

ООО «НОВАЯ КОМПАНИЯ» Комбинат школьного
питания №1

Школа №7

М Е Н Ю

Возрастная категория: 7-11 лет

СОГЛАСОВАНО
Директор Школы №7

На 09.01.2024 (вторник)



Наименование блюда	Цена	Выход	Углеводы	Ккал
Первый завтрак				
Яйца вареные		40	0,03	63
Каша геркулесовая молочная вязкая с маслом		220	39,72	285
Чай с сахаром		200/10	13,60	40
Бутерброд с маслом сливочным		30/10	14,89	136
Итого:	80,00		68,24	524
Обед				
Суп картофельный с вермишелью на курином бульоне с/н		200	19,38	110
Котлеты из говядины с томатным соусом		50/50	10,10	201
Пюре из гороха с маслом		150	35,00	242
Напиток из смеси сухофруктов + С вит		200	16,01	66
Хлеб пшеничный		30	15,00	75
Хлеб ржаной		35	16,45	80
Итого:	105,00		111,93	774
Полдник				
Булочка с повидлом обсыпная		75	30,85	240
Напиток из смеси сухофруктов + С вит		200	16,01	66
Итого:	35,86		46,86	306
Весь рацион питания:	220,86		227,02	1604

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах				
Белки	Жиры	Углеводы	В1	В2	С	А	Е
50,92	57,05	227,02	1,15	0,67	9,45	261,06	1,35
Минеральные вещества в миллиграммах							
Са	Р	Mg	Fe				
407,25	844,17	245,22	14,53				

Директор _____



(Михалев А. И.)

Зав. производства _____

Алферова А. _____

711
 ООО «НОВАЯ КОМПАНИЯ» Комбинат школьного
 питания №1

Школа №7

СОГЛАСОВАНО
 Директор Школы №7

На 09.01.2024 (вторник)

М Е Н Ю

Возрастная категория: 7-11 лет

Наименование блюда	Цена	Выход	Углеводы	Ккал
Первый завтрак				
Яйца вареные		40	0,03	63
Каша геркулесовая молочная вязкая с маслом		220	39,72	285
Чай с сахаром		200/10	13,60	40
Бутерброд с маслом сливочным		30/10	14,89	136
Итого:	80,00		68,24	524
Обед				
Суп картофельный с вермишелью на курином бульоне с/н		200	19,38	110
Котлеты из говядины с томатным соусом		50/50	10,10	201
Пюре из гороха с маслом		150	35,00	242
Напиток из смеси сухофруктов + С вит		200	16,01	66
Хлеб пшеничный		30	15,00	75
Хлеб ржаной		35	16,45	80
Итого:	105,00		111,93	774
Полдник				
Булочка с повидлом обсыпная		75	30,85	240
Напиток из смеси сухофруктов + С вит		200	16,01	66
Итого:	35,86		46,86	306
Весь рацион питания:	220,86		227,02	1604

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах				
Белки	Жиры	Углеводы	В1	В2	С	А	Е
50,92	57,05	227,02	1,15	0,67	9,45	261,06	1,35
Минеральные вещества в миллиграммах							
Са	Р	Мg	Fe				
407,25	844,17	245,22	14,53				

Директор

(Михалев А. И.)

Зав. производства

Алферова А.



Расход по блюдам - Первый завтрак

Брутто
На 09.01.2024 (вторник)

Школа №7

Наименование	Каша геркулес овся	Чай с молочная вязкая с / маслом / 1.1 /	Бутербро д с маслом сливочны м / 1.1 /
Вода кипяченая			
Крупа овсяная	0,053659		0,2
Масло сливочное	0,007512		0,01
Молоко	0,107317		
Сахар	0,006439	0,01	
Соль пищевая йодированная	0,002146		
Хлеб пшеничный			0,03
Чай высшего или 1-го сорта		0,001	
яйцо	1,		

Директор _____
(Михалев А. И.)

Зав. производством

Алферова А.



[Handwritten signature]

Директор _____

Зав. производством

Алферова А.

Расход по блюдам - Обед

Брутто
На 09.01.2024 (вторник)

Школа №7

Наименование	Суп картофельный с вермишелью на курином бульоне с/н / 1.1 /	Котлеты из говядины с томатным соусом / 1.1 /	Напиток из смеси гороха с маслом / 1.1 /	Вит / 1.1 /
Вода кипяченая	0,14			0,2
Говядина		0,039		
Горох			0,076	
Картофель	0,08			
Кислота аскорбиновая				0,00001
Кислота лимонная				0,0002
Лук репчатый	0,0096	0,005		
Макаронные изделия	0,008			
Масло растительное	0,002	0,003		
Масло сливочное		0,003	0,005	
Морковь	0,01			
Мука в/с		0,004		
Сахар				0,012
Смесь сухофруктов (яблоки, груши, чернослив, урюк, курага, изюм)				0,02
Сметана		0,002		
Соль пищевая йодированная	0,0016	0,002	0,003	
Суповой набор	0,04			
Сухари панировочные		0,005		
Томатная паста		0,002		
Хлеб пшеничный		0,009		
Хлеб ржаной				

Директор _____
(Михалев А. И.)

Зав. производством

Алферова А.

[Handwritten signature]

Расход по блюдам - Обед
Брутто
Школа №7
На 09.01.2024 (вторник)

Наименование	Хлеб пшеничный / 1.1 /	Хлеб ржаной / 1.1 /
Вода кипяченая		
Говядина		
Горох		
Картофель		
Кислота аскорбиновая		
Кислота лимонная		
Лук репчатый		
Макаронные изделия		
Масло растительное		
Масло сливочное		
Морковь		
Мука в/с		
Сахар		
Смесь сухофруктов (яблоки, груши, чернослив, урюк, курага, изюм)		
Сметана		
Соль пищевая йодированная		
Суповой набор		
Сушари панировочные		
Томатная паста		
Хлеб пшеничный	0,0301	
Хлеб ржаной		0,035

Директор _____ (Михалев А. И.)

Зав. производства



Алферова А. И.

Зав. производства

Директор _____

(Михалев А. И.)

Алферова А. И.

Расход по блюдам - Полдник
Брутто
Школа №7
На 09.01.2024 (вторник)

Наименование	Булочка с повидлом / 1.1 /	Напиток из смеси сухофруктов + С витамин / 1.1 /
Вода кипяченая		0,2
Дрожжи сухие	0,001125	
Кислота аскорбиновая	0,00001	
Кислота лимонная	0,0002	
Конфитур	0,0075	
Маргарин или растительное масло	0,011265	
Маргарин или растительное масло (для смазки)	0,0015	
Мука в/с	0,04578	
Мука на подпыл	0,0015	
Сахар	0,009	0,012
Смесь сухофруктов (яблоки, груши, чернослив, урюк, курага, изюм)		0,02
Соль пищевая йодированная	0,00045	
яйцо	0,375	