



Меню  
Понедельник - 2

Дата:

Наименование (ккал)	с 7 до 11 лет	с 11 лет и старше
	Выход	Выход
<b>Завтрак</b>		
Масло (порциями) (б-0,1;ж-7,3;у-0,1;ккал-66,1)	10	10
Каша молочная "Дружба" (/б-5,8;ж-6,7;у-33,8;ккал-219,5/б-7,3;ж-8,2;у-42,4;ккал-273,6)	200	250
Чай с сахаром (б-0,2;ж-0,1;у-13;ккал-53,4)	200	200
Батон (б-3,5;ж-0,5;у-23;ккал-110)	50	50
Печенье (б-3,9;ж-7,7;у-34,6;ккал-220)	50	50
<b>Стоимость</b>	<b>70,18</b>	<b>71,27</b>

**Обед**

Икра овощная (/б-1;ж-5,4;у-5,4;ккал-81,6/б-1,7;ж-9;у-9;ккал-136)	60	100
Суп картофельный с крупой (/б-4,2;ж-2,3;у-12,2;ккал-85,9/б-4,6;ж-2,9;у-15,2;ккал-104,7)	200	250
Капуста тушеная с мясом птицы (/б-16,9;ж-18,9;у-14,9;ккал-286,4/б-19,7;ж-22,1;у-17,4;ккал-334,1)	240	280
Компот ассорти (б-0,2;ж-0,1;у-12,6;ккал-57,2)	180	180
Хлеб пшеничный (/б-1,5;ж-0,2;у-9,8;ккал-47/б-2,3;ж-0,2;у-14,8;ккал-70,5)	20	30
Хлеб ржано-пшеничный (/б-1,7;ж-0,7;у-9,7;ккал-51,8/б-2,6;ж-1;у-14,5;ккал-77,7)	20	30
<b>Стоимость</b>	<b>86,74</b>	<b>93,72</b>

**Обед (2 вариант)**

Огурцы солёные порционные (/б-0,8;ж-0,1;у-1,7;ккал-13)		100
Суп гороховый на бульоне (/б-6,1;ж-5,5;у-18,5;ккал-148,7)		250
Плов из мяса птицы (/б-23,1;ж-26;у-50,3;ккал-527,3)		280
Чай с лимоном (/б-0,2;ж-0,1;у-12,2;ккал-50,8)		180
Хлеб пшеничный (/б-2,3;ж-0,2;у-14,8;ккал-70,5)		30
Хлеб ржано-пшеничный (/б-2,6;ж-1;у-14,5;ккал-77,7)		30
<b>Стоимость</b>		<b>93,72</b>

**Полдник**

Пирожок с яблоком (/б-8;ж-10,7;у-51,1;ккал-333,5)	100	
Чай с сахаром (/б-0,2;ж-0,1;у-13;ккал-53,4)	200	
<b>Стоимость</b>	<b>22</b>	

Зам. директора по производству \_\_\_\_\_ // (Чернов Игорь Васильевич)

Зав. производством: \_\_\_\_\_ /()

Рук. производственного отдела \_\_\_\_\_ // (Яушкина Марина Николаевна)

Экономист-калькулятор \_\_\_\_\_ // (Родина Валентина Федоровна)

Телефон: 8 8342 54-66-11



Меню  
Вторник - 2

Дата:

Наименование (ккал)	с 7 до 11 лет	с 11 лет и старше
	Выход	Выход
<b>Завтрак</b>		
Запеканка рисовая с творогом и сгущенным молоком (/б-22,8;ж-13,2;у-46,4;ккал-400,5/б-26,9;ж-15,2;у-53,4;ккал-463,6)	170	200
Кофейный напиток (б-2,2;ж-2,3;у-16,3;ккал-94,5)	200	200
Хлеб пшеничный (б-3;ж-0,3;у-19,7;ккал-94)	40	40
Фрукты (яблоки) (б-0,5;ж-0,5;у-12,7;ккал-61,1)	130	130
<b>Стоимость</b>	<b>70,18</b>	<b>71,27</b>

