

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)

"___" _____ 2024 г.

День: среда

Неделя: вторая

Возрастная категория: 7-11 лет

03.04.24

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 БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ (РАННЕЙ) С ЛУКОМ ЗЕЛЕНЫМ	100	1,3	3,3	6,3	60	140	2003	18,85
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ, С КУРИЦЕЙ	200	4,2	5,9	16,8	140	139	2004	8,89
БЕФСТРОГАНОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	100	13,7	12,3	9,2	205	423	2004	50,46
РИС ОТВАРНОЙ	150	3,5	4,9	36,8	210	511	2004	13,42
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1	0	10	43	685	2004	1,44
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
ГРУША СВЕЖАЯ	150	0,6	0,6	15	72	тк	тк	36,44
Итого за прием пищи:	950	27,3	28,6	115,6	852			

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 БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ (РАННЕЙ) С ЛУКОМ ЗЕЛЕНЫМ	100	1,3	3,3	6,3	60	140	2003	18,85
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ, С КУРИЦЕЙ	200	4,2	5,9	16,8	140	139	2004	8,89
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	250	16,9	18,1	42	400	304	2010	61,12
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1	0	10	43	685	2004	1,44
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
ГРУША СВЕЖАЯ	150	0,6	0,6	15	72	тк	тк	39,20
Итого за прием пищи:	950	27	29,5	111,6	837			

ВАРИАНТ МЕНЮ №1

Возрастная категория: 12 лет и старше

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 БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ (РАННЕЙ) С ЛУКОМ ЗЕЛЕНЫМ	100	1,3	3,3	6,3	60	140	2003	18,85
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ, С КУРИЦЕЙ	250	6,4	7,5	21,5	180	139	2004	10,53
БЕФСТРОГАНОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	100	13,7	12,3	9,2	205	423	2004	50,46
РИС ОТВАРНОЙ	180	4,2	5,9	44,2	252	511	2004	17,00
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1	0	10	43	685	2004	1,44
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
ГРУША СВЕЖАЯ	150	0,6	0,6	15	72	тк	тк	31,22
Итого за прием пищи:	1030	30,2	31,2	127,7	934			

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 БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ (РАННЕЙ) С ЛУКОМ ЗЕЛЕНЫМ	100	1,3	3,3	6,3	60	140	2003	18,85
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ, С КУРИЦЕЙ	250	6,4	7,5	21,5	180	139	2004	10,53
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	250	16,9	18,1	42	400	304	2010	61,12
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1	0	10	43	685	2004	1,44
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
ГРУША СВЕЖАЯ	150	0,6	0,6	15	72	тк	тк	37,56
Итого за прием пищи:	1000	29,2	31,1	116,3	877			

Заведующий производством _____ /Попова О.Н./

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)

"___" _____ 2024 г.

День: четверг

Неделя: вторая

Возрастная категория: 7-11 лет

04.04.24

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								
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	100	0,8	0	1,6	13	7	2003	25,20
БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	200	2,8	4,2	17,5	119	110	2004	11,27
РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	100	12,9	12,3	7,5	184	54-7р	2020	37,25
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	3,1	6,4	25,3	175	520	2004	16,38
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
БАНАН СВЕЖИЙ	200	0,8	0,8	30	116	тк	тк	36,84
Итого за прием пищи:	1005	24,4	25,3	113,4	769			

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								
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	100	0,8	0	1,6	13	7	2003	25,20
БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	200	2,8	4,2	17,5	119	110	2004	11,27
РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ	200	16,5	19,8	30,5	372	250	2011	54,93
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
БАНАН СВЕЖИЙ	200	0,8	0,8	30	116	тк	тк	35,54
Итого за прием пищи:	955	24,9	26,4	111,1	782			

