

Утверждаю

Директор
Локманов А.Т.



МЕНЮ

5-11 класс

ДЕНЬ 1

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
СЫР ПОРЦИОННО		25	6,6	6,7		88,0
СЫР ГОЛЛАНДСКИЙ (КРУГЛЫЙ)	26	25	5,7	7,4	0	91,0
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ		80/10	11,4	21,5	16,4	304,6
ПОЛУФАБРИКАТ КОТЛЕТЫ	100	100	10,1	17,5	8,8	232,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ 1 СОРТ	10	10	1,1	0,2	6,6	31,9
МОРКОВЬ	7,5	6	0,1	0	0,4	2,0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3	2,52	0	0	0,2	1,0
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	0,1	0	0,4	1,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	9	9	0	0	0	0,0
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ		180	7,9	6,5	50,2	291,0
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	83,6	82,8	10,1	2,6	45,9	247,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	115	115	0	0	0	0,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,5	2,5	0	0	0	0,0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0	4,9	0	43,6
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ		200/5	0,5		20,4	84,6
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	2	2	0,4	0	0,8	4,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	20	20	0	0	19,4	77,4
ЛИМОН	12	7,2	0,1	0	0,2	2,3
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ		30	1,5	0,3	13,5	66,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2	0,3	12,7	61,2
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		30	2,3	0,2	14,8	70,5
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	2,3	0,2	15,1	71,0
			30,2	35,2	115,3	904,7
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			30,2	35,2	115,3	904,7

Утверждаю

Директор

Докманов А.Т.



МЕНЮ

5-11 класс

ДЕНЬ 2

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ФРУКТЫ (ЯБЛОКИ)	100		0,4	0,4	9,8	47,0
ЯБЛОКИ	113,6	100	0,4	0,4	9,8	47,0
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ	60		0,9	3,7	5,0	56,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0	0	0	0,0
СВЕКЛА	72	54	0,8	0,1	4,7	22,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0	5,8	0	52,3
ПЛОВ С КУРИНЫМИ ГРУДКАМИ	200/50		15,7	18,5	36,7	376,5
КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ	75	68,25	12	12,2	0	157,5
КРУПА РИСОВАЯ	48	47,52	3,2	0,5	34,1	153,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0	5,8	0	52,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,08	0,1	0	0,8	4,0
МОРКОВЬ	13	9,75	0,1	0	0,7	3,3
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6	6	0,3	0	1,1	5,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3	3	0	0	0	0,0
НАПИТОК ЛИМОННЫЙ	200		0,1		24,4	101,0
ЛИМОН	82	49,2	0,4	0	1,5	16,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	214	214	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	20	20	0	0	19,4	77,4
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	30		1,5	0,3	13,5	66,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2	0,3	12,7	61,2
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30		2,3	0,2	14,8	70,5
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	2,3	0,2	15,1	71,0
			20,9	23,1	104,2	717,0
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			20,9	23,1	104,2	717,0

Утверждаю

Директор
Локманов А.Т.



МЕНЮ

5-11 класс

ДЕНЬ 3

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЯБЛОКАМИ	60		0,9	3,7	5,0	56,0
МОРКОВЬ	58	43,5	0,6	0	2,9	14,7
ЯБЛОКИ	18	15,84	0,1	0,1	1,6	7,2
САХАР ПЕСОК	1	1	0	0	1	3,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	10	10	0	9,7	0	87,2
КИСЕЛЬ	200		0,1		24,4	101,0
САХАР ПЕСОК	20	20	0	0	19,4	77,4
КИСЕЛЬ (КОНЦЕНТРАТ) НА ПЛОДОВЫХ ЭКСТР.	30	30	0	0	23,2	92,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190	0	0	0	0,0
ЖАРКОЕ ИЗ ПТИЦЫ	150/50		12,2	14,7	15,5	241,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0	0	0	0,0
КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ	63,7	58	10,3	10,4	0	133,9
КАРТОФЕЛЬ	120	90	1,7	0,4	14,3	67,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	0,1	0	0,8	4,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0	3,9	0	34,9
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	0,1	0	0,4	1,9
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	30		1,5	0,3	13,5	66,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2	0,3	12,7	61,2
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30		2,3	0,2	14,8	70,5
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	2,3	0,2	15,1	71,0
			17,0	18,9	73,2	535,4
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			17,0	18,9	73,2	535,4

Утверждаю

Директор

Ломанов А.Т.