<b>Обед</b>		
Салат из моркови с сахаром (/б-0,8;ж-0,1;у-7;ккал-32,3/б-1,2;ж-0,1;у-11,6;ккал-53,6)	60	100
Борщ из свежей капусты со сметаной на бульоне (/б-4,2;ж-4,7;у-9,7;ккал-97,3/б-4,6;ж-5,9;у-12;ккал-119,1)	200	250
Котлеты рубленые из мяса птицы (/б-11,4;ж-17;у-14,7;ккал-250,3/б-12,5;ж-19,7;у-16;ккал-282,8)	90	100
Макаронные изделия отварные (/б-6,4;ж-3,7;у-40,9;ккал-222,5/б-7,7;ж-4,5;у-49,4;ккал-269,7)	150	180
Чай с сахаром (б-0,2;ж-0,1;у-12;ккал-49,4)	180	180
Хлеб пшеничный (/б-1,5;ж-0,2;у-9,8;ккал-47/б-2,3;ж-0,2;у-14,8;ккал-70,5)	20	30
Хлеб ржано-пшеничный (/б-1,7;ж-0,7;у-9,7;ккал-51,8/б-2,6;ж-1;у-14,5;ккал-77,7)	20	30
<b>Стоимость</b>	<b>86,74</b>	<b>93,72</b>

<b>Обед (2 вариант)</b>		
Салат из свеклы отварной (/б-1,4;ж-5,1;у-8,4;ккал-85,3)		100
Суп с вермишелью на бульоне (/б-1,9;ж-3,3;у-12,4;ккал-86,5)		250
Жаркое по-домашнему (/б-20,1;ж-23,8;у-32,2;ккал-421)		280
Компот из сухофруктов (/б-0;ж-0;у-12,4;ккал-49,9)		180
Хлеб пшеничный (/б-2,3;ж-0,2;у-14,8;ккал-70,5)		30
Хлеб ржано-пшеничный (/б-2,6;ж-1;у-14,5;ккал-77,7)		30
<b>Стоимость</b>		<b>93,72</b>

<b>Полдник</b>		
Крендель сахарный (/б-10,6;ж-13,7;у-67,9;ккал-436,6)	100	
Варенец (/б-6,4;ж-5;у-8;ккал-102)	200	
<b>Стоимость</b>	<b>22</b>	

Зам. директора по производству \_\_\_\_\_ ((Чернов Игорь Васильевич)

Зав. производством: \_\_\_\_\_ (/)

Рук. производственного отдела \_\_\_\_\_ ((Яушкина Марина Николаевна)

Экономист-калькулятор \_\_\_\_\_ ((Родина Валентина Федоровна)

Телефон: 8 8342 54-66-11





Меню  
Среда - 2

Дата:

Наименование (ккал)	с 7 до 11 лет	с 11 лет и старше
	Выход	Выход
<b>Завтрак</b>		
Макаронные изделия отварные с сыром (/6-11,2;ж-8,8;у-38,1;ккал-277,8/6-13,7;ж-11;у-45,9;ккал-338,8)	150	180
Чай с сахаром (6-0,2;ж-0,1;у-13;ккал-53,4)	200	200
Хлеб пшеничный (6-1,5;ж-0,2;у-9,8;ккал-47)	20	20
Сок 200 мл в инд.уп. (/6-0;ж-0;у-22,4;ккал-90/6-0;ж-0;у-22,4;ккал-90)	200	200
<b>Стоимость</b>	<b>70,18</b>	<b>71,27</b>

<b>Обед</b>		
Винегрет овощной (/6-0,9;ж-4,1;у-4,9;ккал-60,5/6-1,6;ж-7,2;у-8,2;ккал-104,2)	60	100
Щи из свежей капусты на бульоне (/6-1,6;ж-4,7;у-9,3;ккал-85,6/6-2;ж-5,9;у-11,7;ккал-107,8)	200	250
Плов из мяса птицы (/6-19,8;ж-22,3;у-43,1;ккал-452/6-23,1;ж-26;у-50,3;ккал-527,3)	240	280
Напиток из плодов шиповника (6-0,3;ж-0,1;у-14,8;ккал-68,3)	180	180
Хлеб пшеничный (/6-1,5;ж-0,2;у-9,8;ккал-47/6-2,3;ж-0,2;у-14,8;ккал-70,5)	20	30
Хлеб ржано-пшеничный (/6-1,7;ж-0,7;у-9,7;ккал-51,8/6-2,6;ж-1;у-14,5;ккал-77,7)	20	30
<b>Стоимость</b>	<b>86,74</b>	<b>93,72</b>

