

ИП Орлов А.О.

Утверждаю



Директор школы № 7

# МЕНЮ

" 7 " \_\_\_\_\_ 2025 г.

7-11 лет

5 день

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	181	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ	200	32,64	5,70	10,20	30,20	235,00
2021	11	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	18,91	3,40	2,40	17,50	106,00
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО)	100	21,32	0,40	0,40	9,80	47,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,52	2,70	0,20	17,60	83,00
<b>Итого</b>				<b>75,39</b>	<b>12,20</b>	<b>13,20</b>	<b>75,10</b>	<b>471,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ)	60	20,45	0,70	0,10	2,30	14,00
2011	99	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ	250	15,90	1,80	5,10	10,80	97,00
2011	269	БИТОЧКИ ОСОБЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (90/5)	95	77,90	14,30	22,60	11,40	306,00
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150	21,60	5,50	5,80	30,50	195,00
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	28,80	1,00	0,20	19,60	83,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,88	3,10	0,30	20,10	95,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,60	1,30	0,20	8,50	41,00
<b>Итого</b>				<b>169,13</b>	<b>27,70</b>	<b>34,30</b>	<b>103,20</b>	<b>831,00</b>
<b>Полдник</b>								
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	12,15	5,00	4,50	0,30	61,00
2022	83	МОЛОКО В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	200	31,20	5,60	4,90	9,30	105,00
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ГРУША)	100	33,94	0,40	0,30	10,30	47,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	1,08	1,10	0,10	7,50	36,00
<b>Итого</b>				<b>78,37</b>	<b>12,10</b>	<b>9,80</b>	<b>27,40</b>	<b>249,00</b>
<b>Всего</b>				<b>322,89</b>	<b>52,00</b>	<b>57,30</b>	<b>205,70</b>	<b>1 551,00</b>

Повар

*М.С.*

( *Мухомова Н.С.* )







ИП Орлов А.О.



Утверждаю

Директор школы № 7

**МЕНЮ**

" 11 " 02 2025 г.

7-11 лет

7 день

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	20,53	1,10	5,30	4,60	55,00
2011	289	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	200	94,05	14,40	13,40	17,40	248,00
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	28,80	1,00	0,20	20,20	86,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,44	1,50	0,10	10,00	47,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,60	1,30	0,20	8,50	41,00
<b>Итого</b>				<b>146,42</b>	<b>19,30</b>	<b>19,20</b>	<b>60,70</b>	<b>477,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ)	60	27,29	0,50	0,10	1,50	8,00
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	14,99	2,20	5,80	13,10	116,00
2023	83	БЕФСТРОГАНОВ	90	32,71	11,20	28,60	5,00	334,00
2021	3	РИС С ОВОЩАМИ	150	13,66	3,40	4,30	31,60	179,00
2021	8	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,77	0,20	0,00	10,10	41,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,16	2,30	0,20	15,10	71,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,40	2,00	0,30	12,70	61,00
<b>Итого</b>				<b>94,98</b>	<b>21,80</b>	<b>39,30</b>	<b>89,10</b>	<b>810,00</b>
<b>Полдник</b>								
2011	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	40	29,66	4,60	7,00	12,10	130,00
2022	83	МОЛОКО В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	200	31,20	5,60	4,90	9,30	105,00
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ВИНОГРАД)	100	35,87	0,60	0,60	15,40	72,00
<b>Итого</b>				<b>96,73</b>	<b>10,80</b>	<b>12,50</b>	<b>36,80</b>	<b>307,00</b>
<b>Всего</b>				<b>338,13</b>	<b>51,90</b>	<b>71,00</b>	<b>186,60</b>	<b>1 594,00</b>

Повар

( Мухомова М.С. )







ИП Орлов А.О.

Утверждаю



# МЕНЮ

" 13 " 02 2025 г.

