

## Школа БР 7-11 (1 смена)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>Завтрак</b>			
88	<b>Гуляш из свинины</b> свинина в/к, лук в/к, масло подсолнечное, томат-паста, мука пшеничная в/с, соль йодированная	Белки-9, Жиры-27, Углеводы-3, Калорийность-289	51-40
160	<b>Макароны отварные.</b> макаронные изделия (весовые), масло сливочное, соль йодированная	Белки-7, Жиры-5, Углеводы-48, Калорийность-260	10-12
200	<b>Чай фруктовый</b> сахар-песок, яблоко, чай черный лист	Углеводы-8, Калорийность-30	2-69
59	<b>Хлеб пшеничный.</b>	Белки-4, Углеводы-29, Калорийность-139	4-77
507	<b>Итого за Завтрак</b>	Белки-20, Жиры-32, Углеводы-88, Калорийность-718	68-98
<b>Обед</b>			
60	<b>Винегрет овощной</b> картофель в/к, морковь в/к, огурцы солёные, свекла в/к, лук в/к, масло подсолнечное, соль йодированная	Белки-1, Жиры-6, Углеводы-6, Калорийность-81	8-36
200	<b>Суп гороховый</b> картофель в/к, крупа горох, лук в/к, морковь в/к, масло сливочное, соль йодированная	Белки-5, Жиры-2, Углеводы-15, Калорийность-94	11-36
20	<b>Гренки из пш. хлеба</b>	Углеводы-15, Калорийность-80	3-03
100	<b>Котлета домашняя</b> фарш из говядины (полуфабрикат), фарш свиной (полуфабрикат), хлеб пшеничный в/с, лук в/к, сухари панировочные, масло подсолнечное, томат-паста, масло сливочное, мука пшеничная в/с, соль йодированная, яйцо куриное с2, сахар-песок	Белки-9, Жиры-14, Углеводы-10, Калорийность-204	42-63
150	<b>Рис "Светофор" с морковью и кукурузой</b> морковь в/к, крупа рисовая, кукуруза консервированная, масло подсолнечное, соль йодированная	Белки-5, Жиры-10, Углеводы-37, Калорийность-260	18-74
200	<b>Напиток из шиповника</b> сахар-песок, напиток растворимый "шиповник"	Белки-1, Углеводы-32, Калорийность-133	3-90
20	<b>Хлеб ржано-пшеничный.</b>	Белки-1, Углеводы-7, Калорийность-36	1-35
750	<b>Итого за Обед</b>	Белки-22, Жиры-33, Углеводы-122, Калорийность-889	89-37
750	<b>Итого за день</b>	Белки-42, Жиры-65, Углеводы-210, Калорийность-1607	158-35

Бухгалтер-  
калькулятор

Першина Т.П.


Генеральный  
директор

Зитонский Д.А.

Согласовано  
Директор

## Школа БР 7-11 (1 смена)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>Завтрак</b>			
80/20	<b>Котлета рыбная из минтая с томатным соусом</b> <i>котлеты из минтая, 100гр замороженные (пф), масло подсолнечное/ томат-паста, масло сливочное, мука пшеничная в/с, сахар-песок</i>	Белки-11, Жиры-11, Углеводы-5, Калорийность-152	35-64
160	<b>Картофельное пюре.</b> <i>картофель в/к, молоко 2.5%, масло сливочное, соль йодированная</i>	Белки-3, Жиры-6, Углеводы-28, Калорийность-179	24-99
200/5	<b>Чай с лимоном</b> <i>сахар-песок, лимон, чай черный лист</i>	Углеводы-15, Калорийность-61	4-28
50	<b>Хлеб пшеничный.</b>	Белки-4, Углеводы-25, Калорийность-118	4-07
515	<b>Итого за Завтрак</b>	Белки-19, Жиры-17, Углеводы-73, Калорийность-510	68-98
<b>Обед</b>			
60	<b>Салат "Стенной".</b> <i>картофель в/к, морковь в/к, огурцы солёные, горошек зелёный, лук в/к, масло подсолнечное, соль йодированная</i>	Белки-1, Жиры-3, Углеводы-7, Калорийность-63	10-93
200	<b>Суп крестьянский с крупой</b> <i>капуста в/к, картофель в/к, морковь в/к, лук в/к, крупа пшено, масло подсолнечное, соль йодированная</i>	Белки-2, Жиры-4, Углеводы-12, Калорийность-95	8-00
100	<b>Фрикадельки из говядины в соусе</b> <i>фарш из говядины (полуфабрикат), сметана 15%, мука пшеничная в/с, хлеб пшеничный в/с, масло подсолнечное, томат-паста, лук в/к, яйцо куриное с2, соль йодированная</i>	Белки-9, Жиры-11, Углеводы-12, Калорийность-184	38-45
150	<b>Гороховое пюре</b> <i>крупа горох, масло сливочное, соль йодированная</i>	Белки-17, Жиры-4, Углеводы-40, Калорийность-268	8-84
200	<b>Компот из свежих яблок</b> <i>яблоко, сахар-песок, кислота лимонная</i>	Углеводы-19, Калорийность-76	9-85
20	<b>Хлеб пшеничный.</b>	Белки-2, Углеводы-10, Калорийность-47	1-62
20	<b>Хлеб ржано-пшеничный.</b>	Белки-1, Углеводы-7, Калорийность-36	1-35
750	<b>Итого за Обед</b>	Белки-33, Жиры-23, Углеводы-107, Калорийность-769	79-04
750	<b>Итого за день</b>	Белки-52, Жиры-40, Углеводы-180, Калорийность-1279	148-02

