

Согласовано
 Директор МБОУ "СШ №35" Е.А.Зайцева



Утверждаю:
 Директор ООО КП "Колорит" Е.Г.Алексеев



" 07 " 2024г.

" 07 " 2024г.

Меню на 07 ноября 2024года

№ рецептуры	День 3. Наименование блюда. Возраст 7-10 лет. Начальное образование	Масса порций	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	цена
			Б	Ж	У		
	Завтрак						
70-71/2015	Овощи натуральные свежие/соленые (в нарезке)	60	0,48	0	1,68	8,64	15,35
ТТК/2023	Гречка по-купечески	200	17,44	18,36	41	413	39,65
692/2004	Кофейный напиток	200	1,5	1,05	18,3	88,65	9,81
гост	Хлеб ржаной.	40	2,64	0,48	15,84	78,24	2,28
	Итого за завтрак	500	22,06	19,89	76,82	588,53	67,09
	Обед						
124/ 2004	Щи из свежей капусты с картофелем (со сметаной)	255	5,7	5,6	22	161,2	17,27
388/ 2004	Котлета рыбная Дружба (с соусом)	90	10,8	11	12,5	210,4	30,77
520/ 2004	Пюре картофельное	150	3,31	5,07	33,2	191,67	18,98
699/ 2004	Напиток апельсиновый	200	1,5	1,7	22,4	110,9	8,04
гост	Хлеб ржаной.	20	1,32	0,24	7,92	39,12	1,14
	Итого за обед	715	22,63	23,61	98,02	713,29	76,20

Зав. Производством

Ю.В.Антонова

Ответственный за питание

О.В.Драмарецкая

Handwritten signature and date '07.11.2024' in blue ink.



Согласовано
Директор МБОУ «СШ № 35»
Е.А. Зайцева
2024г.

Меню на 07 ноября 2024года

реализуемое через буфет

Наименование	ВЕС	Цена руб.	№ рецептуры	Б	Ж	У	Эн. Цен (ккал)
Винегрет	150	33руб.	71/2004	1,85	15,2	11,23	190,8
Салат из св.капусты с огурцом с м/р.	70/15/15	29руб	43/2004	1,2	5,15	10,88	93,33
Салат из свежлы с сыром	70/15/15	29руб.	50/2004	1,10	5,16	10,78	88,30
Салат «Синьор-Помидор»	50/15/15	39,00	ТТК	2,03	6,29	12,04	102,36
Салат «Мясной»	120/20	40,00	ТТК	2,36	6,18	12,04	102,36
«Сельдь под шубой»	160	50,00	ТТК	2,45	8,15	12,56	156,89
Ши из свежей капусты с картофелем (со сметаной)	255	17,27	143/2004	5,17	4,07	28,33	170,3
Гречка по-купечески	200	39,65	ТТК\2023	17,44	18,36	41	413
Гуляш	50	88,00	437/2004	6,95	3,25	2,0	66,00
Фиге кур.с помидором под сыром	85гр	80,00	488/2004	17,5	7,86	1,45	201,32
Рыба приущ.с овощами	80гр	70,00	506/1983	6,03	3,36	2,42	193,5
Картофельное пюре	150гр	18,89	520/2004	2,30	4,80	20,70	132,48
Кофейный напиток	200гр	9,81	692/2004	1,5	1,052	18,3	88,65
Чай с лимоном	210гр	4,78	686/2004	0,13	0,02	15,2	61,5
Хлеб ржаной	30гр	3,00	ГОСТ	1,98	0,36	11,88	58,68
Хлеб пшеничный	30гр	4,00	ГОСТ	1,77	0,16	9,84	47,88

Зав. производством
Отв. за питание

Ю.В. Антонова
О.В. Драмарецкая

Утверждаю:
Директор ООО КТ «Колорит»
Алексеев Е.Г.
«07» 2024г.



Согласовано

Директор МБОУ СШ №35

Е.А. Зайцева

2024г.

Утверждаю

Директор ООО КП "Колорит"

Е.Г. Алексеев

2024г.

МЕНЮ на 07 ноября 2024г.

№ рецептуры	День 3. Наименование блюда Возраст 11-17 лет. Льготная категория.	Масса порций	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	цена
			Б	Ж	У		
	Завтрак						
ТТК/2023	Гречка покупечески	270	21,8	22,95	51,25	516,25	58,35
699/2004	Напиток апельсиновый	200	1,5	1,7	22,4	110,9	8,04
гост	Хлеб ржаной.	30	1,98	0,36	11,88	58,68	1,71
гост	Хлеб пшеничный	20	1,77	0,16	9,84	47,88	1,90
	Итого за завтрак	520	27,05	25,17	95,37	733,71	70,00

Зав. Производством

Ответственный за питание

Ю.В. Антонова

О.В. Драмарецкая



Согласовано
Директор МБОУ СШ №35
Е.А.Зайцева
2024г.



Утверждаю
Директор ООО КП "Колорит"
Е.Г.Алексеев
" 07 " 2024г.

МЕНЮ на 07 ноября 2024г.

№ рецептуры	День 3. Наименование блюда Возраст 11-17 лет. Льготная категория.	Масса порций	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	цена
			Б	Ж	У		
	Завтрак						
ТТК/2023	Гречка покупечески	270	24,46	26,35	55,35	557,55	45,91
685/ 2004	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,46	2,38
гост	Хлеб ржаной.	30	1,98	0,36	11,88	- 58,68	1,71
	Итого за завтрак	500	26,51	26,73	82,23	676,69	50,00
	Обед						
124/ 2004	Щи из свежей капусты с картофелем (со сметаной)	255	5,7	5,6	22	161,2	17,27
388/ 2004	Котлета рыбная Дружба (с соусом)	100	12	12,22	13,89	233,78	30,26
520/ 2004	Пюре картофельное	200	4,41	6,76	44,26	255,56	16,58
685/ 2004	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,46	2,38
гост	Хлеб ржаной.	30	1,98	0,36	11,88	58,68	1,71
гост	Хлеб пшеничный	20	1,77	0,16	9,84	47,88	1,90
	Итого за обед	805	25,93	25,12	116,87	817,56	70,10

Зав. Производством

Ответственный за питание

Ю.В.Антонова

О.В.Драмарецкая