7-11 лет

9 день

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ)	60	27,29	0,50	0,10	1,50	8,00
2011	270	КОТЛЕТЫ МОСКОВСКИЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (90/5)	95	109,97	11,40	16,70	9,00	232,00
2023	51	КАША ВЯЗКАЯ ПШЕНИЧНАЯ	150	18,55	6,30	7,90	37,10	245,00
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	28,80	1,00	0,20	19,60	83,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,44	1,50	0,10	10,00	47,00
<b>Итого</b>				<b>186,05</b>	<b>20,70</b>	<b>25,00</b>	<b>77,20</b>	<b>615,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ)	60	20,47	0,70	0,10	2,30	14,00
2022	4	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ И ТОМАТОМ	250	19,79	3,00	2,80	24,10	137,00
2011	289	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	170	57,69	12,20	11,40	14,80	211,00
2011	386	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ (ЙОГУРТ)	180	22,61	5,00	4,50	8,10	102,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,32	4,60	0,40	30,10	142,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	4,00	3,30	0,40	21,20	102,00
<b>Итого</b>				<b>128,88</b>	<b>28,80</b>	<b>19,60</b>	<b>100,60</b>	<b>708,00</b>
<b>Полдник</b>								
2011	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	40	29,66	4,60	7,00	12,10	130,00
2022	83	МОЛОКО В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	200	31,20	5,60	4,90	9,30	105,00
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (АПЕЛЬСИН)	100	23,28	0,90	0,20	8,10	43,00
<b>Итого</b>				<b>84,14</b>	<b>11,10</b>	<b>12,10</b>	<b>29,50</b>	<b>278,00</b>
<b>Всего</b>				<b>399,07</b>	<b>60,60</b>	<b>56,70</b>	<b>207,30</b>	<b>1 601,00</b>

Повар

М.С. Мусова М.Р.





## МЕНЮ

" 14 " 02 2025 г.

7-11 лет

10 день

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	60	6,47	0,90	3,70	5,10	57,00
2011	291	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	170	82,07	14,40	8,90	30,40	260,00
2021	11	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	18,91	3,40	2,40	17,50	106,00
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО)	100	21,32	0,40	0,40	9,80	47,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,44	1,50	0,10	10,00	47,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,60	1,30	0,20	8,50	41,00
<b>Итого</b>				<b>131,81</b>	<b>21,90</b>	<b>15,70</b>	<b>81,30</b>	<b>558,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ)	60	27,29	0,50	0,10	1,50	8,00
2011	99	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ	250	15,90	1,80	5,10	10,80	97,00
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (90/5)	95	91,92	11,70	21,50	8,60	275,00
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	150	14,03	8,20	9,70	37,00	268,00
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	28,80	1,00	0,20	19,60	83,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,88	3,10	0,30	20,10	95,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,60	1,30	0,20	8,50	41,00
<b>Итого</b>				<b>182,42</b>	<b>27,60</b>	<b>37,10</b>	<b>106,10</b>	<b>867,00</b>
<b>Полдник</b>								
2023	101	ПИРОЖКИ СДОБНЫЕ ПЕЧЕННЫЕ С ТВОРОГОМ	100	45,56	8,20	3,00	30,00	249,00
2022	83	МОЛОКО В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	200	31,20	5,60	4,90	9,30	105,00
<b>Итого</b>				<b>76,76</b>	<b>13,80</b>	<b>7,90</b>	<b>39,30</b>	<b>354,00</b>
<b>Всего</b>				<b>390,99</b>	<b>63,30</b>	<b>60,70</b>	<b>226,70</b>	<b>1 779,00</b>

Повар

*Мухоморова М.С.**Мухоморова М.С.*



ИП Орлов А.О.



Утверждаю

Директор школы № 7

**МЕНЮ**

" 17 " 02 2025 г.