МЕНЮ

5-11 класс

ДЕНЬ 4

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ФРУКТЫ (ЯБЛОКИ)	100		0,4	0,4	9,8	47,0
ЯБЛОКИ	113,6	100	0,4	0,4	9,8	47,0
САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60		0,9	3,1	5,6	54,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0	0	0	0,0
МОРКОВЬ	8	6	0,1	0	0,4	2,0
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	68	54,4	1	0,1	2,5	14,7
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,18	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	3	3	0	0	2,9	11,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	2,9	0	26,2
ГРЕЧКА С ФАРШЕМ И ОВОЩАМИ	180		18,0	19,2	43,1	417,0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,08	0,1	0	0,8	4,0
МОРКОВЬ	30	22,5	0,3	0	1,6	7,7
ПОЛУФАБР.ГОВЯД.КОТЛЕТН.МЯСО	56	56	9,7	4,9	0	83,1
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	68	67,32	8,2	2,1	37,2	201,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	115	115	0	0	0	0,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0	0	0	0,0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0	2,4	0	21,7
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/5		0,1		8,3	38,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	0	0	0	0,0
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	2	2	0,4	0	0,8	4,9
САХАР ПЕСОК	20	20	0	0	19,4	77,4
ЛИМОН	12	7,2	0,1	0	0,2	2,3
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	30		1,5	0,3	13,5	66,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2	0,3	12,7	61,2
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30		2,3	0,2	14,8	70,5
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	2,3	0,2	15,1	71,0
			23,2	23,2	95,1	692,5
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			23,2	23,2	95,1	692,5

Утверждаю

Директор

Табеев А.Т.



МЕНЮ

5-11 класс

ДЕНЬ 5

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ	60		0,9	3,7	5,0	56,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0	0	0	0,0
СВЕКЛА	72	54	0,8	0,1	4,7	22,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0	5,8	0	52,3
ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ ТОМАТНОМ	80/50		10,4	16,5	13,5	244,4
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	115	86,25	15,5	13,4	0	182,4
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,13 шт.	5,23	0,7	0,6	0	8,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	36	36	0	0	0	0,0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	28	23,52	0,3	0	1,8	9,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0	3,9	0	34,9
МУКА ПШЕНИЧНАЯ 1 СОРТ	12	12	1,3	0,2	7,9	38,3
МОРКОВЬ	10	7,5	0,1	0	0,5	2,5
ТОМАТНАЯ ПАСТА	12	12	0,6	0	2,2	11,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3	3	0	0	0	0,0
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	180/5		4,0	5,7	32,7	198,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3	3	0	0	0	0,0
КАРТОФЕЛЬ	276	207	4	0,8	32,7	154,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0	4,9	0	43,6
НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА	200				5,1	20,0
ШИПОВНИК СУХОЙ	20	20	0,7	0,3	9,4	55,1
САХАР ПЕСОК	20	20	0	0	19,4	77,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	30		1,5	0,3	13,5	66,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2	0,3	12,7	61,2
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30		2,3	0,2	14,8	70,5
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	2,3	0,2	15,1	71,0
			19,1	26,4	84,6	655,1
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			19,1	26,4	84,6	655,1

Утверждаю

Директор
Локманов А.Т.



МЕНЮ

5-11 класс

ДЕНЬ 6

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
СЫР ПОРЦИОННО		25	6,6	6,7		88,0
СЫР ГОЛЛАНДСКИЙ (КРУГЛЫЙ)	26	25	5,7	7,4	0	91,0
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ		80/10	11,4	21,5	16,4	304,6
ПОЛУФАБРИКАТ КОТЛЕТЫ	100	100	10,1	17,5	8,8	232,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ 1 СОРТ	10	10	1,1	0,2	6,6	31,9
МОРКОВЬ	7,5	6	0,1	0	0,4	2,0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3	2,52	0	0	0,2	1,0
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	0,1	0	0,4	1,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	9	9	0	0	0	0,0
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ		180	6,8	5,4	43,1	248,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	5	5	0	0	0	0,0
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	66	66	7,1	0,9	45,1	216,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10	10	0,1	8,1	0,1	72,6
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ		200	0,1		8,0	32,0
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	15	15	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	20	20	0	0	19,4	77,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ		30	1,5	0,3	13,5	66,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2	0,3	12,7	61,2
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		30	2,3	0,2	14,8	70,5
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	2,3	0,2	15,1	71,0
			28,7	34,1	95,8	809,1
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			28,7	34,1	95,8	809,1

Утверждаю

Директор

Докманов А.Т.



