ООО "СЕРНА"

Полякова Наталия Альбертовна

Подписано цифровой подписью: Полякова Наталия Альбертовна
Дата: 2023.02.10 15:27:34 +03'00'

«СОГЛАСОВАНО»

Директор ГБОУ № _____

_____

МЕНЮ
платное питание

На «_____»_____2023 год

Наименование	Выход, г	Технологическая и норматив-ная документа-ция /сборник	№ рецептуры или технологичес-кой	Белки Всего г	Жиры Всего г	Угле-воды, Всего г	Энер-гетическая ценность, ккал.
1 день							
Обед							
Салат из соленых огурцов с луком (огурцы соленые, лук репчатый, масло растительное)	60	2008	20	1,6	3,1	1,6	40,2
Рассольник "Ленинградский" со сметаной (картофель, крупа перловая, морковь, лук репчатый, огурцы соленые, масло сливочное, сметана, соль)	200/5	2012	76	1,9	4,9	13,5	104,6
Шницель рубленый запеченый (говядина, хлеб пшеничный, молоко, сухари, масло сливочное, соль)	90	2012	282	14,0	10,4	14,1	205,9
Пюре картофельное (картофель, молоко, масло сливочное, соль)	150	2008	335	3,1	5,4	20,3	141,0
Кисель из кураги с витамином "С" (курага, сахар, крахмал картофельный, кислота лимонная, вода)	200	2008	406	0,7	0,1	37,0	151,0
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами (хлеб ржано-пшеничный)	40	к/к	1	2,8	0,4	18,6	90,0
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	20	к/к	9	1,8	0,5	10,7	54,0
Итого за прием пищи:	**765**			**25,9**	**24,8**	**115,8**	**786,7**
Цена:	**145,00**						

Зав. производством:

Калькулятор:

ООО "СЕРНА"

«СОГЛАСОВАНО»

Директор ГБОУ № _____

_____

МЕНЮ
платное питание

На «_____»_____2023 год

Наименование	Выход, г	Технологическая и норматив-ная документа-ция /сборник	№ рецептуры или технологи-чес-кой	Белки Всего г	Жиры Всего г	Угле-воды, Всего г	Энер-гетическая ценность, ккал.
2 день							
Обед							
Салат из квашеной капусты (капуста квашеная, сахар, масло растительное)	60	2008	40	1,0	3,1	4,6	49,8
Борщ из свежей капусты с картофелем, птицей и сметаной (свекла, капуста свежая, картофель, морковь, петрушка(корень), лук репчатый, томатная паста, масло сливочное,кислота лимонная, сметана, курица, соль)	200/5/5	2012/2008	57/307	4,9	6,0	11,3	101,3
Рыба, тушенная с овощами (филе минтая, морковь, томатная паста, лук репчатый, масло растительное, соль)	100	2012	247	9,6	4,8	2,8	92,5
Рис отварной (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	2008	325	3,7	6,3	32,8	203,0
Компот из свежих яблок (яблоки свежие, сахар, лимонная кислота)	200	2008	394	0,2	0,2	27,9	115,0
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами (хлеб ржано-пшеничный)	40	к/к	1	2,8	0,4	18,6	90,0
Вафли обогащенные	20	к/к	4	0,9	5,8	12,6	106,0
Итого за прием пищи:	**780**			**23,1**	**26,6**	**110,6**	**757,6**
Цена:	**145,00**						

Зав. производством:

Калькулятор:

ООО "СЕРНА"

«СОГЛАСОВАНО»

