

Утверждаю:

Генеральный директор
ООО «Пятый элемент»

/Смирнова Я.А./



Согласовано:

Директор
МКОУ «Лодейнопольская СОШ №2»

/Исакова О.А./



МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД

МКОУ «ЛОДЕЙНОПОЛЬСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2»
(стоимость 125,00) ...

« 19 » 12 2022 г

Возрастная категория 11 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Цена, руб.
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	2	3	4	5	6	7	9	
День 6								
Завтрак	Каша овсяная молочная	250	10,6	14,3	39,3	338	302	23,82
	Батон пшеничный обогащенный	20	1,5	0,6	10,3	52	т/к	3,00
	Яйцо вареное	40	4,8	4	0,3	57	337	12,06
	Чай с сахаром и лимоном	205	0,1	0	10	43	686	2,53
	Кондитерское изделие (печенье)	40	2,5	3,4	15,3	101	т/к	8,25
Итого за завтрак:		555	19,5	22,3	75,2	591		
Обед	Огурец соленый	100	0,8	0	13,3	14	7	18,90
	Суп из овощей с курицей и сметаной	255	4,8	4,4	26,5	164	135	13,44
	Запеканка из печени с рисом с соусом сметанным	110	12,5	13,8	22,7	273	294	29,60
	Пюре картофельное	180	3,7	6,5	24,4	175	520	20,21
	Компот из свежих яблок	180	0,1	0,1	25	103	631	5,75
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	50	3,4	1,2	17	91	т/к	5,00
Итого за обед:		875	25,3	26	128,9	820		
Итого за 6 день:			44,8	48,3	204,1	1411		125,00

Зав. производством Кайваничева А.В.

Кайваничева А.В.

Утверждаю:

Генеральный директор
ООО «Пятый элемент»



Смирнова Я.А./

Согласовано:

Директор
МКОУ «Лодейнопольская СОШ №2»



Исакова О.А./

МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД
МКОУ «ЛОДЕЙНОПОЛЬСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2»
(стоимость 125,00)

« 20 » 12 2022 г

Возрастная категория 11 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Цена, руб.
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	2	3	4	5	6	7	9	
День 7								
Завтрак	Запеканка из творога со сгущенным молоком	200	22,8	20,2	46	450	54-1т	49,77
	Батон пшеничный	20	1,5	0,6	10,3	52	т/к	3,00
	Чай с сахаром	200	0,1	0	10	43	685	1,52
	Яблоко свежее	130	0,6	0,6	13,3	61	т/к	13,00
Итого за завтрак:		550	25	21,4	79,6	606		
Обед	Салат витаминный	100	1,7	4,7	11,1	90	71	12,59
	Суп с макаронными изделиями и картофелем, с курицей	250	4,4	5,3	22,9	157	140	10,30
	Биточек рубленый из мяса птицы (курица) с соусом томатным	110	11,7	11,8	11,8	192	498	31,57
	Каша перловая рассыпчатая	180	5,5	8	30	213	297	7,00
	Компот из смеси сухофруктов	180	0,1	0,1	25	101	639	5,25
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	50	3,4	1,2	17	91	т/к	5,00
Итого за обед:		870	26,8	31,1	117,8	844		
Итого за 7 день:			51,8	52,5	197,4	1450		125,00

Зав. производством Кайваничева А.В.

Утверждаю:

Генеральный директор
ООО «Пятый элемент»

Смирнова Я.А./



Согласовано:

Директор
МКОУ «Лодейнопольская СОШ №2»

Лисакова О.А./



МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД
МКОУ «ЛОДЕЙНОПОЛЬСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2»
(стоимость 125,00)