7-11 лет

**1 день**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	42	31,11	4,90	7,40	12,70	137,00
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	12,15	5,00	4,50	0,30	61,00
2011	174	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА	200	40,61	5,60	10,40	40,30	278,00
2021	12	КАКАО С МОЛОКОМ	200	21,56	4,20	3,30	14,90	108,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,44	1,50	0,10	10,00	47,00
<b>Итого</b>				<b>106,87</b>	<b>21,20</b>	<b>25,70</b>	<b>78,20</b>	<b>631,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ)	60	20,47	0,70	0,10	2,30	14,00
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	14,99	2,20	5,80	13,10	116,00
2011	260	ГУЛЯШ	90	91,24	13,50	15,50	3,30	206,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	39,42	3,30	5,30	22,30	137,00
2021	10	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,92	0,00	0,00	9,70	39,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,60	3,80	0,30	25,10	118,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,19	2,70	0,40	17,00	82,00
<b>Итого</b>				<b>176,83</b>	<b>26,20</b>	<b>27,40</b>	<b>92,80</b>	<b>712,00</b>
<b>Полдник</b>								
2023	55	ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ И ИЗЮМОМ	100	48,84	8,10	2,50	40,00	278,00
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	28,80	1,00	0,20	20,20	86,00
<b>Итого</b>				<b>77,64</b>	<b>9,10</b>	<b>2,70</b>	<b>60,20</b>	<b>364,00</b>
<b>Всего</b>				<b>361,34</b>	<b>56,50</b>	<b>55,80</b>	<b>231,20</b>	<b>1 707,00</b>

Повар Муж ( Мускова М.Р. )



ИП Орлов А.О.

Утверждаю

**МЕНЮ**

" 18 " 02 2025 г.

7-11 лет

**2 день**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	20,53	1,10	5,30	4,60	55,00
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (90/5)	95	91,92	11,70	21,50	8,60	275,00
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150	21,60	5,50	5,80	30,50	195,00
2021	10	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,92	0,00	0,00	9,70	39,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,44	1,50	0,10	10,00	47,00
<b>Итого</b>				<b>139,41</b>	<b>19,80</b>	<b>32,70</b>	<b>63,40</b>	<b>611,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	60	6,47	0,80	3,70	5,00	56,00
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250	15,53	3,60	4,60	18,80	144,00
2011	291	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	170	82,07	14,40	8,90	30,40	260,00
2021	8	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,77	0,20	0,00	10,10	41,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,60	3,80	0,30	25,10	118,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	45	3,60	3,00	0,40	19,10	92,00
<b>Итого</b>				<b>113,04</b>	<b>25,80</b>	<b>17,90</b>	<b>108,50</b>	<b>711,00</b>
<b>Полдник</b>								
2011	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	40	29,66	4,60	7,00	12,10	130,00
2022	83	МОЛОКО В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	200	31,20	5,60	4,90	9,30	105,00
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ВИНОГРАД)	100	35,87	0,60	0,60	15,40	72,00
<b>Итого</b>				<b>96,73</b>	<b>10,80</b>	<b>12,50</b>	<b>36,80</b>	<b>307,00</b>
<b>Всего</b>				<b>349,18</b>	<b>56,40</b>	<b>63,10</b>	<b>208,70</b>	<b>1 629,00</b>

Повар

*М.С.*( *Медкова М.С.* )



ИП Орлов А.О.



Утверждаю

Директор школы № 7

**МЕНЮ**

" 19 " 02 2025 г.

