

Согласовано

Директор МБОУ СПН №35

Е.А.Зайцева

2024г.

" 10 "



Утверждаю

Директор ООО КП "Колорит"

Е.Г.Алексеев

2024г.

" 07 "

" 10 "

МЕНЮ на 01 октября 2024г.

№ рецептуры	День 1. Наименование блюда Возраст 11-17 лет. Льготная категория.	Масса порций	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	цена
			Б	Ж	У		
	Завтрак						
11/ 2003	Морковь с сахаром	100	2,5	0,08	11,90	58,32	8,42
516/ 2004	Макаронные изделия отварные с сыром	220	13,09	19,5	40,6	390,26	52,99
686/ 2004	Чай с лимоном	210	0,13	0,02	15,2	61,5	4,78
гост	Хлеб пшеничный.	40	3,54	0,32	19,68	95,75	3,81
	Итого за завтрак	570	19,26	19,92	87,38	605,83	70,00

Зав.производством

Ответственный за питание

Антон

Ю.В.Антонова

О.В.Драмарецкая

Согласовано
Директор МБОУ СПО №35

" 01 " 2024г.
Е.А.Зайцева



Утверждаю

Директор ООО КП "Колорит"

" 01 " 2024г.
Е.Г.Алексеев

Меню на 01 октября 2024года

№ рецептуры	День 1. Наименование блюда Возраст 11-17 лет. Льготная категория.	Масса порций	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	цена
			Б	Ж	У		
	Завтрак						
11/ 2003	Морковь с сахаром	100	2,5	0,08	11,90	58,32	8,42
516/ 2004	Макаронные изделия отварные с сыром	220	13,09	19,5	40,6	390,26	32,99
686/ 2004	Чай с лимоном	210	0,13	0,02	15,2	61,5	4,78
гост	Хлеб пшеничный.	40	3,54	0,32	19,68	95,75	3,81
	Итого за завтрак	570	19,26	19,92	87,38	605,83	50,00
	Обед						
272/ 1983	Суп-пюре из бобовых	250	5,5	4,7	26,5	170,3	10,17
642/ 1983	Плов	270	20,2	22,8	56,4	511,6	49,63
686/ 2004	Чай с лимоном	210	0,13	0,02	15,2	61,5	4,78
гост	Хлеб ржаной.	30	1,98	0,36	11,88	58,68	1,71
гост	Хлеб пшеничный.	40	3,54	0,32	19,68	95,75	3,81
	Итого за обед	800	31,35	28,2	129,66	897,83	70,10

Зав.производством
Ответственный за питание

Алексеев

Ю.В.Антонова
О.В.Драмарецкая

Согласовано
Директор МБОУ СПИ №35

Е. А. Зайцева

2024г.

Утверждаю:

Директор ООО КП "Колорит"

Е.Г.Алексеев

" 01 "

10

2024г.

Меню на 01 октября 2024года

№ рецептуры	День 1 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
516/ 2004	Макаронные изделия отварные с сыром	220	13,09	19,5	40,6	390,26	49,66
685/ 2004	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,46	2,38
гост	Хлеб пшеничный.	20	1,77	0,16	9,84	47,88	1,90
Итого за завтрак		500	15,41	19,68	67,12	507,24	69,29
Обед							
272/ 1983	Суп-пюре из бобовых	250	5,5	4,7	26,5	170,3	10,17
642/ 1983	Плов	220	19,8	20,7	52,8	476,7	66,15
639/ 2004	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32	131,45	6,39
гост	Хлеб ржаной.	30	1,98	0,36	11,88	58,68	1,71
Итого за обед		700	27,94	25,85	123,18	837,13	84,42

Зав. Производством
Ответственный за питание

Анна

Ю.В.Антонова
О.В.Драмарецкая

Согласовано:
Директор МБОУ «СНП № 35»
Е.А. Зайцева



Утверждено:
Директор ООО КПП «Колорит»
Алексеев Е.Г.

« 10 » 2024г.

Меню на 01 октября 2024 года 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 свежкы с сыром	70/15/15	29руб.	50/2004	1,10	5,16	10,78	88,30
Салат «Мясной»	120/20	40,00	ТТК	2,36	6,18	12,04	102,36
«Сельдь под шубой»	160	50,00	ТТК	2,45	6,58	12,21	156,38
Суп -пюре из бобовых	250	10,17	272/1983	5,5	4,7	26,5	170,3
Филе кур.с помидором под сыром	85гр	75,00	488/2004	17,5	7,86	1,45	201,32
Рыба приущ.с овощами	80гр	69,00	506/1983	6,03	3,36	2,42	193,5
Картофельное пюре	150гр	18,98	520/2004	2,30	4,80	20,70	132,48
Плов	220гр	66,15	642/1983	21,7	22,10	56,4	476,6
Чай с сахаром	200гр	2,38	685/2004	0,07	0,02	15	60,46
Чай с лимоном	210гр	4,48	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