Бухгалтер-калькулятор  Першина Т.П.Генеральный директор  Зыгонский Д.А.Согласовано  
Директор  МП



# Школа БР 7-11 (1 смена)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>Завтрак</b>			
50	<b>Бутерброд с повидлом</b> <i>повидло, батон нарезкой</i>	Жиры-1, Углеводы-15, Калорийность-65	7-52
200/5	<b>Каша молочная пшеничная с маслом</b> <i>молоко 2.5%, крупа пшено, сахар-песок, масло сливочное, соль йодированная</i>	Белки-8, Жиры-7, Углеводы-38, Калорийность-247	18-88
200	<b>Яблоко</b>	Белки-1, Углеводы-23, Калорийность-94	26-88
190	<b>Какао с молоком</b> <i>молоко 2.5%, сахар-песок, какао (порошковый)</i>	Белки-3, Жиры-3, Углеводы-24, Калорийность-135	13-64
26	<b>Хлеб пшеничный.</b>	Белки-2, Углеводы-13, Калорийность-61	2-06
671	<b>Итого за Завтрак</b>	Белки-14, Жиры-11, Углеводы-112, Калорийность-601	68-98
<b>Обед</b>			
60	<b>Салат "Столичный" б/к с солёным огурцом</b> <i>яйцо куриное с2, картофель в/к, огурцы солёные, масло подсолнечное, соль йодированная</i>	Белки-4, Жиры-9, Углеводы-3, Калорийность-115	16-36
200	<b>Борщ из свежей капусты с картофелем.</b> <i>свекла в/к, капуста в/к, картофель в/к, лук в/к, морковь в/к, масло сливочное, томат-паста, сахар-песок, соль йодированная, кислота лимонная</i>	Белки-1, Жиры-3, Углеводы-11, Калорийность-77	13-61
10	<b>Сметана к I блюдам.</b>	Жиры-2, Калорийность-16	4-94
200	<b>Каша гречневая с отварной курицей ( филе)</b> <i>филе грудки куриное (нарезка кубик), крупа гречневая, лук в/к, морковь в/к, масло сливочное, соль йодированная</i>	Белки-21, Жиры-18, Калорийность-331	54-88
200	<b>Компот из сухофруктов</b> <i>смесь сухофруктов, сахар-песок</i>	Углеводы-29, Калорийность-120	6-54
21	<b>Хлеб пшеничный.</b>	Белки-2, Углеводы-10, Калорийность-49	1-70
21	<b>Хлеб ржано- пшеничный.</b>	Белки-1, Углеводы-7, Калорийность-38	1-41
712	<b>Итого за Обед</b>	Белки-30, Жиры-33, Углеводы-62, Калорийность-746	99-44
712	<b>Итого за день</b>	Белки-45, Жиры-43, Углеводы-173, Калорийность-1 348	168-42

Бухгалтер-  
калькулятор

Першина Т.П.