ВАРИАНТ МЕНЮ №1

Возрастная категория: 12 лет и старше

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	100	0,8	0	1,6	13	7	2003	25,20
БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	250	4,5	5,3	24	160	110	2004	13,13
РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	100	12,9	12,3	7,5	184	54-7р	2020	37,25
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	180	3,7	7,7	30,4	210	520	2004	19,82
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
БАНАН СВЕЖИЙ	200	0,8	0,8	30	116	тк	тк	31,54
Итого за прием пищи:	1085	26,7	27,7	125	845			

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								
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	100	0,8	0	1,6	13	7	2003	25,20
БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	250	4,5	5,3	24	160	110	2004	13,13
РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ	200	16,5	19,8	30,5	372	250	2011	54,93
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
БАНАН СВЕЖИЙ	200	0,8	0,8	30	116	тк	тк	33,68
Итого за прием пищи:	1005	26,6	27,5	117,6	823			

Заведующий производством _____ /Попова О.Н./

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)

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

05.04.24

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								
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	100	0,8	0,2	3,3	20	54-2з	2020	25,20
СУП ОВОЩНОЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ, С КУРИЦЕЙ, СО СМЕТАНОЙ	200	4,3	6,2	17,5	140	135	2004	13,50
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	100	8,8	11,4	9,5	180	431	2004	39,13
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	8,4	5,5	36,8	234	297	2004	9,97
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ	200	0,2	0,1	22	91	631	2004	13,50
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
МАНДАРИН СВЕЖИЙ	100	0,4	0,4	15	58	тк	тк	28,20
Итого за прием пищи:	900	26,8	25,4	125,6	845			

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								
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	100	0,8	0,2	3,3	20	54-2з	2020	25,20
СУП ОВОЩНОЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ, С КУРИЦЕЙ, СО СМЕТАНОЙ	200	4,3	6,2	17,5	140	135	2004	13,50
КОТЛЕТА МЯСНАЯ РУБЛЕНАЯ	100	12,1	13,7	13,8	230	451	2004	45,27
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,4	5,8	32,0	194	332	2004	8,93
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ	200	0,2	0,1	22	91	631	2004	13,50
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
МАНДАРИН СВЕЖИЙ	100	0,4	0,4	15	58	тк	тк	23,10
Итого за прием пищи:	900	27,1	28	125,1	855			

ВАРИАНТ МЕНЮ №1

Возрастная категория: 12 лет и старше

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	100	0,8	0,2	3,3	20	54-2з	2020	25,20
СУП ОВОЩНОЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ, С КУРИЦЕЙ, СО СМЕТАНОЙ	250	6,4	7,9	23,9	190	135	2004	15,20
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	100	8,8	11,4	9,5	180	431	2004	39,13
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	10,1	6,6	44,2	281	297	2004	12,07
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ	200	0,2	0,1	22	91	631	2004	13,50
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
МАНДАРИН СВЕЖИЙ	100	0,4	0,4	15	58	тк	тк	24,40
Итого за прием пищи:	980	30,6	28,2	139,4	942			

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								
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	100	0,8	0,2	3,3	20	54-2з	2020	25,20
СУП ОВОЩНОЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ, С КУРИЦЕЙ, СО СМЕТАНОЙ	250	6,4	7,9	23,9	190	135	2004	15,20
КОТЛЕТА МЯСНАЯ РУБЛЕНАЯ	100	12,1	13,7	13,8	230	451	2004	45,27
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,5	7,6	38,4	243	332	2004	10,68
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ	200	0,2	0,1	22	91	631	2004	13,50
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
МАНДАРИН СВЕЖИЙ	100	0,4	0,4	15	58	тк	тк	19,65
Итого за прием пищи:	980	30,3	31,5	137,9	954			

Заведующий производством _____ /Попова О.Н./

Утверждаю:

Директор

ООО "Торговый Дом Марс"

/Смирнов А.Н./

Согласовано:

Директор

МОБУ "СОШ №8 г. Волхова"

/Романов А.Ю./



**МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД
МОБУ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №8 ГОРОДА ВОЛХОВА"**

(СТОИМОСТЬ 137,00)

"___" _____ 2024 г.