МЕНЮ

5-11 класс

ДЕНЬ 7

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
СЫР ПОРЦИОННО		25	6,6	6,7		88,0
СЫР ГОЛЛАНДСКИЙ (КРУГЛЫЙ)	26	25	5,7	7,4	0	91,0
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ ТОМАТНОМ		70/40	14,8	15,4	21,5	284,1
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	82,5	61,88	11,2	9,6	0	130,9
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,13 шт.	5,23	0,7	0,6	0	8,0
КРУПА РИСОВАЯ	15	14,85	1	0,1	10,7	48,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	36	36	0	0	0	0,0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	15	12,6	0,2	0	1	5,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0	4,9	0	43,7
МУКА ПШЕНИЧНАЯ 1 СОРТ	12	12	1,3	0,2	7,9	38,3
МОРКОВЬ	5	3,75	0	0	0,3	1,3
ТОМАТНАЯ ПАСТА	9	9	0,4	0	1,6	8,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3	3	0	0	0	0,0
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ		180	7,9	6,5	50,2	291,0
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	83	82,17	10,1	2,6	45,5	245,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	115	115	0	0	0	0,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,5	2,5	0	0	0	0,0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0	4,9	0	43,6
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ		200/5	0,1		8,3	38,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	0	0	0	0,0
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	2	2	0,4	0	0,8	4,9
САХАР ПЕСОК	20	20	0	0	19,4	77,4
ЛИМОН	12	7,2	0,1	0	0,2	2,3
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ		30	1,5	0,3	13,5	66,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2	0,3	12,7	61,2
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		30	2,3	0,2	14,8	70,5
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	2,3	0,2	15,1	71,0
			33,2	29,1	108,3	837,6
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			33,2	29,1	108,3	837,6

Утверждаю

Директор

Докманов А.Т.



МЕНЮ

5-11 класс

ДЕНЬ 8

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ФРУКТЫ (ЯБЛОКИ)	100		0,4	0,4	9,8	47,0
ЯБЛОКИ	113,6	100	0,4	0,4	9,8	47,0
САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЯБЛОКАМИ	60		0,9	3,7	5,0	56,0
МОРКОВЬ	58	43,5	0,6	0	2,9	14,7
ЯБЛОКИ	18	15,84	0,1	0,1	1,6	7,2
САХАР ПЕСОК	1	1	0	0	1	3,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	10	10	0	9,7	0	87,2
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	200/50		19,6	24,0	41,1	459,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3	3	0	0	0	0,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0	3,9	0	34,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0	4,9	0	43,6
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	88	80,08	14,2	14,3	0	184,9
КАРТОФЕЛЬ	300	225	4,5	0,9	36,7	173,3
МОРКОВЬ	15	11,25	0,1	0	0,8	3,8
ТОМАТНАЯ ПАСТА	15	15	0,7	0	2,8	14,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,08	0,1	0	0,8	4,0
КИСЕЛЬ	200		0,1		24,4	101,0
САХАР ПЕСОК	20	20	0	0	19,4	77,4
КИСЕЛЬ (КОНЦЕНТРАТ) НА ПЛОДОВЫХ ЭКСТР.	30	30	0	0	23,2	92,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	30		1,5	0,3	13,5	66,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2	0,3	12,7	61,2
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30		2,3	0,2	14,8	70,5
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	2,3	0,2	15,1	71,0
			24,8	28,6	108,6	799,8
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			24,8	28,6	108,6	799,8

Утверждаю

Директор
Локманов А.Т.

МЕНЮ

5-11 класс

ДЕНЬ 9



Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60		0,9	3,1	5,6	54,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0	0	0	0,0
МОРКОВЬ	8	6	0,1	0	0,4	2,0
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	68	54,4	1	0,1	2,5	14,7
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,18	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	3	3	0	0	2,9	11,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	2,9	0	26,2
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180		6,8	5,4	43,1	248,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	5	5	0	0	0	0,0
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	66	66	7,1	0,9	45,1	216,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10	10	0,1	8,1	0,1	72,6
ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	45/45		10,7	12,6	2,6	167,0
МОРКОВЬ	10	7,5	0,1	0	0,5	2,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	49,5	49,5	0	0	0	0,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	7	7	0	6,8	0	61,0
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	6	6	0,6	0,1	4,1	19,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13	10,92	0,2	0	0,9	4,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0	0	0	0,0
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	94,8	71,1	12,8	11,1	0	150,4
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3	3	0,1	0	0,6	3,0
ЧАЙ С САХАРОМ	200				8,0	32,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	0	0	0	0,0
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	2	2	0,4	0	0,8	4,9
САХАР ПЕСОК	20	20	0	0	19,4	77,4
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	30		1,5	0,3	13,5	66,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2	0,3	12,7	61,2
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30		2,3	0,2	14,8	70,5
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	2,3	0,2	15,1	71,0
			22,2	21,6	87,6	637,5
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			22,2	21,6	87,6	637,5

Утверждаю

Директор

Покманов А.Т.