Генеральный  
директор

Д.А. Затонский

Согласовано  
Директор



## Школа БР 7-11 (1 смена)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>Завтрак</b>			
60/40	<b>Комлета рыбная из горбуши "Школьная" с томатным соусом</b> <i>филе горбуши, хлеб пшеничный в/с, морковь в/к, молоко 2.5%, яйцо куриное с2, лук в/к, сухари паншировочные, масло сливочное, соль йодированная / томат-паста, масло сливочное, мука пшеничная в/с, сахар-песок</i>	Белки-3, Жиры-4, Углеводы-14, Калорийность-101	38-57
150/5	<b>Картофель отварной</b> <i>картофель в/к, масло сливочное, соль йодированная</i>	Белки-3, Жиры-4, Углеводы-26, Калорийность-156	23-04
16	<b>Сушки</b>	Белки-2, Углеводы-11, Калорийность-54	2-26
200	<b>Чай фруктовый</b> <i>сахар-песок, яблоко, чай черный лист</i>	Углеводы-8, Калорийность-30	2-69
30	<b>Хлеб пшеничный.</b>	Белки-2, Углеводы-15, Калорийность-71	2-42
501	<b>Итого за Завтрак</b>	Белки-10, Жиры-9, Углеводы-73, Калорийность-412	68-98
<b>Обед</b>			
60	<b>Салат из моркови (припуц).</b> <i>морковь в/к, сахар-песок, масло подсолнечное</i>	Белки-1, Жиры-5, Углеводы-9, Калорийность-86	8-54
200	<b>Суп гороховый</b> <i>картофель в/к, крупа горох, лук в/к, морковь в/к, масло сливочное, соль йодированная</i>	Белки-5, Жиры-2, Углеводы-15, Калорийность-94	11-36
15	<b>Гренки из пш. хлеба</b>	Углеводы-12, Калорийность-60	2-27
90	<b>Азу по-татарски</b> <i>мясо говядина б/к 1 сорт (гуляш), лук в/к, томат-паста, огурцы солёные, мука пшеничная в/с, масло сливочное, соль йодированная, чеснок, сахар-песок</i>	Белки-12, Жиры-8, Углеводы-7, Калорийность-147	60-67
150	<b>Каша перловая рассыпчатая с овощами</b> <i>крупа перловая, морковь в/к, масло подсолнечное, масло сливочное, лук в/к, соль йодированная</i>	Белки-4, Жиры-8, Углеводы-21, Калорийность-188	8-58
200	<b>Сок фруктовый</b>	Белки-1, Углеводы-20, Калорийность-85	10-08
20	<b>Хлеб ржано-пшеничный.</b>	Белки-1, Углеводы-7, Калорийность-36	1-35
735	<b>Итого за Обед</b>	Белки-25, Жиры-23, Углеводы-91, Калорийность-696	102-85
735	<b>Итого за день</b>	Белки-35, Жиры-32, Углеводы-164, Калорийность-1108	171-83

Бухгалтер-  
калькулятор

Першина Т.П.

Генеральный  
директор

Д.А. Затонский

Согласовано  
Директор



## Школа БР 7-11 (1 смена)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>Завтрак</b>			
230	<b>Плов из свинины</b> <i>крупа рисовая, морковь в/к, свинина б/к, масло подсолнечное, лук в/к, перец чёрный молотый, лавровый лист</i>	Белки-15, Жиры-25, Углеводы-53, Калорийность-507	56-40
50	<b>Пряник</b>	Белки-3, Жиры-2, Углеводы-38, Калорийность-176	6-30
200/5	<b>Чай с лимоном</b> <i>сахар-песок, лимон, чай черный лист</i>	Углеводы-15, Калорийность-61	4-28
25	<b>Хлеб пшеничный.</b>	Белки-2, Углеводы-12, Калорийность-59	2-00
510	<b>Итого за Завтрак</b>	Белки-20, Жиры-27, Углеводы-119, Калорийность-802	68-98
<b>Обед</b>			
60	<b>Салат из свеклы с зеленым горошком</b> <i>свекла в/к, горошек зеленый, масло подсолнечное, лук в/к, соль йодированная</i>	Белки-1, Жиры-5, Углеводы-4, Калорийность-44	11-88
200	<b>Суп гречневый с овощами</b> <i>картофель в/к, крупа гречневая, лук в/к, морковь в/к, масло сливочное, соль йодированная, зелень</i>	Белки-2, Жиры-4, Углеводы-15, Калорийность-93	10-93
70/30	<b>Котлеты по-хлыновски с томатным соусом</b> <i>фарш из говядины (полуфабрикат), фарш куриный, картофель в/к, лук в/к, яйцо куриное с2, сухари панировочные, масло подсолнечное, соль йодированная/ томат-паста, масло сливочное, мука пшеничная в/с, сахар-песок</i>	Белки-12, Жиры-10, Углеводы-9, Калорийность-174	51-05
150	<b>Макаронны отварные с маслом.</b> <i>макаронные изделия (весовые), масло сливочное, соль йодированная</i>	Белки-4, Жиры-4, Углеводы-35, Калорийность-188	9-97
200	<b>Компот из свежих яблок с лимоном шк</b> <i>яблоко, сахар-песок, лимон</i>	Углеводы-24, Калорийность-100	15-27
20	<b>Хлеб пшеничный.</b>	Белки-2, Углеводы-10, Калорийность-47	1-62
20	<b>Хлеб ржано- пшеничный.</b>	Белки-1, Углеводы-7, Калорийность-36	1-35
750	<b>Итого за Обед</b>	Белки-21, Жиры-24, Углеводы-104, Калорийность-682	102-07
750	<b>Итого за день</b>	Белки-41, Жиры-50, Углеводы-222, Калорийность-1 484	171-05