« 11 » 12 2022 г

Возрастная категория 11 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Цена, руб.
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	2	3	4	5	6	7	9	
День 8								
Завтрак	Каша манная молочная	200	6,6	7,8	38	247	311	16,91
	Сыр порциями	15	4	4,4	0	54	97	9,60
	Батон пшеничный обогащенный	20	1,5	0,6	10,3	52	т/к	3,00
	Какао с молоком	200	3,3	3,1	13,5	94	693	15,50
	Мандарин свежий	120	0,6	0,6	13,3	61	т/к	15,62
Итого за завтрак:		555	16	16,5	75,1	508		
Обед	Салат из свеклы отварной	100	1,5	5,5	8,3	88	54-13р	10,68
	Суп картофельный с крупой и рыбой	250	8	6,1	32,4	215	181	13,16
	Голубцы ленивые	200	14,4	14,5	42,8	358	386	43,61
	Чай с сахаром	200	0,1	0	10	43	685	5,00
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	50	3,4	1,2	17	91	т/к	5,00
Итого за обед:		800	27,4	27,3	110,5	795		
Итого за 8 день:			43,4	43,8	185,6	1303		125,00

Зав. производством Кайваничева А.В.

Утверждаю:

Генеральный директор
ООО «Пятый элемент»

Смирнова Я.А./



Согласовано:

Директор
МКОУ «Лодейнопольская СОШ №2»

Исакова О.А./



МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД
МКОУ «ЛОДЕЙНОПОЛЬСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2»
(стоимость 125,00)

« 22 » 12 2022 г

Возрастная категория 11 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Цена, руб.
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	2	3	4	5	6	7	9	
День 9								
Завтрак	Каша молочная «Дружба»	200	7,8	9,3	34,3	251	311	19,81
	Батон пшеничный обогащенный	20	1,5	0,6	10,3	52	т/к	3,00
	Чай с сахаром и лимоном	205	0,1	0	10	43	686	2,53
	Йогурт фруктовый в стаканчике	125	6	5,9	12,5	128	т/к	31,50
Итого за завтрак:		550	15,4	15,8	67,1	474		
Обед	Морковь с сахаром	100	2	0,2	14,9	68	11	8,76
	Суп картофельный с горохом, с курицей	250	5,3	8,4	29,5	215	139	10,52
	Гуляш мясной	100	12,8	10,8	4,9	168	437	33,29
	Макаронные изделия отварные	180	6,8	6	43	253	332	10,68
	Компот из изюма	180	0,	0,1	20	81	638	6,92
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	50	3,4	1,2	17	91	т/к	7,99
Итого за обед:		860	30,1	26,7	129,3	876		
Итого за 9 день:			45,5	42,5	200,4	1367		125,00

Зав. производством Кайваничева А.В.

Утверждаю:

Генеральный директор,
ООО «Пятый элемент»



Смирнова Я.А./

Согласовано:

Директор
МКОУ «Лодейнопольская СОШ №2»



Исакова О.А./

МЕНЮ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД
МКОУ «ЛОДЕЙНОПОЛЬСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2»
(стоимость 125,00)

« 23 » 12 2022 г

Возрастная категория 11 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Цена, руб.
			Белки	Жиры	Углеводы			
1	2	3	4	5	6	7	9	
День 10								
Завтрак	Омлет натуральный	200	17,3	20,9	4,7	278	340	43,71
	Багет пшеничный обогащенный	20	1,5	0,6	10,3	52	т/к	3,00
	Чай с сахаром	200	0,1	0	15	60	685	1,52
	Кондитерское изделие (пряник)	30	1,3	1,7	25,2	118	т/к	5,40
	Яблоко свежес	100	0,6	0,6	13,3	61	т/к	13,67
Итого за завтрак:		550	20,8	23,8	68,5	569		
Обед	Салат из квашеной капусты	100	1,7	6,5	9,3	96	45	13,84
	Борщ из свежей капусты с картофелем вегетарианский	250	1,6	4,5	16	110	54-14с	9,36
	Котлета рыбная любительская (минтай)	100	14,7	9,5	13,1	197	390	25,21
	Картофель тушеный	180	4,9	8	40	254	216	19,80
	Напиток лимонный	180	0,1	0,1	25	103	699	4,70
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	50	3,4	1,2	17	91	т/к	5,00
Итого за обед:		860	26,4	29,8	120	851		
Итого за 10 день:			47,2	53,6	188,5	1420		125,00

Зав. производством Кайваничева А.В.