***Приложение №1.1 к заданию на оказание услуг***

**Меню**

**обедов по 55 руб. для учащихся общеобразовательных школ г. Твери**

(Калорийность 7-10 лет – 519,5 ккал.+ 5%, - 5%)

Белки 19,0 жиры 15,5 углеводы 74,6 (+5%, - 5%)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № пп | Наименование блюд | Выход(г) | Цена | Энергет.  Ценность  (ккал.) | Пищевые | вещества | |
| Белки | Жиры | Углеводы |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |

**1-й день**

1. Салат из моркови с маслом растит. 20 3-30 32,2 0,3 2,2 2,8

2. Суп картофельный с вермишелью

с курицей 200/10 15-10 110,0 2,3 2,3 22,0

3. Биточек «Школьный» 50 23-40 130,6 8,8 8,0 6,7

4. Макароны отварные 100 5-20 127,7 3,6 3,7 19,5

5. Кисель фруктовый 180 6-50 107,7 0,1 ------ 28,1

6, Хлеб 1/20 1-50 54,6 1,6 0,6 10,7

**55-00** 562,8 16,7 16,8 89,8

**2-й день**

1. Салат из свеклы с маслом растительным 30 3-30 31,3 0,5 2,1 2,8

2. Суп картофельный с рыбой 200/15 18-00 103,4 3,6 1,7 19,5

3. Сосиска отварная 40 18-80 125,0 4,8 4,8 11,7

4. Рис отварной 100 5-90 143,0 2,5 4,4 19,6

5. Напиток из лимона 180 7-50 68,4 0,1 ------ 18,1

6. Хлеб 1/20 1-50 54,6 1,6 0,6 10,7

**55-00** 525,7 13,1 13,6 82,4

**3-й день**

1. Салат «Витаминный» 20 3-30 31,2 0,3 2,2 2,8

2. Щи из св.капусты с говядиной тушенной 200/10 15-00 66,0 3,3 3,3 6,2

3. Гуляш 30/30 22-30 138,4 13,0 7,4 4,6

4. Греча отварная 100 6-40 173,1 5,6 5,6 24,8

5. Компот из свежих яблок 180 6-50 57,0 0,1 ------ 15,0

6. Хлеб 1/20 1-50 54,6 1,6 0,6 10,7

**55-00** 521,3 23,9 19,1 64,1

**4-й день**

1. Суп картофельный с горохом с курицей 200/10 14-40 137,0 6,4 4,3 18,6

2. Запеканка картофельная 125 34-40 176,0 13,2 6,6 16,8

3. Чай с сахаром и лимоном 180/15/9 4-70 84,6 0,9 ------ 21,1

4. Хлеб 1/20 1-50 54,6 1,6 0,6 10,7

**55-00** 452,2 22,1 11,5 67,

**5-й день**

1. Салат моркови с изюмом и сахаром 30 3-30 54,2 1,1 3,7 4,0

2. Суп овощной с говядиной тушенной 200/10 15-80 82,9 3,0 3,7 11,0

3. Зразы с луком и яйцом 50 22-50 172,9 6,4 11,2 7,8

4. Макароны отварные 100 5-20 127,7 3,6 3,7 19,5

5. Компот из изюма с лимоном 180 6-70 84,6 0,9 ------ 21,1

6. Хлеб 1/20 1-50 54,6 1,6 0,6 10,7

**55-00** 576,9 16,6 22,9 74,1

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № пп | Наименование блюд | Выход(г) | Цена | Энергет.  Ценность  (ккал.) | Пищевые | вещества | |
| Белки | Жиры | Углеводы |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |

**6-й день**

1. Салат из моркови с маслом растит. 20 3-30 32,2 0,3 2,2 2,8

2. Суп крестьянский с курицей 200/10 16-20 114,2 6,5 5,9 11,1

3. Стейк из птицы 40 24-10 114,1 2,8 7,5 0,3

4. Рожки отварные 100 5-20 127,7 3,6 3,7 19,5

5. Чай с сахаром и лимоном 180/15/7 4-70 84,6 0,9 ------ 21,1

6. Хлеб 1/20 1-50 54,6 1,6 0,6 10,7

**55-00** 527,4 15,7 19,9 65,5

**7-й день**

1. Салат «Витаминный» 30 4-00 41,2 0,3 2,2 5,1

2. Суп картофельный с вермишелью

и курицей 200/10 16-10 104,5 3,6 2,3 17,7

3. Шницель «Школьный» 40 20-80 145,7 8,8 8,3 8,6

4. Рис отварной 100 5-90 149,0 2,5 4,4 19,6

5. Компот из изюма с лимоном 180 6-70 117,0 0,3 ------ 3,7

6. Хлеб 1/20 1-50 54,6 1,6 0,6 10,7

**55-00** 612,0 17,1 17,8 65,4

**8-й день**

1. Салат из свеклы с маслом растительным 20 3-30 41,2 0,6 2,2 5,1

2. Борщ из свежей капусты с говядиной

тушеной 200/10 16-00 97,6 3,3 3,7 12,8

3. Жаркое по-домашнему 125 31-20 176,0 13,2 6,6 16,8

4. Чай с сахаром 180/15 3-00 57,0 0,1 ------ 15,0

5. Хлеб 1/20 1-50 54,6 1,6 0,6 10,7

**55-00** 426,4 18,8 13,1 60,4

**9-й день**

1. Суп молочный с вермишелью 200 11-00 119,0 4,9 5,1 17,0

2. Сосиска отварная 40 19-40 125,0 4,8 4,8 11,7

3. Греча отварная 100 6-40 173,1 5,6 5,6 24,8

4. Кисель фруктовый 180 6-70 107,7 0,1 ------ 28,1

5. Хлеб 1/20 1-50 54,6 1,6 0,6 10,7

6. Штолик с повидлом 40 10-00 88,5 2,2 4,7 20,3

**55-00** 667,9 19,2 20,8 112,6

**10-й день**

1. Салат из свежей капусты с маслом растит. 20 3-30 41,2 0,6 2,2 5,1

2. Рассольник по-ленинградски с курицей 200/10 16-90 121,1 3,9 4,4 17,6

3. Котлета рыбная «Аппетитная» 30 14-00 101,2 13,9 0,4 10,3

4. Картофельное пюре 100 12-70 102,7 2,1 4,7 17,5

5. Напиток из лимона 180 6-60 68,4 0,1 ------ 18,1

6. Хлеб 1/20 1-50 54,6 1,6 0,6 10,7

**55-00** 489,2 22,2 12,3 79

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № пп | Наименование блюд | Выход(г) | Цена | Энергет.  Ценность  (ккал.) | Пищевые | вещества | |
| Белки | Жиры | Углеводы |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |

**11-й день**

1. Борщ из св. капусты с картофелем и

говяд. тушеной 200/10 16-20 97,6 3,3 3,7 12,8

2. Котлета «Школьная» 50 21-80 130,6 8,8 8,0 6,7

3. Рис отварной 100 5-90 149,0 2,5 4,4 19,6

4. Компот из сухофруктов 180 9-60 100,0 0,3 0,3 24,4

5, Хлеб 1/20 1-50 54,6 1,6 0,6 10,7

**55-00** 531,8 16,3 17,0 74,2

**12-й день**

1. Салат «Витаминный» 20 3-30 41,2 0,6 2,2 5,1

2. Суп картофельный с крупой и курицей 200/10 15-70 104,5 3,6 2,3 17,7

3. Сосиска отварная 40 18-30 87,4 3,9 3,8 9,4

4. Макароны отварные 100 5-20 127,7 3,6 3,7 19,5

5. Компот из апельсинов 180 11-00 117,0 0,3 ------ 3,7

6. Хлеб 1/20 1-50 54,6 1,6 0,6 10,7

**55-00** 532,4 13,6 12,6 66,1

**13-й день**

1. Суп картофельный с фрикадельками 200/10 15-30 103,4 3,6 1,7 19,5

2. Филе из кур по-домашнему 40/40 26-80 112,0 8,8 4,4 9,3

3. Греча отварная 100 6-40 173,1 5,6 5,6 24,8

4. Напиток из лимона 180 5-00 68,4 0,1 ------ 18,1

5. Хлеб 1/20 1-50 54,6 1,6 0,6 10,7

**55-00** 511,5 19,7 12,3 82,4

**14-й день**

1. Салат из свежей капусты с маслом растит. 20 1-60 41,2 0,6 2,2 5,1

2. Щи из свежей капусты с говяд. тушенной 200/10 15-50 66,0 3,3 3,3 6,2

3. Биточки рыбные 40 16-80 103,6 11,6 3,0 7,6

4. Картофельное пюре 100 12-70 102,7 2,1 4,7 17,5

5. Компот из свежих яблок 180 6-90 68,4 0,1 ------ 18,1

6. Хлеб 1/20 1-50 54,6 1,6 0,6 10,7

**55-00** 436,5 19,3 13,8 65

**15-й день**

1. Суп картофельный с горохом и курицей 200/10 14-40 159,9 9,9 5,1 18,6

2. Шницель «Школьный» 50 22-20 145,7 8,8 8,3 8,6

3. Капуста тушенная 100 10-90 99,1 2,5 3,1 15,3

4. Напиток из шиповника 180 6-00 59,0 0,1 ------ 15,2

5. Хлеб 1/20 1-50 54,6 1,6 0,6 10,7

**55-00** 518,3 22,9 17,1 68,4

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № пп | Наименование блюд | Выход(г) | Цена | Энергет.  Ценность  (ккал.) | Пищевые | вещества | |
| Белки | Жиры | Углеводы |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |

**16-й день**

1. Салат из моркови с маслом растительным 20 4-40 32,2 0,3 2,2 2,8

2. Рассольник «Домашний» с курицей 200/15 17-60 103,4 3,6 1,7 19,5

3. Сосиска отварная 40 19-40 125,0 4,8 4,8 11,7

4. Рожки отварные 100 5-20 127,7 3,6 3,7 19,5

5. Компот из сухофруктов 180 6-90 100,0 0,3 0,3 24,4

6. Хлеб 1/20 1-50 54,6 1,6 0,6 10,7

**55-00** 542,9 14,2 13,3 88,6

**17-й день**

1. Суп картофельный с рыбой 200/10 18-90 103,4 3,6 1,7 19,5

2. Гуляш 30/30 21-60 138,4 13,0 7,4 4,6

3. Греча отварная 100 6-40 173,1 5,6 5,6 24,8

4. Напиток из лимона 180 6-60 68,4 0,1 ------ 18,1

5. Хлеб 1/20 1-50 54,6 1,6 0,6 10,7

**55-00** 537,9 23,9 15,3 77,7

**18-й день**

1. Салат из свежей капусты с маслом раст. 20 1-60 41,2 0,6 2,2 5,1

2. Суп-лапша «Домашняя» с курицей 200/10 12-50 104,5 3,6 2,3 17,7

3. Ежики рыбные 40/40 20-10 134,2 18,5 0,6 13,7

4. Картофельное пюре 100 12-70 102,7 2,1 4,7 17,5

5. Компот из свежих яблок 180 6-60 68,4 0,1 ------ 18,1

6. Хлеб 1/20 1-50 54,6 1,6 0,6 10,7

**55-00** 505,6 26,5 10,4 82,8

**19-й день**

1. Щи по-уральски с перловкой

и говядиной тушенной 200/10 17-60 68,5 3,5 3,3 6,2

2. Котлета «Школьная» 50 24-10 144,3 8,8 8,3 8,6

3. Рожки отварные 100 5-20 127,7 3,6 3,7 19,5

4. Напиток из апельсина 180 6-60 68,4 0,1 ------ 18,1

5. Хлеб 1/20 1-50 54,6 1,6 0,6 10,7

**55-00** 463,5 17,6 15,9 63,1

**20-й день**

1. Салат из свеклы с маслом растительным 20 3-30 31,3 0,5 2,1 2,8

2. Суп молочный с рисом 200 11-00 119,0 4,9 5,1 17,0

3. Жаркое по-домашнему 130 32-50 186,5 13,7 6,9 17,4

4. Компот из изюма с лимоном 180 6-70 57,0 0,1 ------ 15,0

5. Хлеб 1/20 1-50 54,6 1,6 0,6 10,7

**55-00** 448,4 20,8 14,7 62,9

Среднее дневное значение 55-00 519,5 19,0 15,5 74,6