Бухгалтер-  
калькулятор

Першина Т.П.

Генеральный  
директор

Д.А. Затонский

Согласовано  
Директор

## Школа БР 7-11 (1 смена)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>Завтрак</b>			
100	<b>Гуляши из филе кур</b> <i>филе куриное (нарезка кубик), лук в/к, морковь в/к, масло подсолнечное, томат-паста, соль йодированная, мука пшеничная в/с</i>	Белки-12, Жиры-10, Углеводы-4, Калорийность-109	51-54
160	<b>Макароны отварные.</b> <i>макаронные изделия (весовые), масло сливочное, соль йодированная</i>	Белки-7, Жиры-5, Углеводы-48, Калорийность-260	10-12
17	<b>Печенье сахарное</b>	Белки-1, Жиры-2, Углеводы-13, Калорийность-71	2-25
200	<b>Чай с сахаром</b> <i>сахар-песок, чай черный лист</i>	Углеводы-15, Калорийность-60	2-70
29	<b>Хлеб пшеничный.</b>	Белки-2, Углеводы-14, Калорийность-68	2-37
506	<b>Итого за Завтрак</b>	Белки-23, Жиры-17, Углеводы-93, Калорийность-568	68-98
<b>Обед</b>			
60	<b>Салат из красной фасоли</b> <i>фасоль, лук в/к, масло подсолнечное, кислота лимонная, соль йодированная</i>	Белки-5, Жиры-3, Калорийность-84	9-43
200	<b>Свекольник.</b> <i>свекла в/к, картофель в/к, лук в/к, морковь в/к, масло сливочное, сахар-песок, томат-паста</i>	Белки-2, Жиры-3, Углеводы-15, Калорийность-95	15-69
10	<b>Сметана к I блюдам.</b>	Жиры-2, Калорийность-16	4-94
100	<b>Голубцы ленивые.</b> <i>капуста в/к, фарш из говядины (полуфабрикат), лук в/к, крупа рисовая, соль йодированная, масло сливочное</i>	Белки-9, Жиры-5, Углеводы-7, Калорийность-107	37-69
150	<b>Картофельное пюре.</b> <i>картофель в/к, молоко 2.5%, масло сливочное, соль йодированная</i>	Белки-3, Жиры-6, Углеводы-26, Калорийность-168	23-43
200	<b>Компот из сухофруктов</b> <i>смесь сухофруктов, сахар-песок</i>	Углеводы-29, Калорийность-120	6-54
20	<b>Хлеб пшеничный.</b>	Белки-2, Углеводы-10, Калорийность-47	1-62
20	<b>Хлеб ржано-пшеничный.</b>	Белки-1, Углеводы-7, Калорийность-36	1-35
760	<b>Итого за Обед</b>	Белки-22, Жиры-19, Углеводы-95, Калорийность-673	100-69
760	<b>Итого за день</b>	Белки-45, Жиры-35, Углеводы-188, Калорийность-1 241	169-67

Бухгалтер-  
калькулятор

Першина Т.П.

Генеральный  
директор

Д.А. Затонский

Согласовано  
Директор