Директор ГБОУ № _____

_____

МЕНЮ

платное питание

На «_____»_____2023 год

Наименование	Выход, г	Технологическая и норматив-ная документа-ция /сборник	№ рецептуры или технологичес-кой	Белки Всего г	Жиры Всего г	Угле-воды, Всего г	Энер-гетическая ценность, ккал.
3 день							
Обед							
Винегрет овощной (картофель, свекла, морковь, огурцы соленые, капуста квашеная, лук репчатый, масло растительное)	60	2008	51	0,8	6,1	4,0	73,8
Суп с макаронными изделиями и картофелем (макаронные изделия, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, томатная паста, соль)	200	2012	82	2,2	2,3	13,7	83,8
Суфле из курицы (филе курицы, яйца, молоко, масло сливочное, мука пшеничная, соль)	90	2008	320	15,0	8,0	3,6	148,9
Рагу овощное (3-й вариант) (картофель, морковь, лук репчатый, репа, капуста б/к свежая, масло сливочное, мука пшеничная, томатная паста, сахар, соль)	150	2012	344	2,7	6,1	15,8	128,9
Компот из апельсинов (апельсины, сахар, цедра)	200	2008	399	0,5	0,1	34,0	141,0
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами (хлеб ржано-пшеничный)	40	к/к	1	2,8	0,4	18,6	90,0
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	25	к/к	2	2,2	0,6	13,4	67,5
Плоды свежие (яблоки)	100	2015	338	0,4	0,4	9,8	47,0
Итого за прием пищи:	**865**			**26,6**	**24,0**	**112,9**	**780,9**
Цена:	**145,00**						

Зав. производством:

Калькулятор:

ООО "СЕРНА"

«СОГЛАСОВАНО»

Директор ГБОУ № _____

_____

МЕНЮ

платное питание

На «_____»_____2023 год

Наименование	Выход, г	Технологическая и норматив-ная документа-ция /сборник	№ рецептуры или технологичес-кой	Белки Всего г	Жиры Всего г	Угле-воды, Всего г	Энер-гетическая ценность, ккал.
4 день							
Обед							
Салат витаминный (1-й вариант) (капуста б/к свежая, яблоки, морковь, лимонная кислота, сахар, масло растительное, соль)	60	2008	41	0,7	3,6	5,7	54,0
Суп картофельный с горохом (картофель,горох лущеный, лук репчатый, морковь, петрушка (корень), масло сливочное, соль)	200	2008	99	2,5	1,8	17,3	141,2
Котлеты "Особые" (говядина, свинина, хлеб пшеничный, сухари, масло растительное, молоко, масло сливочное, мука пшеничная, соль)	90	2008	273	10,7	15,4	10,6	207,4
Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	2015	302	8,6	6,1	38,6	243,8
Сок фруктовый в ассортименте	200	2008	442	1,0	0,2	19,8	86,0
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами (хлеб ржано-пшеничный)	40	к/к	1	2,8	0,4	18,6	90,0
Итого за прием пищи:	**740**			**26,3**	**27,5**	**110,6**	**822,4**
Цена:	**145,00**						

Зав. производством:

Калькулятор:

ООО "СЕРНА"

«СОГЛАСОВАНО»

Директор ГБОУ № _____

_____

МЕНЮ
платное питание

На «_____»_____2023 год

Наименование	Выход, г	Технологическая и норматив-ная документа-ция /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологичес-кой карты	Белки Всего г	Жиры Всего г	Угле-воды, Всего г	Энер-гетическая ценность, ккал.
5 день							
Обед							
Салат "Степной" из разных овощей с маслом растительным (картофель, морковь,огурец соленый, лук репчатый, горошек зеленый консервированный, масло растительное)	60	2008	30	2,2	6,1	4,7	82,2
Суп крестьянский с крупой со сметаной (капуста свежая, картофель, крупа перловая, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль)	200/10	2015	98	1,5	4,9	5,2	70,7
Биточки рыбные запеченые, соус сметанный (филе минтая, хлеб пшеничный, молоко, масло сливочное, сметана, мука пшеничная, соль)	90/20	2012	255/354	11,7	4,7	8,8	123,9
Картофель отварной (картофель, соль, масло сливочное)	150	2008	333	2,9	4,7	23,5	148,0
Компот из изюма (изюм, сахар, кислота лимонная)	200	2008	401	0,5	0,1	28,1	116,0
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами (хлеб ржано-пшеничный)	40	к/к	1	2,8	0,4	18,6	90,0
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	15	к/к	9	1,3	0,3	7,0	40,5
Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5%	100	к/к	6	3,1	2,5	18,0	107,0
Итого за прием пищи:	**885**			**26,0**	**23,7**	**113,9**	**778,3**
Цена:	**145,00**						

