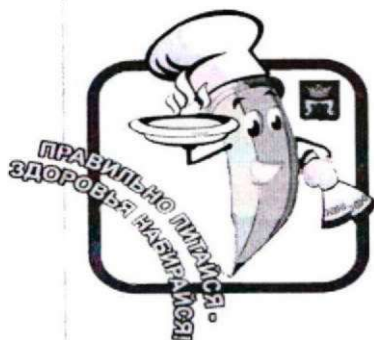


# Меню (8 день)



«СОГЛАСОВЫВАЮ»

Директор \_\_\_\_\_

30 марта года \_\_\_\_\_

## Меню на 30 марта года.

### Завтрак для обучающихся 1-4 классов общеобразовательных школ

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
173	Каша вязкая молочная из пшениной крупы (с маслом сливочным)	200	8.48	5.98	44.24	265.83
377	Чай с лимоном	180/5	0.12	0.01	13.68	46.80
б/н	Батон нарезной	30	2.25	0.84	15.42	85.80
14	Масло сливочное	7	0.06	5.08	0.09	46.20
16	Ветчина	30	6.78	6.27	-	84.00
б/н	Сушки	15	1.65	0.30	10.80	52.50
338	Яблоко свежее(1шт.)	100-150	0.40	0.30	10.30	47.00
	Соль йодированная	1				
<b>ИТОГО:</b>		<b>562-612</b>	<b>19.74</b>	<b>18.78</b>	<b>94.53</b>	<b>628.13</b>

Стоимость горячего питания на одного ребенка – 64.59 рублей.

Основание: Контракт (договор).

Руководитель: \_\_\_\_\_

Главный бухгалтер: \_\_\_\_\_

Заведующий производством (Шеф-повар) \_\_\_\_\_



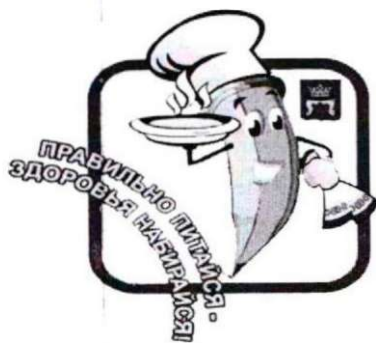
*С.А. Даниелян*  
*И.В. Антонова*

Данелян С.А.

Антонова И.В.

г. Тверь \_\_\_\_\_

# Меню (9 день)



«СОГЛАСОВЫВАЮ»

Директор \_\_\_\_\_

31 марта года \_\_\_\_\_

## Меню на 31 марта года.

### Завтрак для обучающихся 1-4 классов общеобразовательных школ

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
222	Пудинг творожный с изюмом и молоком сгущенным	150/ 10	22.89/ 0.72	16.17/ 0.85	36.33/ 5.55	383.58/ 32.80
379	Кофейный напиток	180	2.85	2.41	14.36	90.54
б/н	Батон отрубной	30	2.10	0.60	11.70	63.00
15	Сыр	10	2.32	2.95	-	36.00
16	Колбаса полу копчёная	15	4.52	8.02	0.06	84.66
б/н	Печенье затяжное	20	0.42	3.68	7.65	69.58
	Соль йодированная	1				
<b>ИТОГО:</b>		<b>415</b>	<b>35.82</b>	<b>34.68</b>	<b>75.65</b>	<b>760.16</b>

Стоимость горячего питания на одного ребенка – 64.59 рублей.

г. Тверь \_\_\_\_\_

Основание: Контракт (договор).

Руководитель: \_\_\_\_\_

Данелян С.А.

Главный бухгалтер: \_\_\_\_\_

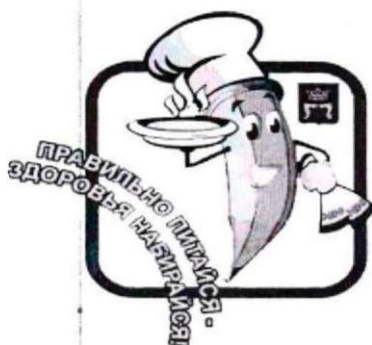
Антонова И.В.

Заведующий \_\_\_\_\_

производством (Шеф повар) \_\_\_\_\_



# Меню (8 день)



## МЕНЮ на 30 марта года.

### Обед для обучающихся 1-4 классов общеобразовательных школ

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
б/н	Икра кабачковая (производственная)	60	1.64	4.31	8.73	80.28
99	Суп овощной (на курином бульоне)	200	1.26/ 3.54	3.99/ 0.29	7.32/ 0.06	76.20/ 16.95
268	Шницель (свинина нежирная)	90	17.51	12.53	6.93	418.50
312	Картофельное пюре	150	3.06	4.80	20.44	137.25
349	Компот из сухофруктов	180	0.59	0.08	28.81	119.52
б/н	Батон нарезной	20	1.50	0.56	10.28	57.20
б/н	Хлеб ржаной	30	2.10	0.60	11.70	63.00
б/н	Сушки	15	1.65	0.30	10.80	52.50
	Соль йодированная	1				
<b>ИТОГО:</b>		<b>745</b>	<b>32.85</b>	<b>27.46</b>	<b>105.07</b>	<b>1021.40</b>

Стоимость горячего питания на одного ребенка – 64,59 рублей.

г. Тверь

Основание: Контракт (договор) - 2022 г.

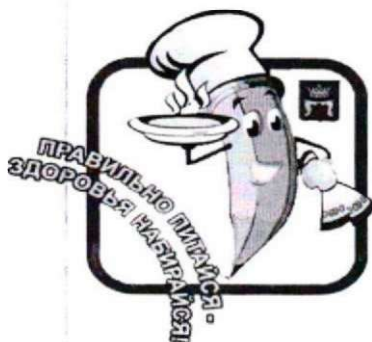
Руководитель: *С.А. Данелян* Данелян С.А.

Главный бухгалтер: *И.В. Антонова* Антонова И.В.

Заведующий производством (Шеф повар)



# Меню (9 день)



31 марта года.

## МЕНЮ на 31 марта года.

### Обед для обучающихся 1-4 классов общеобразовательных школ

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
71	Овощи в нарезке (огурец св.)	60	0.42	0.06	1.14	7.20
88	Щи из свежей капусты с картофелем и курицей	200/10	1.42/ 3.54	3.96/ 0.29	6.32/ 0.06	71.80/ 16.95
297	Фрикадельки (из птица)	90	12.27	11.89	7.18	185.40
304	Рис отварной	150	3.65	5.37	36.68	209.70
345	Компот из ягод (вишня зам.)	180	0.47	0.81	25.97	110.34
б/н	Батон нарезной	20	1.50	0.56	10.28	57.20
б/н	Хлеб ржаной	30	2.10	0.60	11.70	63.00
338	Яблоко свежее	100-150	0.40	0.40	9.80	47.00
	Соль йодированная	1				
<b>ИТОГО:</b>		<b>830-880</b>	<b>25.77</b>	<b>23.94</b>	<b>109.13</b>	<b>768.59</b>

Стоимость горячего питания на одного ребенка – 64,59 рублей.

г. Тверь

Основание: Контракт (договор) - 2022 г.

Руководитель:

Данелян С.А.

Главный бухгалтер:

Антонова И.В.

Заведующий  
производством (Шеф повар)

