

## вторник

Источник Рецептуры	Номер	Выход (г)	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<b>Обед-1комплекс (5-11 кл.)</b>					
Сб.реп. 2004г:М осква	132	250/12,5/10	Калорийность-183, Белки-5, Жиры-10, Углеводы-18, ВитаминА-21, ВитаминС-17, ВитаминРР-2 <i>Картофель, Морковь, Лук репчатый, Огурцы консервированные, Соль поваренная пищевая, Масло растительное, Крупа перловая, Вода, Цыплята потр.1 кат.бройл., Сметана, Приправы</i>	Рассольник ленинградский с мясом птицы со сметаной	19-40
		100	Калорийность-208, Белки-17, Жиры-10, Углеводы-12, ВитаминА-50, ВитаминС-1, ВитаминРР-3 <i>Мясо говядина полуф.заморож.в блоках для дет.питания, Хлеб пшеничный, Яйцо, Лук репчатый, Сухари панировочные, Соль поваренная пищевая, Вода, Приправы, Масса полуфабриката, Масло растительное</i>	Комлета "Детская"	68-12
Сб.реп. 2004г:М осква	332	180	Калорийность-248, Белки-7, Жиры-5, Углеводы-43, ВитаминА-25, ВитаминРР-1 <i>Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль поваренная пищевая</i>	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	12-52
		50	Калорийность-113, Белки-4, Углеводы-25, ВитаминС-1	Хлеб пшеничный	4-48
Сб.реп. 2004г:М осква	686	200	Калорийность-63, Углеводы-15, ВитаминС-4 <i>Сахар-песок, Чай черный, Лимон, Вода</i>	Чай с сахаром, с лимоном	5-12
<b>Итого за Обед</b>					<b>109-64</b>
<b>Обед-2комплекс (5-11 кл.)</b>					
Сб.реп. 2004г:М осква	40	100	Калорийность-181, Белки-2, Жиры-15, Углеводы-10, ВитаминС-45, ВитаминРР-1 <i>Зеленый горошек, Капуста белокоп.свежая, Лимонная кислота, Горбуша потр.обезглавлен.морожен., Морковь, Перец сладкий, Сахар-песок, Соль поваренная пищевая, Зелень п-ф, Масло растительное</i>	Салат "Витаминный"	26-30
		100	Калорийность-208, Белки-17, Жиры-10, Углеводы-12, ВитаминА-50, ВитаминС-1, ВитаминРР-3 <i>Мясо говядина полуф.заморож.в блоках для дет.питания, Хлеб пшеничный, Яйцо, Лук репчатый, Сухари панировочные, Соль поваренная пищевая, Вода, Приправы, Масса полуфабриката, Масло растительное</i>	Комлета "Детская"	68-12
Сб.реп. 2004г:М осква	332	180	Калорийность-248, Белки-7, Жиры-5, Углеводы-43, ВитаминА-25, ВитаминРР-1 <i>Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль поваренная пищевая</i>	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	12-52
		50	Калорийность-113, Белки-4, Углеводы-25, ВитаминС-1	Хлеб пшеничный	4-48
Сб.реп. 2004г:М осква	686	200	Калорийность-63, Углеводы-15, ВитаминС-4 <i>Сахар-песок, Чай черный, Лимон, Вода</i>	Чай с сахаром, с лимоном	5-12
<b>Итого за Обед</b>					<b>116-54</b>
<b>Обед-3комплекс (5-11 кл.)</b>					
Сб.реп. 2004г:М осква	40	100	Калорийность-181, Белки-2, Жиры-15, Углеводы-10, ВитаминС-45, ВитаминРР-1 <i>Зеленый горошек, Капуста белокоп.свежая, Лимонная кислота, Горбуша потр.обезглавлен.морожен., Морковь, Перец сладкий, Сахар-песок, Соль поваренная пищевая, Зелень п-ф, Масло растительное</i>	Салат "Витаминный"	26-30
Сб.реп. 2004г:М осква	132	250/12,5/10	Калорийность-183, Белки-5, Жиры-10, Углеводы-18, ВитаминА-21, ВитаминС-17, ВитаминРР-2 <i>Картофель, Морковь, Лук репчатый, Огурцы консервированные, Соль поваренная пищевая, Масло растительное, Крупа перловая, Вода, Цыплята потр.1 кат.бройл., Сметана, Приправы</i>	Рассольник ленинградский с мясом птицы со сметаной	19-40
		100	Калорийность-208, Белки-17, Жиры-10, Углеводы-12, ВитаминА-50, ВитаминС-1, ВитаминРР-3 <i>Мясо говядина полуф.заморож.в блоках для дет.питания, Хлеб пшеничный, Яйцо, Лук репчатый, Сухари панировочные, Соль поваренная пищевая, Вода, Приправы, Масса полуфабриката, Масло растительное</i>	Комлета "Детская"	68-12
Сб.реп. 2004г:М осква	332	180	Калорийность-248, Белки-7, Жиры-5, Углеводы-43, ВитаминА-25, ВитаминРР-1 <i>Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль поваренная пищевая</i>	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	12-52
		50	Калорийность-113, Белки-4, Углеводы-25, ВитаминС-1	Хлеб пшеничный	4-48
Сб.реп. 2004г:М осква	686	200	Калорийность-63, Углеводы-15, ВитаминС-4 <i>Сахар-песок, Чай черный, Лимон, Вода</i>	Чай с сахаром, с лимоном	5-12
<b>Итого за Обед</b>					<b>135-94</b>
<b>Завтрак-9комплекс 5кл-11кл</b>					
Сб.реп. 2004г:М осква	97	30	Калорийность-113, Белки-7, Жиры-9, ВитаминА-63	Сыр голланд порциями	25-28
Сб.реп. 2004г:М осква	302	200/10	Калорийность-281, Белки-7, Жиры-10, Углеводы-40, ВитаминА-59, ВитаминС-1, ВитаминРР-1 <i>Молоко пастер.2.5 жирн., Сахар-песок, Соль поваренная пищевая, Крупа ячневая, Вода, Масса каши, Масло сливочное</i>	Каши ячневая на молоке с маслом сливочным	20-91
		200	Калорийность-130, Белки-4, Жиры-1, Углеводы-27 <i>Сахар-песок, Чай черный, Лимон, Вода</i>	Батон	7-84
Сб.реп. 2004г:М осква	686	200	Калорийность-63, Углеводы-15, ВитаминС-4 <i>Сахар-песок, Чай черный, Лимон, Вода</i>	Чай с сахаром, с лимоном	5-12
<b>Итого за Завтрак</b>					<b>59-15</b>