7-11 лет

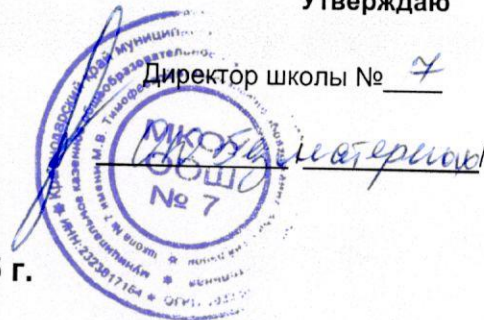
**3 день**

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>Завтрак</b>								
2005	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	150	64,97	26,70	18,50	21,30	366,00
		МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	25	7,87	1,80	2,10	13,50	80,00
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО)	100	21,32	0,40	0,40	9,80	47,00
2021	8	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,77	0,20	0,00	10,10	41,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,80	1,90	0,20	12,60	59,00
<b>Итого</b>				<b>97,73</b>	<b>31,00</b>	<b>21,20</b>	<b>67,30</b>	<b>593,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ)	60	27,29	0,50	0,10	1,50	8,00
2022	4	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПКОЙ И ТОМАТОМ	250	19,79	3,00	2,80	24,10	137,00
2011	270	КОТЛЕТЫ МОСКОВСКИЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (90/5)	95	109,97	11,40	16,70	9,00	232,00
2011	145	КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ЛУКОМ	150	20,52	3,30	10,60	22,90	205,00
2021	10	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,92	0,00	0,00	9,70	39,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,88	3,10	0,30	20,10	95,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	35	2,80	2,30	0,30	14,80	71,00
<b>Итого</b>				<b>187,17</b>	<b>23,60</b>	<b>30,80</b>	<b>102,10</b>	<b>787,00</b>
<b>Полдник</b>								
2023	63	СЛОЙКА С КЛЮКВОЙ	70	42,98	3,80	10,30	19,00	207,00
2011	386	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ (ЙОГУРТ)	180	22,61	5,00	4,50	8,10	102,00
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (АПЕЛЬСИН)	100	23,28	0,90	0,20	8,10	43,00
<b>Итого</b>				<b>88,87</b>	<b>9,70</b>	<b>15,00</b>	<b>35,20</b>	<b>352,00</b>
<b>Всего</b>				<b>373,77</b>	<b>64,30</b>	<b>67,00</b>	<b>204,60</b>	<b>1 732,00</b>

Повар

*М.Ф.*( *Мухомова И.С.* )



**МЕНЮ**

" 20 " 02 2025 г.

7-11 лет

4 день

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ)	60	27,29	0,50	0,10	1,50	8,00
2023	81	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ (90/10)	100	97,64	19,00	5,50	1,80	133,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	39,42	3,30	5,30	22,30	137,00
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	28,80	1,00	0,20	20,20	86,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,44	1,50	0,10	10,00	47,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,40	2,00	0,30	12,70	61,00
<b>Итого</b>				<b>196,99</b>	<b>27,30</b>	<b>11,50</b>	<b>68,50</b>	<b>472,00</b>
<b>Обед</b>								
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	20,53	1,10	5,30	4,60	55,00
2011	113	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	250	4,06	2,90	5,70	14,30	120,00
2023	12	ЧАХОХБИЛИ ИЗ КУР	90	52,24	16,30	17,20	3,70	235,00
2021	3	РИС С ОВОЩАМИ	150	13,66	3,40	4,30	31,60	179,00
2021	8	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,77	0,20	0,00	10,10	41,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,88	3,10	0,30	20,10	95,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,60	1,30	0,20	8,50	41,00
<b>Итого</b>				<b>96,74</b>	<b>28,30</b>	<b>33,00</b>	<b>92,90</b>	<b>766,00</b>
<b>Полдник</b>								
2023	101	ПИРОЖКИ СДОБНЫЕ ПЕЧЕННЫЕ С ТВОРОГОМ	100	45,56	8,20	3,00	30,00	249,00
2021	8	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,71	0,20	0,00	10,10	41,00
<b>Итого</b>				<b>47,27</b>	<b>8,40</b>	<b>3,00</b>	<b>40,10</b>	<b>290,00</b>
<b>Всего</b>				<b>341,00</b>	<b>64,00</b>	<b>47,50</b>	<b>201,50</b>	<b>1 528,00</b>

Повар

( Михайлова М.С. )



**МЕНЮ**

" 21 " 02 2025 г.

7-11 лет

**5 день**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	181	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ	200	32,64	5,70	10,20	30,20	235,00
2021	11	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	18,91	3,40	2,40	17,50	106,00
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО)	100	21,32	0,40	0,40	9,80	47,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,52	2,70	0,20	17,60	83,00
<b>Итого</b>				<b>75,39</b>	<b>12,20</b>	<b>13,20</b>	<b>75,10</b>	<b>471,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ)	60	20,45	0,70	0,10	2,30	14,00
2011	99	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ	250	15,90	1,80	5,10	10,80	97,00
2011	269	БИТОЧКИ ОСОБЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (90/5)	95	77,90	14,30	22,60	11,40	306,00
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150	21,60	5,50	5,80	30,50	195,00
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	28,80	1,00	0,20	19,60	83,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,88	3,10	0,30	20,10	95,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,60	1,30	0,20	8,50	41,00
<b>Итого</b>				<b>169,13</b>	<b>27,70</b>	<b>34,30</b>	<b>103,20</b>	<b>831,00</b>
<b>Полдник</b>								
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	12,15	5,00	4,50	0,30	61,00
2022	83	МОЛОКО В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	200	31,20	5,60	4,90	9,30	105,00
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ГРУША)	100	33,94	0,40	0,30	10,30	47,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	1,08	1,10	0,10	7,50	36,00
<b>Итого</b>				<b>78,37</b>	<b>12,10</b>	<b>9,80</b>	<b>27,40</b>	<b>249,00</b>
<b>Всего</b>				<b>322,89</b>	<b>52,00</b>	<b>57,30</b>	<b>205,70</b>	<b>1 551,00</b>

Повар \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)



ИП Орлов А.О.