День: понедельник

Неделя: первая

Возрастная категория: 7-11 лет

08.04.24

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								
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	100	0,8	0,2	3,3	20	54-2з	2020	25,20
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ, СО СМЕТАНОЙ	200	2,8	4,2	14	106	124	2004	10,87
ГУЛЯШ МЯСНОЙ	100	12,7	12,5	8,3	198	437	2004	46,47
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,4	5,8	32	194	332	2004	8,93
СОК ФРУКТОВЫЙ	200	0,2	0	23	96	тк	тк	20,00
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
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	150	0,6	0,6	15	72	тк	тк	18,03
Итого за прием пищи:	950	26,4	24,9	117,1	808			

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								
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	100	0,8	0,2	3,3	20	54-2з	2020	25,20
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ, СО СМЕТАНОЙ	200	2,8	4,2	14	106	124	2004	10,87
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ	130	13,4	14,5	10,5	238	461	2004	40,54
РИС ОТВАРНОЙ	150	3,5	4,9	36,8	210	511	2004	13,42
СОК ФРУКТОВЫЙ	200	0,2	0	23	96	тк	тк	20,00
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
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	150	0,6	0,6	15	72	тк	тк	19,47
Итого за прием пищи:	980	25,2	26	124,1	864			

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								
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	100	0,8	0,2	3,3	20	54-2з	2020	25,20
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ, СО СМЕТАНОЙ	250	3,8	5,5	17,5	132	124	2004	12,20
ГУЛЯШ МЯСНОЙ	100	12,7	12,5	8,3	198	437	2004	46,47
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,5	7,6	38,4	243	332	2004	10,68
СОК ФРУКТОВЫЙ	200	0,2	0	23	96	тк	тк	20,00
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
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	150	0,6	0,6	15	72	тк	тк	14,95
Итого за прием пищи:	1030	28,5	28	127	883			

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								
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	100	0,8	0,2	3,3	20	54-2з	2020	25,20
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ, СО СМЕТАНОЙ	250	3,8	5,5	17,5	132	124	2004	12,20
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ	130	13,4	14,5	10,5	238	461	2004	40,54
РИС ОТВАРНОЙ	180	4,2	5,9	44,2	252	511	2004	17,00
СОК ФРУКТОВЫЙ	200	0,2	0	23	96	тк	тк	20,00
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
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	150	0,6	0,6	15	72	тк	тк	14,56
Итого за прием пищи:	1060	26,9	28,3	135	932			

Заведующий производством _____ /Попова О.Н./

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)

" " " 2024 г.

День: вторник

Неделя: первая

Возрастная категория: 7-11 лет

09.04.24

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 С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ С КАРТОФЕЛЕМ, С КУРИЦЕЙ	200	2,5	3,4	15,4	105	112	2004	9,34
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	200	15,2	14,8	25,5	302	304	2003	52,14
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1	0	10	43	685	2004	1,44
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
ПЕЧЕНЬЕ ВИТАМИНИЗИРОВАННОЕ	40	2,8	2,2	19,4	106	тк	тк	20,00
МАНДАРИН СВЕЖИЙ	100	0,4	0,4	15	58	тк	тк	27,95
Итого за прием пищи:	890	26,8	27,4	117,7	824			

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 С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ С КАРТОФЕЛЕМ, С КУРИЦЕЙ	200	2,5	3,4	15,4	105	112	2004	9,34
МЯСО ТУШЕНОЕ С ОВОЩАМИ В СОУСЕ	200	14,8	14,9	25,4	303	450	2011	54,50
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1	0	10	43	685	2004	1,44
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
ПЕЧЕНЬЕ ВИТАМИНИЗИРОВАННОЕ	40	2,8	2,2	19,4	106	тк	тк	20,00
МАНДАРИН СВЕЖИЙ	100	0,4	0,4	15	58	тк	тк	25,59
Итого за прием пищи:	890	26,4	27,5	117,6	825			

