6,6	8,5	18,0	8,4	0,3				
ТУ9115-001-12123357	Хлебный батон	30	2,36	0,3	28,98	70,1	11,0	37,0	14,5	0,69				
№694, 695 сб. 2004г.	Чай с сахаром	180	0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28				
767 сб. 2004г.	Булочка ванильная	50	3,95	4,25	58,1	171,5	8,5	18,0	8,4	0,3				
	Итого:	520	16,643	4,250	81,970	640,2								
№ рецептуры	Приним пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %							
			Б	Ж	У		Са	Р	Мг	Fe				
			Комплекс: 4 (обед)											
			№139 сб. 2004 г.	Суп картофельный с горохом	250		5,49	5,28	16,54	148,25	42,68	88,1	35,58	2,05
			№ 290, 230 сб. 2017 г.	Птица тушен, в сметан. соусе	100		12,050	9,750	2,250	145,5	40,24	97,8	19,8	0,88
			№ 508 сб. 2004 г.	Каша кукурузная	180		7,9	9,0	46,08	291,3	30,56	230,28	32,8	2,44
			табл сб. 1994г.	Овощи по сезону	20-60		1,14	5,36	4,6	71,4	8,5	18,0	8,4	0,3
			ТУ9115-001-12123357	Хлебный батон	25		2,25	0,575	1,175	58,45	5,5	9,0	4,2	0,35
			ГОСТ 2077 -88	Хлеб бородинский	25		1,5	0,3	13,15	57,5	11,5	53,0	12,5	1,6
			№694, 695 сб. 2004г.	Чай с сахаром	180		0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28
	Итого:	820	30,413	30,283	97,295	826,38								

масса: 1 стел / автоматическая 8/8/1

День: вторник
Неделя: вторник

Сезон: осенний, зимний

Возрастная категория: с 5 по 11 класс



А. Чирков
З. Зоринко З. А.

№ рецептуры	Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %				
			Б	Ж	У		Са	Р	Мг	Fe	
Комплекс: 2 (завтрак)											
№97 сб. 2004г.	Сыр «Радонек»	15	4,000	4,000	4,100	54,0	132,00	75,00	5,25	0,15	
№478сб. 2004 г.	Запеканка картофельная с мясом	122/3	16,64	20,89	19,8	325,0	19,1	143,42	20,75	2,2	
табл сб.1994г.	Овощи по сезону	20-60	1,14	5,34	4,62	72	8,5	18,0	8,4	0,3	
ТУ9115-001-12123357	Хлебный батон	30	2,36	0,3	28,98	70,1	11,0	37,0	14,5	0,69	
№684,685 сб.2004г.	Чай с сахаром	180	0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28	
	Итого:	410	24,20	30,55	71,00	575,14					
Комплекс: 4 (обед)											
№ 110 сб.2004 г.	Борщ с капустой и картофелем	250	2,000	5,2	13,1	106	49,73	54,6	26,13	1,22	
№498/882 сб2004г.	Биточки руб. из птицы с соусом бел.	110	18	16,75	12,5	223,0	59,78	80	22,2	3,63	
№ 508 сб.2004 г.	Каша пшеничная	180	7,7	12,42	44,6	329,4	17,78	244,71	162,99	0,39	
табл сб.1994г.	Овощи по сезону	20-60	0,42	0,06	0,42	6,6	8,5	18,0	8,4	0,3	
ТУ9115-001-12123357	Хлебный батон	25	2,25	0,575	1,175	58,45	5,5	9,0	4,2	0,35	
ГОСТ 2077 -88	Хлеб бородинский	25	1,5	0,3	13,15	57,5	11,5	53,0	12,5	1,6	
№684,685 сб.2004г.	Чай с сахаром	180	0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28	
	Итого:	830	31,933	35,323	98,445	834,93					

Мясо и хлеб
Минеральные вещества А1

День: среда

Неделя: вторник

Сезон: осенний, зимний

Возрастная категория: с 5 по 11 класс



М.И.Митрофанов
Зорькина З.А.