МЕНЮ

5-11 класс

ДЕНЬ 10

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
САЛАТ МОРКОВНЫЙ	60		0,8	3,1	6,7	59,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	10	10	0	9,7	0	87,2
МОРКОВЬ	76,8	57,6	0,7	0,1	3,9	19,6
САХАР ПЕСОК	3	3	0	0	2,9	11,6
БИТОЧКИ ИЗ МИНТАЯ С СОУМОМ ТОМАТНЫМ	100/10		15,8	7,0	27,1	324,8
МОРКОВЬ	26	19,5	0,3	0	1,3	6,6
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА 2 СОРТ	10	10	0,9	0,1	9,5	42,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,13 шт.	5,23	0,7	0,6	0	8,0
РЫБА МИНТАЙ С/М Б/Г	132	95,04	14,6	0,9	0	66,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0	5,8	0	52,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ 1 СОРТ	4	4	0,4	0,1	2,6	12,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,08	0,1	0	0,8	4,0
ТОМАТНАЯ ПАСТА	10	10	0,5	0	1,8	9,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	5	5	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	8	8	0	0	0	0,0
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	180/5		4,0	5,7	32,7	198,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3	3	0	0	0	0,0
КАРТОФЕЛЬ	276	207	4	0,8	32,7	154,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0	4,9	0	43,6
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200				5,1	20,0
ШИПОВНИК СУХОЙ	20	20	0,7	0,3	9,4	55,1
САХАР ПЕСОК	20	20	0	0	19,4	77,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	30		1,5	0,3	13,5	66,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2	0,3	12,7	61,2
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30		2,3	0,2	14,8	70,5
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	2,3	0,2	15,1	71,0
			24,4	16,3	99,9	738,5
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			24,4	16,3	99,9	738,5

Утверждаю

Директор
Локманов А.Т.



МЕНЮ

5-11 класс

ДЕНЬ 11

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
САЛАТ СВЕКОЛЬНЫЙ	60		0,7	3,1	6,6	57,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0	0	0	0,0
СВЕКЛА	72	54	0,8	0,1	4,7	22,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0	5,8	0	52,3
ГРУДКА КУРИНАЯ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	60/30		16,7	18,3	8,9	268,2
КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ	94,2	85,7	15,1	15,3	0	197,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	2,9	0	26,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ 1 СОРТ	9	9	1	0,1	5,9	28,7
МОРКОВЬ	10	7,5	0,1	0	0,5	2,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	21	17,64	0,2	0	1,4	7,0
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6	6	0,3	0	1,1	5,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3	3	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	30,9	30,9	0	0	0	0,0
РИС ОТВАРНОЙ	180/10		4,6	6,5	48,0	268,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	5	5	0	0	0	0,0
КРУПА РИСОВАЯ	65	64,35	4,4	0,6	46,2	207,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10	10	0,1	8,1	0,1	72,6
КИСЕЛЬ	200		0,1		24,4	101,0
САХАР ПЕСОК	20	20	0	0	19,4	77,4
КИСЕЛЬ (КОНЦЕНТРАТ) НА ПЛОДОВЫХ ЭКСТР.	30	30	0	0	23,2	92,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	30		1,5	0,3	13,5	66,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2	0,3	12,7	61,2
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30		2,3	0,2	14,8	70,5
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	2,3	0,2	15,1	71,0
			25,9	28,4	116,2	831,5
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			25,9	28,4	116,2	831,5

Утверждаю

Директор
Локманов А.Т.



МЕНЮ

5-11 класс

ДЕНЬ 12

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
СЫР ПОРЦИОННО	25		6,6	6,7		88,0
СЫР ГОЛЛАНДСКИЙ (КРУГЛЫЙ)	26	25	5,7	7,4	0	91,0
ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ ТОМАТНОМ	80/50		10,4	16,5	13,5	244,4
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	115	86,25	15,5	13,4	0	182,4
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,13 шт.	5,23	0,7	0,6	0	8,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	36	36	0	0	0	0,0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	28	23,52	0,3	0	1,8	9,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0	3,9	0	34,9
МУКА ПШЕНИЧНАЯ 1 СОРТ	12	12	1,3	0,2	7,9	38,3
МОРКОВЬ	10	7,5	0,1	0	0,5	2,5
ТОМАТНАЯ ПАСТА	12	12	0,6	0	2,2	11,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3	3	0	0	0	0,0
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180		6,8	5,4	43,1	248,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	5	5	0	0	0	0,0
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	66	66	7,1	0,9	45,1	216,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10	10	0,1	8,1	0,1	72,6
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/5		0,5		20,4	84,6
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	2	2	0,4	0	0,8	4,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	20	20	0	0	19,4	77,4
ЛИМОН	12	7,2	0,1	0	0,2	2,3
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	30		1,5	0,3	13,5	66,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2	0,3	12,7	61,2
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30		2,3	0,2	14,8	70,5
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	2,3	0,2	15,1	71,0
			28,1	29,1	105,3	801,5
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			28,1	29,1	105,3	801,5