ВАРИАНТ МЕНЮ №1

Возрастная категория: 12 лет и старше

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 С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ С КАРТОФЕЛЕМ, С КУРИЦЕЙ	250	3,1	4,6	19,3	134	112	2004	11,09
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	200	15,2	14,8	25,5	302	304	2003	52,14
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1	0	10	43	685	2004	1,44
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
ПЕЧЕНЬЕ ВИТАМИНИЗИРОВАННОЕ	40	2,8	2,2	19,4	106	тк	тк	20,00
МАНДАРИН СВЕЖИЙ	100	0,4	0,4	15	58	тк	тк	26,20
Итого за прием пищи:	940	27,4	28,6	121,6	853			

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 С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ С КАРТОФЕЛЕМ, С КУРИЦЕЙ	250	3,1	4,6	19,3	134	112	2004	11,09
МЯСО ТУШЕНОЕ С ОВОЩАМИ В СОУСЕ	200	14,8	14,9	25,4	303	450	2011	54,50
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1	0	10	43	685	2004	1,44
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
ПЕЧЕНЬЕ ВИТАМИНИЗИРОВАННОЕ	40	2,8	2,2	19,4	106	тк	тк	20,00
МАНДАРИН СВЕЖИЙ	100	0,4	0,4	15	58	тк	тк	23,84
Итого за прием пищи:	940	27	28,7	121,5	854			

Заведующий производством _____ /Попова О.Н./

Утверждаю:
Директор
ООО "Торговый Дом Марс"



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

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

День: среда
Неделя: первая
Возрастная категория: 7-11 лет

10.04.24

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								
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	100	1,1	0,3	5,8	31	54-3з	2020	30,68
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ, С КУРИЦЕЙ	200	4,2	5,9	16,8	140	139	2004	8,89
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	100	8,8	11,4	9,5	180	431	2004	39,13
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	8,4	5,5	36,8	234	297	2004	9,97
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
ГРУША СВЕЖАЯ	150	0,6	0,6	15	72	тк	тк	38,27
Итого за прием пищи:	955	27,1	25,3	115,4	819			

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								
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	100	1,1	0,3	5,8	31	54-3з	2020	30,68
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ, С КУРИЦЕЙ	200	4,2	5,9	17	140	139	2004	8,89
ПЕЧЕНЬ ТУШЕНАЯ В СОУСЕ	100	8,6	11,7	14	200	439	2004	38,60
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,4	5,8	32	194	332	2004	8,93
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
ГРУША СВЕЖАЯ	150	0,6	0,6	15	72	тк	тк	39,84
Итого за прием пищи:	955	23,9	25,9	115,1	799			

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								
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	100	1,1	0,3	5,8	31	54-3з	2020	30,68
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ, С КУРИЦЕЙ	250	6,4	7,5	21,5	180	139	2004	10,53
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	100	8,8	11,4	9,5	180	431	2004	39,13
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	10,1	6,6	44,2	281	297	2004	12,07
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
ГРУША СВЕЖАЯ	150	0,6	0,6	15	72	тк	тк	34,53
Итого за прием пищи:	1035	31	28	127,5	906			

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								
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	100	1,1	0,3	5,8	31	54-3з	2020	30,68
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ, С КУРИЦЕЙ	250	6,4	7,5	21,5	180	139	2004	10,53
ПЕЧЕНЬ ТУШЕНАЯ В СОУСЕ	100	8,6	11,7	14,0	200	439	2004	38,60
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,5	7,6	38,4	243	332	2004	10,68
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
ГРУША СВЕЖАЯ	150	0,6	0,6	15	72	тк	тк	36,45
Итого за прием пищи:	1035	27,2	29,3	126,2	888			

Заведующий производством _____ /Попова О.Н./

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)

"___" _____ 2024 г.