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %				
			Б	Ж	У		Са	Р	Мг	Fe	
Комплекс: 2 (завтрак)											
№156 2004 г.	Бутерброд с маслом	10/20	1,1	9	6,8	115,0	6,5	50,5	6,3	0,55	
№388 сб. 2004 г.	Котлета рыбная	100	13	8,8	15,2	196,0	180,7	217,92	25,98	0,72	
№ 518 сб.2004г.	Картофель отварной	180	3,6	7,38	29,16	199,8	33,83	146,69	34,36	2,48	
табл сб.1994г.	Овощи по сезону	20-60	1,86	0,12	3,9	33,0	8,5	18,0	8,4	0,3	
ТУ9115-001-12123357	Хлебный батон	30	2,36	0,3	28,98	70,1	11,0	37,0	14,5	0,69	
№894,685 сб. 2004г.	Чай с сахаром	180	0,063	0,018	13,5	60,0	11,1	2,8	1,4	0,28	
Итого:		580	21,98	25,62	97,54	673,9					

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %				
			Б	Ж	У		Са	Р	Мг	Fe	
Комплекс: 4 (обед)											
№140 сб.2004 г.	Суп картофельный с вермишелью	260	2,900	2,5	21,000	120	26,7	55,98	22,78	0,88	
№269,331 сб.2017 г.	Котлеты (особые) с соусом см.том.	100	8,000	10,5	8,660	162	139	167,63	19,98	0,55	
№ 508сб.2004г.	Каша пшеничная	180	7,38	11,16	45,9	322,2	59,99	125,32	39,44	1,49	
табл сб.1994г.	Овощи по сезону	20-60	0,48	0,06	1,02	78,0	8,5	18,0	8,4	0,3	
ТУ9115-001-12123357	Хлебный батон	25	2,25	0,575	1,175	58,45	5,5	9,0	4,2	0,35	
ГОСТ 2077 -88	Хлеб бородинский	25	1,5	0,3	13,15	57,5	11,5	53,0	12,5	1,6	
№894,685 сб. 2004г.	Чай с сахаром	180	0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28	
Итого:		820	22,573	25,113	104,405	852,13					

Тяжеловоз: 5 мес
Тяжеловозова О.А.

День: четверг
Неделя: втора

Сезон: осенний, зимний
Возрастная категория: с 5 по 11 класс



	Принем пищи,	Масса	Пищевые			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества				
			Б	Ж	У		Са	Р	Мг	Fe	
Комплекс: 2 (завтрак)											
№498 сб.2004г.	Биточки рублиные из пшцы	100	16,1	15,1	15,1	262,0	25,45	121,82	14,55	1,64	
№ 508 сб.2004 г.	Каша гречневая	180	8,9	7,4	51,12	363,6	30,56	230,28	32,8	2,44	
табл сб.1994г.	Овощи по сезону	20-60	0,42	0,06	0,42	6,6	8,5	18,0	8,4	0,3	
ТУ9115-001-12123357	Хлебный батон	30	2,36	0,3	28,98	70,1	11,0	37,0	14,5	0,69	
№684,685 сб.2004г.	Чай с сахаром	180	0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28	
Итого: 550 27,843 22,878 109,12 756,34											

	Принем пищи,	Масса	Пищевые			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества				
			Б	Ж	У		Са	Р	Мг	Fe	
Комплекс: 4 (обед)											
№138сб.2004 г.	Суп картофельный с пшеном	250	2,5	3	18,3	113	42,68	88,1	35,58	2,05	
№487 сб.2004г.	Птица отварная	100	15,7	8,9	0,4	144,0	59,78	80	22,2	3,63	
№202 сб.2017 г.	Макаронны отварные	180	6,120	10,98	41,040	264,6	14,92	49,56	11,49	1,15	
табл сб.1994г.	Овощи по сезону	20-60	0,48	0,06	1,02	78,0	8,5	18,0	8,4	0,3	
ТУ9115-001-12123357	Хлебный батон	25	2,25	0,575	1,175	58,45	5,5	9,0	4,2	0,35	
ГОСТ 2077 -88	Хлеб бородинский	25	1,5	0,3	13,15	57,5	11,5	53,0	12,5	1,6	
№684,685 сб.2004г.	Чай с сахаром	180	0,063	0,018	13,5	60,0	11,1	2,8	1,4	0,28	
Итого: 820 28,613 23,833 88,585 775,53											

Мясо: Амар
Метелюва О.А.

Директор ОУ Зоренко А.А.

День: пятница
Неделя: вторник

Сезон: осенний, зимний



Директор О.С. Зоренко Н.А.