Директор

Чугаева А.А.

Зав.производством

Захарикова И.Н.

Бухгалтер

Никитина Т.В.



**вторник**

Источник Рецептуры	Номер	Выход (г)	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<i>Обед-Льготники (дети м.д.1 корп.)</i>					
Сб.реп.2004г.Москва	40	80	Калорийность-145, Белки-1, Жиры-12, Углеводы-8, ВитаминС-36 <i>Зеленый горошек, Капуста белоколм свежая, Лимонная кислота, Лук зеленый, Морковь, Перец сладкий, Сахар-песок, Соль поваренная пищевая, Зелень п-ф, Масло растительное</i>	<b>Салат "Витаминный"</b>	21-23
Сб.реп.2004г.Москва	132	250/25/10	Калорийность-191, Белки-6, Жиры-10, Углеводы-19, ВитаминА-22, ВитаминС-18, ВитаминРР-2 <i>Картофель, Морковь, Лук репчатый, Огурцы консервированные, Соль поваренная пищевая, Масло растительное, Крупа перловая, Вода, Цыплята потр.1 кат бройл., Сметана, Приправы</i>	<b>Рассольник ленинградский с мясом птицы со сметаной</b>	20-26
Сборник в доп.орг.по УР	126	180	Калорийность-309, Белки-9, Жиры-13, Углеводы-39, ВитаминА-73, ВитаминРР-1 <i>Макаронные изделия, Вода, Соль поваренная пищевая, Сыр голландский, Масло сливочное</i>	<b>Макаронные изделия запеченные с сыром</b>	22-03
Сб.реп.2004г.Москва	70	70	Калорийность-158, Белки-5, Жиры-1, Углеводы-35, ВитаминС-1 <i>Сахар-песок, Чай черный, Лимон, Вода</i>	<b>Хлеб пшеничный</b>	6-28
			Калорийность-63, Углеводы-15, ВитаминС-4	<b>Чай с сахаром, с лимоном</b>	5-12
<b>Итого за Обед</b>					<b>74-92</b>
			Калорийность-866, Белки-21, Жиры-36, Углеводы-115, ВитаминА-96, ВитаминС-59, ВитаминРР-3		



Зав. производством

*И.И.*

Захарикова И.Н.

Бухгалтер

*h*

Никитина Т.В.