День: четверг

Неделя: первая

Возрастная категория: 7-11 лет

11.04.24

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								
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	100	0,8	0	1,6	13	7	2003	25,20
БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	200	2,8	4,2	17,5	119	110	2004	11,27
РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	100	12,9	12,3	7,5	184	54-7р	2020	37,25
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	3,1	6,4	25,3	175	520	2004	16,38
СОК ФРУКТОВЫЙ	200	0,2	0	23	96	тк	тк	20,00
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
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	150	0,6	0,6	15	72	тк	тк	19,40
Итого за прием пищи:	950	24,3	25,1	111,4	781			

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								
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	100	0,8	0	1,6	13	7	2003	25,20
БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	200	2,8	4,2	17,5	119	110	2004	11,27
КОТЛЕТА РЫБНАЯ ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ	100	12,5	12,2	9,3	198	390	2004	35,09
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	150	3,1	6,2	21,6	156	203	2004	17,16
СОК ФРУКТОВЫЙ	200	0,2	0	23	96	тк	тк	20,00
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
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	150	0,6	0,6	15	72	тк	тк	20,78
Итого за прием пищи:	950	23,9	24,8	109,5	776			

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								
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	100	0,8	0	1,6	13	7	2003	25,20
БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	250	4,5	5,3	24	160	110	2004	13,13
РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	100	12,9	12,3	7,5	184	54-7р	2020	37,25
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	180	3,7	7,7	30,4	210	520	2004	19,82
СОК ФРУКТОВЫЙ	200	0,2	0	23	96	тк	тк	20,00
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
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	150	0,6	0,6	15	72	тк	тк	14,10
Итого за прием пищи:	1030	26,6	27,5	123	857			

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	100	0,8	0	1,6	13	7	2003	25,20
БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	250	4,5	5,3	24	160	110	2004	13,13
КОТЛЕТА РЫБНАЯ ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ	100	12,5	12,2	9,3	190	390	2004	35,09
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	180	3,9	7,8	25,9	187	203	2004	20,60
СОК ФРУКТОВЫЙ	200	0,2	0	23	96	тк	тк	20,00
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
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	150	0,6	0,6	15	72	тк	тк	15,48
Итого за прием пищи:	1030	26,4	27,5	120,3	840			

Заведующий производством _____ /Попова О.Н./

Утверждаю:
Директор
ООО "Торговый Дом Марс"

(Смирнов А.Н.)



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

**МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД
МОБУ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №8 ГОРОДА ВОЛХОВА"**

(СТОИМОСТЬ 137,00)

День: пятница

Неделя: первая

Возрастная категория: 7-11 лет

12.04.24

" " " 2024 г.

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								
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	100	0,8	0,2	3,3	20	54-2з	2020	25,20
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С КУРИЦЕЙ, СО СМЕТАНОЙ	200	2,9	4,6	18,3	120	132	2004	14,28
ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	200	17,2	18,6	32,5	375	386	2011	47,69
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1	0	10	43	685	2004	1,44
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
БАНАН СВЕЖИЙ	200	0,8	0,8	30	116	тк	тк	40,89
Итого за прием пищи:	950	25,7	25,8	115,6	796			

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								
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	100	0,8	0,2	3,3	20	54-2з	2020	25,20
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С КУРИЦЕЙ, СО СМЕТАНОЙ	200	2,9	4,6	18,3	120	132	2004	14,28
КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ	200	16,5	17,8	31,8	360	54-10м	2020	50,46
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1	0	10	43	685	2004	1,44
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
БАНАН СВЕЖИЙ	200	0,8	0,8	30	116	тк	тк	38,12
Итого за прием пищи:	950	25	25	114,9	781			