Возрастная категория: с 5 по 11 класс

№ рецептуры	Приним пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %			
			Б	Ж	У		Са	Р	Mg	Fe
Комплекс: 2 (завтрак)										
№494 сб. 2004 г.	Птица жареная	100	18,7	15,3	0,6	215	67,53	171,33	37,73	1,35
№ 508сб.2004г.	Каша пшеничная	180	7,38	11,16	45,9	322,2	59,99	125,32	39,44	1,49
табл сб. 1994г.	Овощи по сезону	20-60	0,42	0,06	0,42	6,6	8,5	18,0	8,4	0,3
ТУ915-001-12123357	Хлебный батон	30	2,36	0,3	28,98	70,1	11,0	37,0	14,5	0,69
№664,685 сб.2004г.	Чай с сахаром	180	0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28
	Итого:	550	28,923	26,838	89,4	667,94				
Приним пищи, наименование блюда										
Комплекс: 4 (обед)										
№ 110 сб.2004 г.	Борщ с капустой и картофелем	250	2,000	5,2	13,1	106	49,73	54,6	26,13	1,22
№492 сб2004г.	Плов из птицы	200	13,8	10,26	39,07	398,0	59,78	80	22,2	3,63
табл сб. 1994г.	Овощи по сезону	20-60	0,48	0,06	1,56	78,0	8,5	18,0	8,4	0,3
ТУ915-001-12123357	Хлебный батон	25	2,25	0,575	1,02	58,45	5,5	9,0	4,2	0,35
ГОСТ 2077 -88	Хлеб бородинский	25	1,5	0,3	13,15	57,5	11,5	53,0	12,5	1,6
№664,685 сб.2004г.	Чай с сахаром или компот из сух.	180	0,16	0,16	27,88	132,8	0,16	0,16	1,4	0,28
	Итого:	800	20,190	16,555	95,780	830,7				

начислено: 1000 руб. 1000 руб. 1000 руб. 1000 руб.

День: суббота

Неделя: вторник

Сезон: осенний, зимний

Возрастная категория: с 5 по 11 класс



Директор Д. Зоркина

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %				
			Б	Ж	У		Са	Р	Mg	Fe	
Комплекс: 2 (завтрак)											
№462,587сб.2004	Тертелли (2- вариант)	110	9,6	8,5	8,5	151,0	180,7	217,92	25,98	0,72	
№508 сб.2004г.	Каша ячневая	180	5,51	8,87	33,7	246,4	19,50	79,70	29,03	1,18	
табл сб.1994г.	Овощи по сезону	20-60	1,14	5,36	4,6	71,4	8,5	18,0	8,4	0,3	
ТУ915-001-12123357	Хлебный батон	30	2,36	0,3	28,98	70,1	11,0	37,0	14,5	0,69	
№684,685 сб.2004г.	Чай с сахаром	180	0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28	
	Итого:	560	18,67	23,05	89,28	592,94					
Прием пищи, наименование блюда											
		Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Минеральные вещества мг. %				
			Б	Ж	У		Са	Р	Mg	Fe	
Комплекс: 4 (обед)											
№128 сб. 2004г.	Суп картофельный с рисом	250	1,8	5,200	16,5	122,0	29,2	67,58	27,28	1,13	
№ 290,330 сб. 2017 г.	Птица тушен, в сметан. соусе	100	12,050	9,750	2,250	145,5	40,24	97,8	19,8	0,88	
№ 508 сб.2004 г.	Каша пшенная	180	7,7	12,42	44,6	329,4	17,78	244,71	162,99	0,39	
табл сб.1994г.	Овощи по сезону	20-60	0,48	0,06	1,02	78,0	8,5	18,0	8,4	0,3	
ТУ915-001-12123357	Хлебный батон	25	2,25	0,575	1,175	58,45	5,5	9,0	4,2	0,35	
ГОСТ 2077 -88	Хлеб бородинский	25	1,5	0,3	13,15	57,5	11,5	53,0	12,5	1,6	
№684,685 сб.2004г.	Чай с сахаром	180	0,063	0,018	13,5	54,0	11,1	2,8	1,4	0,28	
	Итого:	820	25,843	28,323	92,195	844,83					

Мясников: Андрей / Мещерякова Анна /