Зав. производством:

Калькулятор:

ООО "СЕРНА"

«СОГЛАСОВАНО»

Директор ГБОУ № _____

_____

МЕНЮ
платное питание

На «_____»_____2023 год

Наименование	Выход, г	Технологическая и норматив-ная документа-ция /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологи-чес-кой карты	Белки Всего г	Жиры Всего г	Угле-воды, Всего г	Энер-гетическая ценность, ккал.
7 день							
Обед							
Огурец соленый (огурцы соленые)	60	АКП*	9	0,5	0,1	1,9	7,8
Щи из квашеной капусты с картофелем со сметаной (капуста квашеная, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная, масло сливочное, сметана, соль)	200/5	2012	71	1,5	4,7	5,6	69,8
Жаркое по-домашнему (говядина, картофель, лук репчатый, масло растительное, томатная паста, соль)	240	2008	258	18,4	20,4	23,5	404,6
Компот из свежих яблок (яблоки свежие, сахар, лимонная кислота)	200	2008	394	0,2	0,2	27,9	115,0
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами (хлеб ржано-пшеничный)	40	к/к	1	2,8	0,4	18,6	90,0
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	25	к/к	2	2,2	0,6	13,4	67,5
Плоды свежие (груши)	100	2015	338	0,4	0,3	10,3	47,0
Итого за прием пищи:	**870**			**26,0**	**26,7**	**101,2**	**801,7**
Цена:	**145,00**						

Зав. производством:

Калькулятор:

ООО "СЕРНА"

«СОГЛАСОВАНО»

Директор ГБОУ № _____

_____

МЕНЮ

платное питание

На «_____»_____2023 год

Наименование	Выход, г	Технологическая и норматив-ная документа-ция /сборник	№ рецептуры или технологичес-кой	Белки Всего г	Жиры Всего г	Угле-воды, Всего г	Энер-гетическая ценность, ккал.
8 день							
Обед							
Салат из квашеной капусты (капуста квашеная, сахар, масло растительное)	60	2008	40	1,0	3,1	4,6	49,8
Суп из овощей с птицей и сметаной (капуста свежая белокачанная, картофель, морковь, лук репчатый, горошек зеленый, масло сливочное, сметана, курица, соль)	200/5/5	2015/2008	99/307	2,9	10,8	4,5	86,7
Котлета рыбная любительская (филе минтая, морковь, лук репчатый, хлеб пшеничный, яйца, молоко, масло растительное, соль)	90	2012	256	11,3	4,2	9,8	126,0
Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	2008	326	3,7	4,6	29,4	209,0
Компот из апельсинов (апельсины, сахар, цедра)	200	2008	399	0,5	0,1	34,0	141,0
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами (хлеб ржано-пшеничный)	40	к/к	1	2,8	0,4	18,6	90,0
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	25	к/к	2	2,2	0,6	13,4	67,5
Итого за прием пищи:	**775**			**24,4**	**23,8**	**114,3**	**770,0**
Цена:	**145,00**						

Зав. производством:

Калькулятор:

ООО "СЕРНА"

«СОГЛАСОВАНО»