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								
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	100	0,8	0,2	3,3	20	54-2з	2020	25,20
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С КУРИЦЕЙ, СО СМЕТАНОЙ	250	4,8	7,2	23,9	170	132	2004	17,21
ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	200	17,2	18,6	32,5	375	386	2011	47,69
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1	0	10	43	685	2004	1,44
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
БАНАН СВЕЖИЙ	200	0,8	0,8	30	116	тк	тк	37,96
Итого за прием пищи:	1000	27,6	28,4	121,2	846			

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								
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	100	0,8	0,2	3,3	20	54-2з	2020	25,20
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С КУРИЦЕЙ, СО СМЕТАНОЙ	250	4,8	7,2	23,9	170	132	2004	17,21
КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ	200	16,5	17,8	31,8	360	54-10м	2020	50,46
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1	0	10	43	685	2004	1,44
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
БАНАН СВЕЖИЙ	200	0,8	0,8	30	116	тк	тк	35,19
Итого за прием пищи:	1000	26,9	27,6	120,5	831			

Заведующий производством _____ /Попова О.Н./

Утверждаю:

Директор

ООО "Торговый Дом Марс" с ограниченной ответственностью
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)

_____ 2024 г.

День: понедельник

Неделя: вторая

Возрастная категория: 7-11 лет

15.04.24

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 РУБЛЕННЫЙ 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 РУБЛЕННЫЙ 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./

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)

День: вторник

Неделя: вторая

Возрастная категория: 7-11 лет

16.04.24

" " " 2024 г.
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								
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	100	1,1	0,3	5,8	31	54-3з	2020	30,68
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ, СО СМЕТАНОЙ	200	2,8	4,2	14	106	124	2004	10,87
ГУЛЯШ МЯСНОЙ	100	12,7	12,5	8,3	198	437	2004	46,47
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,4	5,8	32	194	332	2004	8,93
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	0,2	0,1	22	91	631	2004	7,50
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
МАНДАРИН СВЕЖИЙ	100	0,4	0,4	15	58	тк	тк	25,05
Итого за прием пищи:	900	26,5	24,9	118,6	800			

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								
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	100	1,1	0,3	6	31	54-3з	2020	30,68
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ, СО СМЕТАНОЙ	200	2,8	4,2	14	106	124	2004	10,87
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ	130	13,4	14,5	10,5	238	461	2004	40,54
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	8,4	5,5	36,8	234	297	2004	9,97
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	0,2	0,1	22	91	631	2004	7,50
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
МАНДАРИН СВЕЖИЙ	100	0,4	0,4	15	58	тк	тк	29,94
Итого за прием пищи:	930	30,2	26,6	125,6	880			

ВАРИАНТ МЕНЮ №1

Возрастная категория: 12 лет и старше

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	100	1,1	0,3	5,8	31	54-3з	2020	30,68
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ, СО СМЕТАНОЙ	250	3,8	5,5	17,5	132	124	2004	12,20
ГУЛЯШ МЯСНОЙ	100	12,7	12,5	8,3	198	437	2004	46,47
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,5	7,6	38,4	243	332	2004	10,68
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	0,2	0,1	22	91	631	2004	7,50
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
МАНДАРИН СВЕЖИЙ	100	0,4	0,4	15	58	тк	тк	21,97
Итого за прием пищи:	980	28,6	28	128,5	875			

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								
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	100	1	0,3	6	31	54-3з	2020	30,68
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ, СО СМЕТАНОЙ	250	3,8	5,5	17,5	132	124	2004	12,20
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ	130	13,4	14,5	10,5	238	461	2004	40,54
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	10,1	6,6	44,2	281	297	2004	12,07
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	0,2	0,1	22	91	631	2004	7,50
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
МАНДАРИН СВЕЖИЙ	100	0,4	0,4	15	58	тк	тк	26,51
Итого за прием пищи:	1010	32,9	29	136,5	953			

Заведующий производством Попова О.Н. /Попова О.Н./

Утверждаю:

Директор

ООО "Торговый Дом Марс"

/Смирнов А.Н./



Согласовано:

Директор

МОБУ "СОШ №8 г. Волхова"

/Романов А.Ю./

**МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД
МОБУ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №8 ГОРОДА ВОЛХОВА"**

(СТОИМОСТЬ 137,00)

"___" _____ 2024 г.

