Утверждаю:
Директор
ООО "Торговый Дом Марс"
_____ /Смирнов А.Н./

Согласовано:
Директор
МОБУ "СОШ №8 г. Волхова"
_____ /Романов А.Ю./

МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД
МОБУ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №8 ГОРОДА ВОЛХОВА"
(СТОИМОСТЬ 137,00)

"27" 04 2024 г.

День: понедельник
Неделя: вторая
Возрастная категория: 7-11 лет

27.04.24

ВАРИАНТ МЕНЮ №1

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	100	1,9	5	10,9	88	45	2004	18,63
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РИСОВОЙ КРУПОЙ, С КУРИЦЕЙ	200	2,8	3,4	16,5	108	138	2004	10,22
БИТОЧЕК РУБЛЕНЫЙ ИЗ ПТИЦЫ	100	13,8	8,8	15,8	203	498	2004	45,12
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	150	2,8	7,5	18,3	134	54-9г	2020	21,94
ЧАЙ С ЛИМОНОМ И САХАРОМ	205	0,1	0,0	10	40	686	2004	2,56
ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	2	0,9	10,5	63	тк	тк	3,00
БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,9	0,7	11	59	тк	тк	4,50
ВАФЛИ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЕ	40	1,4	1,1	9,7	53	тк	тк	10,00
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	150	0,6	0,6	15	72	тк	тк	21,03
Итого за прием пищи:	**995**	**27,3**	**28**	**117,7**	**820**			

ВАРИАНТ МЕНЮ №2

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	100	1,9	5	10,9	88	45	2004	18,63
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РИСОВОЙ КРУПОЙ, С КУРИЦЕЙ	200	2,8	3,4	16,5	108	138	2004	10,22
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	250	15,5	14,8	30,1	318	54-22м	2020	63,80
ЧАЙ С ЛИМОНОМ И САХАРОМ	205	0,1	0	10	40	686	2004	2,56
ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	2	0,9	10,5	63	тк	тк	3,00
БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,9	0,7	11	59	тк	тк	4,50
ВАФЛИ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЕ	40	1,4	1,1	9,7	53	тк	тк	10,00
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	150	0,6	0,6	15	72	тк	тк	24,29
Итого за прием пищи:	**995**	**26,2**	**26,5**	**113,7**	**801**			

Возрастная категория: 12 лет и старше

ВАРИАНТ МЕНЮ №1

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	100	1,9	5	10,9	88	45	2004	18,63
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РИСОВОЙ КРУПОЙ, С КУРИЦЕЙ	250	4,9	5,5	20,7	156	160	2004	12,31
БИТОЧЕК РУБЛЕНЫЙ ИЗ ПТИЦЫ	100	13,8	8,8	15,8	203	498	2004	45,12
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	180	3,4	8,5	22	161	54-9г	2020	25,50
ЧАЙ С ЛИМОНОМ И САХАРОМ	205	0,1	0	10	40	686	2004	2,56
ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	2	0,9	10,5	63	тк	тк	3,00
БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,9	0,7	11	59	тк	тк	4,50
ВАФЛИ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЕ	40	1,4	1,1	9,7	53	тк	тк	10,00
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	150	0,6	0,6	15	72	тк	тк	15,38
Итого за прием пищи:	**1075**	**30,0**	**31,1**	**125,6**	**895**			

ВАРИАНТ МЕНЮ №2

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	100	1,9	5	10,9	88	45	2004	18,63
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РИСОВОЙ КРУПОЙ, С КУРИЦЕЙ	250	4,9	5,5	20,7	156	160	2004	12,31
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	250	15,5	14,8	30,1	318	54-22м	2020	63,80
ЧАЙ С ЛИМОНОМ И САХАРОМ	205	0,1	0	10	40	686	2004	2,56
ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	2	0,9	10,5	63	тк	тк	3,00
БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,9	0,7	11	59	тк	тк	4,50
ВАФЛИ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЕ	40	1,4	1,1	9,7	53	тк	тк	10,00
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	150	0,6	0,6	15	72	тк	тк	22,20
Итого за прием пищи:	**1045**	**28,3**	**28,6**	**117,9**	**849**			

Заведующий производством _____ /Попова О.Н./