Утверждаю



## МЕНЮ

" 24 " 02 2025 г.

7-11 лет

6 день

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	120	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	180	18,44	4,10	3,50	15,10	109,00
2008		ПЕЧЕНЬЕ	45	14,39	3,40	4,40	33,50	188,00
2011	386	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ (ЙОГУРТ)	180	22,61	5,00	4,50	8,10	102,00
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО)	100	21,32	0,40	0,40	9,80	47,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,16	2,30	0,20	15,10	71,00
<b>Итого</b>				<b>78,92</b>	<b>15,20</b>	<b>13,00</b>	<b>81,60</b>	<b>517,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ)	60	20,47	0,70	0,10	2,30	14,00
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250	15,53	3,60	4,60	18,80	144,00
2011	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	170	111,70	15,70	17,60	16,10	290,00
2021	10	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,92	0,00	0,00	9,70	39,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,60	3,80	0,30	25,10	118,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	4,00	3,30	0,40	21,20	102,00
<b>Итого</b>				<b>159,22</b>	<b>27,10</b>	<b>23,00</b>	<b>93,20</b>	<b>707,00</b>
<b>Полдник</b>								
2023	55	ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ И ИЗЮМОМ	100	48,84	8,10	2,50	40,00	278,00
2011	386	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ (ЙОГУРТ)	200	25,12	5,60	5,00	9,00	113,00
<b>Итого</b>				<b>73,96</b>	<b>13,70</b>	<b>7,50</b>	<b>49,00</b>	<b>391,00</b>
<b>Всего</b>				<b>312,10</b>	<b>56,00</b>	<b>43,50</b>	<b>223,80</b>	<b>1 615,00</b>

Повар

( Жукова М.С. )



ИП Орлов А.О.

Утверждаю



Директор школы № 7

# МЕНЮ

" 25 " 02 2025 г.

7-11 лет

7 день

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	20,53	1,10	5,30	4,60	55,00
2011	289	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	200	94,05	14,40	13,40	17,40	248,00
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	28,80	1,00	0,20	20,20	86,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,44	1,50	0,10	10,00	47,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,60	1,30	0,20	8,50	41,00
<b>Итого</b>				<b>146,42</b>	<b>19,30</b>	<b>19,20</b>	<b>60,70</b>	<b>477,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ)	60	27,29	0,50	0,10	1,50	8,00
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	14,99	2,20	5,80	13,10	116,00
2023	83	БЕФСТРОГАНОВ	90	32,71	11,20	28,60	5,00	334,00
2021	3	РИС С ОВОЩАМИ	150	13,66	3,40	4,30	31,60	179,00
2021	8	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,77	0,20	0,00	10,10	41,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,16	2,30	0,20	15,10	71,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,40	2,00	0,30	12,70	61,00
<b>Итого</b>				<b>94,98</b>	<b>21,80</b>	<b>39,30</b>	<b>89,10</b>	<b>810,00</b>
<b>Полдник</b>								
2011	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	40	29,66	4,60	7,00	12,10	130,00
2022	83	МОЛОКО В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	200	31,20	5,60	4,90	9,30	105,00
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ВИНОГРАД)	100	35,87	0,60	0,60	15,40	72,00
<b>Итого</b>				<b>96,73</b>	<b>10,80</b>	<b>12,50</b>	<b>36,80</b>	<b>307,00</b>
<b>Всего</b>				<b>338,13</b>	<b>51,90</b>	<b>71,00</b>	<b>186,60</b>	<b>1 594,00</b>

Повар

*М.С.*

( *Мухомова М.С.* )