День: среда

Неделя: вторая

Возрастная категория: 7-11 лет

17.04.24

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 БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ (РАННЕЙ) С ЛУКОМ ЗЕЛЕНЫМ	100	1,3	3,3	6,3	60	140	2003	18,85
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ, С КУРИЦЕЙ	200	4,2	5,9	16,8	140	139	2004	8,89
БЕФСТРОГАНОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	100	13,7	12,3	9,2	205	423	2004	50,46
РИС ОТВАРНОЙ	150	3,5	4,9	36,8	210	511	2004	13,42
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1	0	10	43	685	2004	1,44
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
ГРУША СВЕЖАЯ	150	0,6	0,6	15	72	тк	тк	36,44
Итого за прием пищи:	950	27,3	28,6	115,6	852			

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 БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ (РАННЕЙ) С ЛУКОМ ЗЕЛЕНЫМ	100	1,3	3,3	6,3	60	140	2003	18,85
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ, С КУРИЦЕЙ	200	4,2	5,9	16,8	140	139	2004	8,89
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	250	16,9	18,1	42	400	304	2010	61,12
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1	0	10	43	685	2004	1,44
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
ГРУША СВЕЖАЯ	150	0,6	0,6	15	72	тк	тк	39,20
Итого за прием пищи:	950	27	29,5	111,6	837			

ВАРИАНТ МЕНЮ №1

Возрастная категория: 12 лет и старше

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 БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ (РАННЕЙ) С ЛУКОМ ЗЕЛЕНЫМ	100	1,3	3,3	6,3	60	140	2003	18,85
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ, С КУРИЦЕЙ	250	6,4	7,5	21,5	180	139	2004	10,53
БЕФСТРОГАНОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	100	13,7	12,3	9,2	205	423	2004	50,46
РИС ОТВАРНОЙ	180	4,2	5,9	44,2	252	511	2004	17,00
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1	0	10	43	685	2004	1,44
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
ГРУША СВЕЖАЯ	150	0,6	0,6	15	72	тк	тк	31,22
Итого за прием пищи:	1030	30,2	31,2	127,7	934			

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 БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ (РАННЕЙ) С ЛУКОМ ЗЕЛЕНЫМ	100	1,3	3,3	6,3	60	140	2003	18,85
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ, С КУРИЦЕЙ	250	6,4	7,5	21,5	180	139	2004	10,53
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	250	16,9	18,1	42	400	304	2010	61,12
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1	0	10	43	685	2004	1,44
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
ГРУША СВЕЖАЯ	150	0,6	0,6	15	72	тк	тк	37,56
Итого за прием пищи:	1000	29,2	31,1	116,3	877			

Заведующий производством _____ /Попова О.Н./

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)

День: четверг

Неделя: вторая

Возрастная категория: 7-11 лет

18.04.24

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								
ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ	100	0,8	0	1,6	13	7	2003	25,20
БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	200	2,8	4,2	17,5	119	110	2004	11,27
РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	100	12,9	12,3	7,5	184	54-7р	2020	37,25
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	3,1	6,4	25,3	175	520	2004	16,38
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
БАНАН СВЕЖИЙ	200	0,8	0,8	30	116	тк	тк	36,84
Итого за прием пищи:	1005	24,4	25,3	113,4	769			

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								
ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ	100	0,8	0	1,6	13	7	2003	25,20
БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	200	2,8	4,2	17,5	119	110	2004	11,27
РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ	200	16,5	19,8	30,5	372	250	2011	54,93
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
БАНАН СВЕЖИЙ	200	0,8	0,8	30	116	тк	тк	35,54
Итого за прием пищи:	955	24,9	26,4	111,1	782			

ВАРИАНТ МЕНЮ №1

Возрастная категория: 12 лет и старше

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ	100	0,8	0	1,6	13	7	2003	25,20
БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	250	4,5	5,3	24	160	110	2004	13,13
РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	100	12,9	12,3	7,5	184	54-7р	2020	37,25
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	180	3,7	7,7	30,4	210	520	2004	19,82
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
БАНАН СВЕЖИЙ	200	0,8	0,8	30	116	тк	тк	31,54
Итого за прием пищи:	1085	26,7	27,7	125	845			

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								
ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ	100	0,8	0	1,6	13	7	2003	25,20
БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	250	4,5	5,3	24	160	110	2004	13,13
РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ	200	16,5	19,8	30,5	372	250	2011	54,93
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
БАНАН СВЕЖИЙ	200	0,8	0,8	30	116	тк	тк	33,68
Итого за прием пищи:	1005	26,6	27,5	117,6	823			

Заведующий производством _____ /Попова О.Н./

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)

День: пятница

Неделя: вторая

Возрастная категория: 7-11 лет

" ____ " _____ 2024 г.

ВАРИАНТ МЕНЮ №1

19.04.24

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	100	0,8	0,2	3,3	20	54-2з	2020	25,20
СУП ОВОЩНОЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ, С КУРИЦЕЙ, СО СМЕТАНОЙ	200	4,3	6,2	17,5	140	135	2004	13,50
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	100	8,8	11,4	9,5	180	431	2004	39,13
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	8,4	5,5	36,8	234	297	2004	9,97
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ	200	0,2	0,1	22	91	631	2004	13,50
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
МАНДАРИН СВЕЖИЙ	100	0,4	0,4	15	58	тк	тк	28,20
Итого за прием пищи:	900	26,8	25,4	125,6	845			

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								
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	100	0,8	0,2	3,3	20	54-2з	2020	25,20
СУП ОВОЩНОЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ, С КУРИЦЕЙ, СО СМЕТАНОЙ	200	4,3	6,2	17,5	140	135	2004	13,50
КОТЛЕТА МЯСНАЯ РУБЛЕНАЯ	100	12,1	13,7	13,8	230	451	2004	45,27
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,4	5,8	32,0	194	332	2004	8,93
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ	200	0,2	0,1	22	91	631	2004	13,50
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
МАНДАРИН СВЕЖИЙ	100	0,4	0,4	15	58	тк	тк	23,10
Итого за прием пищи:	900	27,1	28	125,1	855			

ВАРИАНТ МЕНЮ №1

Возрастная категория: 12 лет и старше

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	100	0,8	0,2	3,3	20	54-2з	2020	25,20
СУП ОВОЩНОЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ, С КУРИЦЕЙ, СО СМЕТАНОЙ	250	6,4	7,9	23,9	190	135	2004	15,20
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	100	8,8	11,4	9,5	180	431	2004	39,13
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	10,1	6,6	44,2	281	297	2004	12,07
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ	200	0,2	0,1	22	91	631	2004	13,50
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
МАНДАРИН СВЕЖИЙ	100	0,4	0,4	15	58	тк	тк	24,40
Итого за прием пищи:	980	30,6	28,2	139,4	942			

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								
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	100	0,8	0,2	3,3	20	54-2з	2020	25,20
СУП ОВОЩНОЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ, С КУРИЦЕЙ, СО СМЕТАНОЙ	250	6,4	7,9	23,9	190	135	2004	15,20
КОТЛЕТА МЯСНАЯ РУБЛЕНАЯ	100	12,1	13,7	13,8	230	451	2004	45,27
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,5	7,6	38,4	243	332	2004	10,68
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ	200	0,2	0,1	22	91	631	2004	13,50
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
МАНДАРИН СВЕЖИЙ	100	0,4	0,4	15	58	тк	тк	19,65
Итого за прием пищи:	980	30,3	31,5	137,9	954			

Заведующий производством _____ /Попова О.Н./