



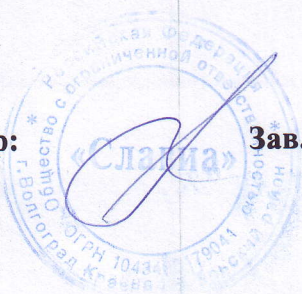
№

## МЕНЮ

на 28.09.2020г.

ЗАВТРАК для обучающихся 1-4 классов, из МОС, многодетных семей и обучающихся, состоящих на учете у фтизиатра с 7 до 11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность	№ по сборнику рецептов	Цена рублей
<b>ВАРИАНТ-1</b>							
Говядина с овощами	150	15,80	26,20	20,20	380,50	278К	
Чай с сахаром	200	0,10	0,0	14,80	59,30	376	
Хлеб пшеничный	40	3,7	0,3	24,30	114,80		
Фрукты свежие (яблоко)	150	0,6	0,6	14,30	68,40	338	
<b>ИТОГО</b>		<b>20,20</b>	<b>27,10</b>	<b>73,60</b>	<b>623,0</b>		<b>70-00</b>
<b>ЗАВТРАК для обучающихся из МОС, многодетных семей и обучающихся, состоящих на учете у фтизиатра с 12 до 18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-1</b>							
Говядина с овощами	200	21,0	35,0	27,20	507,40	278К	
Чай с сахаром	200	0,1	0,0	14,80	59,30	376	
Хлеб пшеничный	40	3,7	0,3	24,30	114,80		
Фрукты свежие (яблоко)	150	0,6	0,6	14,30	68,40	338	
<b>ИТОГО</b>		<b>25,40</b>	<b>35,90</b>	<b>80,60</b>	<b>749,90</b>		<b>70-00</b>

Директор:



Зав. производством:

Экономист по ценам:

*[Handwritten signature]*



№

# МЕНЮ

на 28.09.2020г.

№ Рецептур.	ЗАВТРАК и ОБЕД для обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18лет МБОУ Городищенского района Волгоградской области (горячие завтраки и обеды)	Выход г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	Энергетич ценность	Цена Руб.
	<b>ВАРИАНТ - 1</b>						
	<b>Завтрак</b>						
492	Плов из птицы	200	20,40	25,30	36,50	<b>454,90</b>	
685	Чай с сахаром	200	0,20	0,0	15,0	<b>58,0</b>	
	Фрукты свежие (яблоко)	150	0,60	0,60	14,30	<b>68,40</b>	
	Хлеб пшеничный	40	3,0	0,20	19,50	<b>91,90</b>	
	<b>Итого</b>		<b>24,20</b>	<b>26,10</b>	<b>85,30</b>	<b>673,20</b>	
	<b>Обед</b>						
	Овощи свежие (помидор)	100	2,40	0,40	11,0	50,0	
139	Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	7,50	7,0	27,80	280,70	
451	Котлеты, биточки, шницели	100	14,40	20,50	12,0	292,75	
341	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,30	9,20	50,90	333,0	
349/2011	Компот из сухофруктов	200	0,60	0,0	31,40	124,0	
	Хлеб пшеничный	40	3,0	0,20	19,50	91,90	
	Хлеб пеклеванный	30	1,65	0,30	14,10	66,0	
	<b>Итого</b>		<b>39,85</b>	<b>37,60</b>	<b>166,70</b>	<b>1238,35</b>	
	<b>Всего</b>		<b>64,05</b>	<b>63,70</b>	<b>252,0</b>	<b>1911,55</b>	<b>140,00руб</b>

Директор:



Зав.производством:

Экономист по ценам:



№ \_\_\_\_\_

## МЕНЮ

на 28.09.2020г.

ОБЕД для обучающихся 1-4 классов, из МОС, многодетных семей и обучающихся, состоящих на учете у фтизиатра с 7 до 11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Энергетич. Ценность	№ по сборнику рецептур	Цена рублей
<b>ВАРИАНТ-1</b>							
Овощи по сезону (помидор свежий)	60	1,30	0,4	7,7	37,0		
Суп картофельный с горохом	200	4,60	4,40	15,20	117,80	102	
Котлеты рубленые из птицы	80/5	13,0	17,40	12,20	256,50	294	
Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,50	5,70	33,30	206,40	203	
Компот из смеси сухофруктов	200	0,0	0,0	19,40	77,40	349	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,20	19,50	91,90		
Хлеб пеклеванный	30	1,90	0,30	12,30	59,40		
<b>ИТОГО</b>		<b>29,30</b>	<b>28,40</b>	<b>119,60</b>	<b>846,40</b>		<b>70-00</b>
<b>ОБЕД для обучающихся из МОС, многодетных семей и обучающихся, состоящих на учете у фтизиатра с 12 до 18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-1</b>							
Овощи по сезону (помидор свежий)	100	2,20	0,6	12,80	61,60		
Суп картофельный с горохом	250	5,80	5,40	19,0	147,30	102	
Котлеты рубленые из птицы	100/5	16,2	20,7	15,10	312,10	294	
Макаронные изделия отварные с маслом	180	6,60	6,90	39,90	247,60	203	
Компот из смеси сухофруктов	200	0,0	0,0	19,40	77,40	349	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,20	19,50	91,90		
Хлеб пеклеванный	40	2,50	0,40	16,50	79,20		
<b>ИТОГО</b>		<b>36,30</b>	<b>34,20</b>	<b>142,20</b>	<b>1017,10</b>		<b>70-00</b>

Директор: \_\_\_\_\_

Зав. производством: \_\_\_\_\_

Экономист по ценам: \_\_\_\_\_