<b>Обед (2 вариант)</b>		
Салат из моркови с яблоком (/6-0,9;ж-6,2;у-12,8;ккал-111,7)		100
Рассольник московский на курином бульоне (крупа перловая) (/6-5,1;ж-5,3;у-16;ккал-132,2)		250
Пельмени (/6-16;ж-35,6;у-56,1;ккал-613,1)		205
Чай с лимоном (/6-0,2;ж-0,1;у-12,2;ккал-50,8)		180
Хлеб пшеничный (/6-2,3;ж-0,2;у-14,8;ккал-70,5)		30
Хлеб ржано-пшеничный (/6-2,6;ж-1;у-14,5;ккал-77,7)		30
<b>Стоимость</b>		<b>93,72</b>

<b>Полдник</b>		
Ватрушка с повидлом (/6-7,7;ж-10,4;у-75,7;ккал-420,8)	100	
Чай с сахаром (/6-0,2;ж-0,1;у-13;ккал-53,4)	200	
<b>Стоимость</b>	<b>22</b>	

Зам. директора по производству \_\_\_\_\_ (Чернов Игорь Васильевич)

Зав. производством: \_\_\_\_\_ (/)

Рук. производственного отдела \_\_\_\_\_ (Яушкина Марина Николаевна)

Экономист-калькулятор \_\_\_\_\_ (Родина Валентина Федоровна)

Телефон: 8 8342 54-66-11



Меню  
Четверг - 2

Дата:

Наименование (ккал)	с 7 до 11 лет	с 11 лет и старше
	Выход	Выход
<b>Завтрак</b>		
Горошек зеленый отварной (б-0,9;ж-0,1;у-1,9;ккал-12)	30	30
Котлеты рубленые из мяса птицы (/б-11,4;ж-17,7;у-14,7;ккал-250,3/б-12,5;ж-19,7;у-16;ккал-282,8)	90	100
Каша гречневая вязкая (/б-4,7;ж-4,1;у-21,2;ккал-140,4/б-5,6;ж-5,1;у-25,2;ккал-168,6)	150	180
Чай с сахаром (б-0,2;ж-0,1;у-13;ккал-53,4)	200	200
Хлеб пшеничный (б-3;ж-0,3;у-19,7;ккал-94)	40	40
<b>Стоимость</b>	<b>70,18</b>	<b>71,27</b>

<b>Обед</b>		
Салат из белокочанной капусты с кукурузой (/б-1,3;ж-4,1;у-8;ккал-74,6/б-2;ж-7,2;у-13,2;ккал-126,8)	60	100
Суп гороховый на бульоне (/б-7,7;ж-5,5;у-15;ккал-139,9/б-8,9;ж-6,9;у-18,8;ккал-172,2)	200	250
Рыба, запеченная в омлете (/б-15,6;ж-13,9;у-2,2;ккал-184,9/б-17,3;ж-15,5;у-2,5;ккал-205,5)	90	100
Картофельное пюре (/б-3,2;ж-3,8;у-23,2;ккал-140,2/б-3,9;ж-4,7;у-27,8;ккал-169,7)	150	180
Компот из сухофруктов (/б-0;ж-0;у-12,4;ккал-49,9/б-0;ж-0;у-12,4;ккал-49,9)	180	180
Хлеб пшеничный (/б-1,5;ж-0,2;у-9,8;ккал-47/б-2,3;ж-0,2;у-14,8;ккал-70,5)	20	30
Хлеб ржано-пшеничный (/б-1,7;ж-0,7;у-9,7;ккал-51,8/б-2,6;ж-1;у-14,5;ккал-77,7)	20	30
<b>Стоимость</b>	<b>86,74</b>	<b>93,72</b>

<b>Обед (2 вариант)</b>		
Икра овощная (/б-1,7;ж-9;у-9;ккал-136)		100
Щи из свежей капусты на бульоне (/б-5,4;ж-5,9;у-11,6;ккал-120,5)		250
Котлеты рубленые из мяса птицы (/б-18,2;ж-20,7;у-16,8;ккал-311,4)		100
Макаронные изделия отварные (/б-7,7;ж-4,5;у-49,4;ккал-269,7)		180
Напиток из плодов шиповника (/б-0,3;ж-0,1;у-14,8;ккал-68,3)		180
Хлеб пшеничный (/б-2,3;ж-0,2;у-14,8;ккал-70,5)		30
Хлеб ржано-пшеничный (/б-2,6;ж-1;у-14,5;ккал-77,7)		30
<b>Стоимость</b>		<b>93,72</b>