Директор ГБОУ № _____

_____

МЕНЮ
платное питание

На «_____»_____2023 год

Наименование	Выход, г	Технологическая и норматив-ная документа-ция /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологичес-кой карты	Белки Всего г	Жиры Всего г	Угле-воды, Всего г	Энер-гетическая ценность, ккал.
9 день							
Обед							
Салат из свеклы отварной (свекла, масло растительное, соль)	60	2015	52	0,8	3,6	5,0	55,7
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной (капуста белокачанная, картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло растительное, сметана, соль)	200/5	2012	67	1,6	4,7	7,0	75,8
Птица, тушеная в соусе с овощами (филе курицы, масло растительное, лук репчатый, картофель, морковь, горошек консервированный,мука пшеничная, соль)	240	2008	308	14,3	12,5	27,0	315,3
Сок фруктовый в ассортименте	200	2008	442	1,0	0,2	19,8	86,0
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами (хлеб ржано-пшеничный)	40	к/к	1	2,8	0,4	18,6	90,0
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	25	к/к	2	2,2	0,6	13,4	67,5
Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5%	100	к/к	6	3,1	2,5	18,0	107,0
Итого за прием пищи:	**870**			**25,8**	**24,5**	**108,8**	**797,3**
Цена:	**145,00**						

Зав. производством:

Калькулятор:

ООО "СЕРНА"

«СОГЛАСОВАНО»

Директор ГБОУ № _____

_____

МЕНЮ
платное питание

На «_____»_____2023 год

Наименование	Выход, г	Технологическая и норматив-ная документа-ция /сборник	№ рецептуры или технологичес-кой	Белки Всего г	Жиры Всего г	Угле-воды, Всего г	Энер-гетическая ценность, ккал.
10 день							
Обед							
Салат из моркови и яблок с яйцом (морковь, яблоки свежие, яйца, масло растительное)	60	2015	65	1,0	2,7	7,3	39,7
Суп картофельный с фасолью (картофель, морковь, фасоль, лук репчатый, масло растительное, соль)	200	2012	81	4,1	4,3	12,9	106,6
Тефтели мясные (1-й вариант) (говядина, хлеб пшеничный, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная, сметана, соль)	90	2008	283	9,8	11,4	2,0	176,5
Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	2008	331	5,5	4,8	31,3	191,0
Компот из смеси сухофруктов (яблоки, груши, чернослив, курага, изюм, сахар, кислота лимонная)	200	2008	402	0,6	0,1	31,7	131,0
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами (хлеб ржано-пшеничный)	40	к/к	1	2,8	0,4	18,6	90,0
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	25	к/к	2	2,2	0,6	13,4	67,5
Итого за прием пищи:	**765**			**26,0**	**24,3**	**117,2**	**802,3**
Цена:	**145,00**						

Зав. производством:

Калькулятор:

ООО "СЕРНА"

«СОГЛАСОВАНО»

Директор ГБОУ № _____

_____

МЕНЮ

платное питание

На «_____»_____2023 год

Наименование	Выход, г	Технологическая и норматив-ная документа-ция /сборник	№ рецептуры или технологи-чес-кой	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энер-гетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
11 день							
Обед							
Салат витаминный (1-й вариант) (капуста б/к свежая, яблоки, морковь, лимонная кислота, сахар, масло растительное, соль)	60	2008	41	0,7	3,6	5,7	54,0
Борщ из свежей капусты с картофелем, говядиной и сметаной (свекла, капуста свежая, картофель, морковь, петрушка (корень), лук репчатый, томатная паста, масло сливочное,кислота лимонная, сметана, говядина, соль)	200/5/5	2012/2008	57/252	2,2	10,6	11,0	92,6
Плов из птицы (филе курицы, масло растительное, лук репчатый, морковь, томатная паста, крупа рисовая, соль)	240	2012	304	18,4	8,8	38,8	344,0
Компот из кураги (курага, сахар, кислота лимонная)	200	2008	401	1,0	0,1	34,2	142,0
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами (хлеб ржано-пшеничный)	40	к/к	1	2,8	0,4	18,6	90,0
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	15	к/к	9	1,3	0,3	7,0	40,5
Итого за прием пищи:	**765**			**26,4**	**23,8**	**115,3**	**763,1**
Цена:	**145,00**						

Зав. производством:

Калькулятор: