

Утверждаю

ДИРЕКТОР

ООО "РАДУГА ВКУСА"

/ШИКУЛА А.А./



МЕНЮ

20 мая 2024 г.

Льготная категория 1 смена 7-11 лет

Льготная категория 1 смена 12-18 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2011	174	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА	200	38.60	5,8	6,8	42,1	254
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	50	24.02	6,2	5,6	0,4	76
2011	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ (батон особый)	40	37.25	5,1	8,7	10,1	140
	пп	БАТОН НА ЗДОРОВЬЕ (пшенично-ржаной обогащённый витаминами, железом и кальцием)	26	8.44	1,1	0,4	9,4	35
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2.69	0,2		7,2	30
2011	341	МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ	100	55.00	0,8	0,2	7,5	38
Итого				166.00	19,2	21,7	76,7	573
Обед								
2016	48	САЛАТ ИЗ ПЕКИНСКОЙ КАПУСТЫ С ОГУРЦАМИ	100	48.20	0,9	10,2	2,1	103
2011	98	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С ПШЕНОМ И ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНОЙ	250	56.07	6,1	5,8	9,5	149
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	180	16.73	5,4	5,2	30,7	237
2011	269	ЛЮЛЯ-КЕБАБ С СОУСОМ	100	84.24	10,7	7,6	8,1	177
	пп	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	11.40	4,2	0,6	29,4	141
	пп	ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ	40	7.36	2,6	0,4	17,4	84
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	24.00	1	0,2	20,2	86
Итого				248.00	30,9	30	117,4	977
Всего				414.00	50,1	51,7	194,1	1550

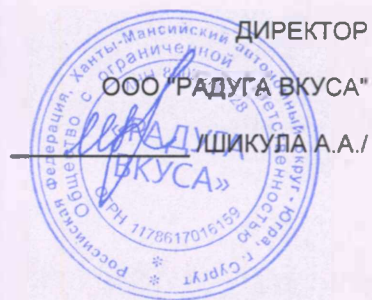
Директор школы _____

Мед. работник _____

ав. производством _____



Утверждаю



ДИРЕКТОР
ООО «РАДУГА ВКУСА»
ИДИКУЛА А.А./

МЕНЮ

24 мая 2024 г.

Льготная категория 1 смена 7-11 лет
Льготная категория 1 смена 12-18 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2012	10	САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕННОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО	40	20.88	1,2	2,1	2,4	33
2021	54-22г-2020	БУЛГУР ОТВАРНОЙ	150	28.73	6,7	4,7	33,6	204
2011	269	ЁЖИКИ МЯСНЫЕ С СОУСОМ	100	54.64	9,6	13,3	7,9	147
	ПП	БАТОН ОСОБЫЙ	20	5.00	1,6	0,2	10,1	48
	ПП	БАТОН НА ЗДОРОВЬЕ (пшенично-ржаной обогащённый витаминами, железом и кальцием)	20	6.34	0,8	0,3	7	26
2011	386	ИМУНЕЛЕ С ВИТАМИНАМИ D3. B6 + ЛАКТОБАКТЕРИИ 2,7% м 100г.	100	45.00	2,5	2,5	11,5	79
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	5.41	0,3		7,4	32
Итого				166.00	22,7	23,1	79,9	569
Обед								
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	100	14.15	1,4	6,1	8,1	93
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ СО СМЕТАНОЙ	250	27.33	2,4	6	16,3	130
2016	276	ВОК "ГОВЯДИНА С ОВОЩАМИ"	200	167.85	16,7	12,9	26,1	468
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	11.39	4,2	0,6	29,4	141
	ПП	ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ	30	5.70	2	0,3	13,5	65
2008	437	НАПИТОК БРУСНИЧНЫЙ	200	21.58	0,1	0,1	24,9	103
Итого				248.00	26,8	26	118,3	1000
Всего				414.00	49,5	49,1	198,2	1569



Директор школы

Мед. работник

Зав. производством

Утверждаю



МЕНЮ

23 мая 2024 г.

Льготная категория 1 смена 7-11 лет

Льготная категория 1 смена 12-18 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2015	12	ПОДГАРНИРОВКА (КУКУРУЗА КОНСЕРВИРОВАННАЯ)	30	16.30	0,9	0,1	2	12
2011	203	СПАГЕТТИ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150	21.86	7	4,7	39,7	235
2008	254	СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ	50	40.80	5,6	12,2	0,2	133
	пп	БАТОН ОСОБЫЙ	21	5.34	1,7	0,2	10,7	52
	пп	БАТОН НА ЗДОРОВЬЕ (пшенично-ржаной обогащённый витаминами, железом и кальцием)	20	5.34	0,7	0,3	5,9	22
2011	382	КАКАО НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ (С.В1.В2. В6. РР.А. D3. Е. А фолиевая кислота)	200	21.36	2,2	1,9	17,9	97
2011	341	МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ	100	55.00	0,8	0,2	7,5	38
Итого				166.00	18,9	19,6	83,9	589
Обед								
2012	14	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ С РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ	100	40.07	1.1	6.2	4.3	79.5
2008	103	СУП КУДРЯВЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	56.77	8.1	9.3	15.4	178.2
2011	244	ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ	200	113.75	15,9	12,6	42,5	415
	пп	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	58	11.07	4	0,6	27,7	132.8
	пп	ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ	30	5.70	2	0,3	13,5	65
2011	342	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ	200	20.64	0,3	0,2	13,1	56
Итого				248.00	31.4	29.2	116.5	926.5
Всего				414.00	50.3	48.8	200.4	1515.5

Директор школы _____

Мед. работник _____

Зав. производством _____

Утверждаю



МЕНЮ

22 мая 2024 г.

Льготная категория 1 смена 7-11 лет
Льготная категория 1 смена 12-18 лет

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2011	173	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ГЕРКУЛЕСОВАЯ	200	31.88	8,1	6	36,9	262
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ 30г (батон особый)	30	20.00	1,7	8,5	10,2	123
2011	219	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ 65/25	90	72.71	12	10,4	21	215
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	5.41	0,3		7,4	32
2011	338	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	120	36.00	0,5	0,5	11,8	56
Итого				166.00	22,6	25,4	87,3	688
Обед								
2016	98	САЛАТ ОВОЩНОЙ С ФАСОЛЬЮ	100	29.15	1,4	10,2	10,1	138
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ С МЯСОМ СО СМЕТАНОЙ	250	63.94	6,9	7,5	10,7	186
2015	392	ПЕЛЬМЕНИ МЯСНЫЕ СКАЗКА ОТВАРНЫЕ	205	98.80	18,9	10,6	27,3	354
	пп	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	11.22	4,1	0,6	28,9	139
	пп	ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ	30	5.70	2	0,3	13,5	65
	пп	КЕКС ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ	30	30.00	1,8	5,4	10,5	105
2011	388	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	9.19	0,7	0,3	16,2	82
Итого				248.00	35,8	34,9	117,2	1069
Всего				414.00	58,4	60,3	204,5	1757



(Handwritten signatures in blue ink)

Утверждаю

ДИРЕКТОР

ООО "РАДУГА ВКУСА"

ШИКУЛА А.А./



МЕНЮ

21 мая 2024 г.

Льготная категория 1 смена 7-11 лет
Льготная категория 1 смена 12-18 лет

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	150	24.24	8,6	5,6	39,3	243
2011	269	БИТОЧКИ КУРИНЫЕ ПО - БЕЛАРУССКИ	100	97.93	11,2	10,7	10,9	139
2022	54-3 соус	СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	30	3.43	0,2	1,3	1,8	23
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	5.70	2	0,3	14,3	68
	ПП	БАТОН НА ЗДОРОВЬЕ (пшенично-ржаной обогащённый витаминами, железом и кальцием)	30	10.01	1,3	0,5	11,1	41
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2.69	0,2		7,2	30
2023	ПП	ПАСТИЛА ФРУКТОВАЯ	22	22.00	0,5		13	58
Итого				166.00	24	18,4	97,6	602
Обед								
2008	29	САЛАТ "ШКОЛЬНЫЕ ГОДЫ"	100	36.45	1,3	10,1	3,6	111.63
2015	103	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЬЮ И ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	48.01	7,3	8,5	18,6	182
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	40.50	3,8	6,3	25,8	175
2011	269	ШНИЦЕЛЬ ИЗ ГОВЯДИНЫ	100	93.78	14	10,7	10,5	226
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	7.56	2,7	0,4	18,9	90.7
	ПП	ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ	30	5.70	2	0,3	13,5	65
2016	430	КИСЕЛЬ ЯГОДНЫЙ (чёрная смородина с/м)	200	16.00	0,2	0,1	25,2	102
Итого				248.00	31.3	36.4	116.1	952.33
Всего				414.00	55.3	54.8	213.7	1554.33



Директор школы

Мед. работник

Зав. производством

(Handwritten signatures in blue ink)