<b>Полдник</b>		
Пирожок с картофельной начинкой (/б-8,6;ж-10,8;у-48,5;ккал-325)	100	
Чай с сахаром (/б-0,2;ж-0,1;у-13;ккал-53,4)	200	
<b>Стоимость</b>	<b>22</b>	

Зам. директора по производству \_\_\_\_\_ //Чернов Игорь Васильевич

Зав. производством: \_\_\_\_\_ /0

Рук. производственного отдела \_\_\_\_\_ //(Яушкина Марина Николаевна)

Экономист-калькулятор \_\_\_\_\_ //(Родина Валентина Федоровна)





**Меню**  
**Пятница - 2**

Дата:

Наименование (ккал)	с 7 до 11 лет	с 11 лет и старше
	Выход	Выход
<b>Завтрак</b>		
Яйцо отварное, 1 шт (б-12,7;ж-11,5;у-0,7;ккал-157)	50	50
Каша пшеничная молочная (/б-5,7;ж-6,5;у-27,7;ккал-192,7/б-7,1;ж-8;у-34,6;ккал-239,2)	200	250
Чай с лимоном (б-0,2;ж-0,1;у-13,2;ккал-54,7)	200	200
Хлеб пшеничный (б-3,8;ж-0,4;у-24,6;ккал-117,5)	50	50
<b>Стоимость</b>	<b>70,18</b>	<b>71,27</b>

**Обед**

Салат из свеклы с яблоками (/б-0,7;ж-4,1;у-7,1;ккал-68,2/б-1,1;ж-6,2;у-11,5;ккал-106,6)	60	100
Суп с вермишелью на бульоне (/б-4,2;ж-2,3;у-9,9;ккал-76,3/б-4,6;ж-3,3;у-12,4;ккал-97,3)	200	250
Биточки мясные с томатным соусом (/б-13,1;ж-25,8;у-15,6;ккал-343,1/б-14,5;ж-27,7;у-17,5;ккал-373,5)	120	130
Каша рисовая рассыпчатая (/б-4;ж-4,3;у-33,1;ккал-187/б-4,8;ж-5,3;у-39,9;ккал-227)	150	180
Чай с сахаром (б-0,2;ж-0,1;у-12;ккал-49,4)	180	180
Хлеб пшеничный (/б-1,5;ж-0,2;у-9,8;ккал-47/б-2,3;ж-0,2;у-14,8;ккал-70,5)	20	30
Хлеб ржано-пшеничный (/б-1,7;ж-0,7;у-9,7;ккал-51,8/б-2,6;ж-1;у-14,5;ккал-77,7)	20	30
<b>Стоимость</b>	<b>86,74</b>	<b>93,72</b>

**Обед (2 вариант)**

Салат из белокочанной капусты (/б-1,4;ж-5,1;у-10,2;ккал-93,4)		100
Суп картофельный с крупой (/б-4,6;ж-2,9;у-15,2;ккал-104,7)		250
Гуляш из птицы (/б-16,1;ж-11,9;у-3,7;ккал-189,5)		100
Картофельное пюре (/б-3,9;ж-4,7;у-27,8;ккал-169,7)		180
Компот из свежих яблок (/б-0,1;ж-0,1;у-15,2;ккал-63,6)		180
Хлеб пшеничный (/б-2,3;ж-0,2;у-14,8;ккал-70,5)		30
Хлеб ржано-пшеничный (/б-2,6;ж-1;у-14,5;ккал-77,7)		30
<b>Стоимость</b>		<b>93,72</b>

**Полдник**

Крендель сахарный (/б-10,6;ж-13,7;у-67,9;ккал-436,6)	100	
Сок (/б-1,1;ж-0,2;у-24,4;ккал-102)	200	
<b>Стоимость</b>	<b>22</b>	

Зам. директора по производству \_\_\_\_\_ //Чернов Игорь Васильевич

Зав. производством: \_\_\_\_\_ /0

Рук. производственного отдела \_\_\_\_\_ //(Яушкина Марина Николаевна)

Экономист-калькулятор \_\_\_\_\_ //(Родина Валентина Федоровна)

Телефон: 8 8342 54-66-11