**вторник**

Источник Рецептуры	Номер	Выход (г)	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак-Льготники (дети ОВЗ 1 корп.)</u>					
Сб.рец.2004г.М оска	97	24	Калорийность-90, Белки-6, Жиры-7, ВитаминА-50	Сыр голланд порциями	20-22
Сб.рец.2004г.М оска	302	150/7,3	Калорийность-211, Белки-5, Жиры-8, Углеводы-30, ВитаминА-45, ВитаминС-1, ВитаминРР-1	Каша ячневая на молоке с маслом сливочным	15-73
		40	Молоко пастер.2,5 жирн., Сахар-песок, Соль поваренная пищевая, Крупа ячневая, Вода, Масса каши, Масло сливочное	Батон	6-27
Сб.рец.2004г.М оска	686	200	Калорийность-63, Углеводы-15, ВитаминС-4	Чай с сахаром, с лимоном	5-12
			Сахар-песок, Чай черный, Лимон, Вода		
<b>Итого за Завтрак</b>					<b>47-34</b>
<u>Обед-Льготники (дети ОВЗ 1 корп.)</u>					
Сб.рец.2004г.М оска	40	60	Калорийность-109, Белки-1, Жиры-9, Углеводы-6, ВитаминС-27	Салат "Витаминный"	15-92
			Зеленый горошек, Капуста белокач свежая, Лимонная кислота, Лук зеленый, Морковь, Перец сладкий, Сахар-песок, Соль поваренная пищевая, Зелень в-ф, Масло растительное		
Сб.рец.2004г.М оска	132	250/12,5/10	Калорийность-183, Белки-5, Жиры-10, Углеводы-18, ВитаминА-21, ВитаминС-17, ВитаминРР-2	Рассольник ленинградский с мясом птицы со сметаной	19-40
			Картофель, Морковь, Лук репчатый, Огурцы консервированные, Соль поваренная пищевая, Масло растительное, Крупа перловая, Вода, Циклота погр.1 кат.бройл., Сметана, Приправы		
		65	Калорийность-135, Белки-11, Жиры-7, Углеводы-8, ВитаминА-33, ВитаминС-1, ВитаминРР-2	Комлета "Детская"	43-77
			Масло говядина (поду), замороз в блоках для дет.питания, Хлеб пшеничный, Яйцо, Лук репчатый, Сухари панировочные, Соль поваренная пищевая, Вода, Масса полуфабриката, Масло растительное		
Сб.рец.2004г.М оска	332	150	Калорийность-207, Белки-6, Жиры-4, Углеводы-36, ВитаминА-21, ВитаминРР-1	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	10-43
			Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль поваренная пищевая		
		40	Калорийность-90, Белки-3, Углеводы-20, ВитаминС-1	Хлеб пшеничный	3-59
Сб.рец.2004г.М оска	686	200	Калорийность-63, Углеводы-15, ВитаминС-4	Чай с сахаром, с лимоном	5-12
			Сахар-песок, Чай черный, Лимон, Вода		
<b>Итого за Обед</b>					<b>98-23</b>
<b>Итого за день</b>					<b>145-57</b>
			Калорийность-1 255, Белки-41, Жиры-47, Углеводы-169, ВитаминА-170, ВитаминВ2-1, ВитаминС-55, ВитаминРР-6		



Зав. производством

Захарникова И.Н.

Бухгалтер

Никитина Т.В.

вторник

Источник Рецептуры	Номер	Выход (г)	эн. цен. (ккал), Белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>Обед-бкомплекс (1-4 кл.)</u>					
Сб.реп. 2004г.М осква	451	75	Калорийность-152, Белки-13, Жиры-6, Углеводы-12, ВитаминPP-2 <i>Масло растительное, Соль поваренная пищевая., Сухари панировочные, Хлеб пшеничный, Мясо говядина полуф.заморож. в блоках для дет.питания, Приправы, Вода, Масса полуфабриката</i>	Биточки рубленые.	51-62
Сб.реп. 2004г.М осква	297	130	Калорийность-197, Белки-7, Жиры-5, Углеводы-31, ВитаминА-18, ВитаминPP-1 <i>Масло сливочное, Соль поваренная пищевая., Крупа гречневая, Вода</i>	Каша гречневая рассыпчатая.	11-81
Сб.реп. 2004г.М осква	705	180	Калорийность-90, Белки-3, Углеводы-20, ВитаминС-1 <i>Плоды шиповника сух., Сахар-песок, Вода</i>	Хлеб пшеничный. Напиток из плодов шиповника	3-43 8-87
<b>Итого за Обед</b>			Калорийность-563, Белки-23, Жиры-12, Углеводы-89, ВитаминА-18, ВитаминС-181, ВитаминPP-3		75-73
<u>Обед-7комплекс (1-4 кл.)</u>					
Сб.реп. 2011г. (до школьные организации)	135	250/12,5/10	Калорийность-156, Белки-5, Жиры-10, Углеводы-12, ВитаминА-21, ВитаминС-23, ВитаминPP-2 <i>Копченая белокоч. свежая, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Соль поваренная пищевая, Масло растительное, Зеленый горошек, Цыпленок потр. 1 кат. бройл., Вода, Сметана, Зелень п-ф, Приправы</i>	Суп из овощей с мясом птицы со сметаной.	22-19
Сб.реп. 2004г.М осква	451	75	Калорийность-152, Белки-13, Жиры-6, Углеводы-12, ВитаминPP-2 <i>Масло растительное, Соль поваренная пищевая., Сухари панировочные, Хлеб пшеничный, Мясо говядина полуф.заморож. в блоках для дет.питания, Приправы, Вода, Масса полуфабриката</i>	Биточки рубленые.	51-62
Сб.реп. 2004г.М осква	297	130	Калорийность-197, Белки-7, Жиры-5, Углеводы-31, ВитаминА-18, ВитаминPP-1 <i>Масло сливочное, Соль поваренная пищевая., Крупа гречневая, Вода</i>	Каша гречневая рассыпчатая.	11-81
Сб.реп. 2004г.М осква	705	180	Калорийность-90, Белки-3, Углеводы-20, ВитаминС-1 <i>Плоды шиповника сух., Сахар-песок, Вода</i>	Хлеб пшеничный. Напиток из плодов шиповника	3-43 8-87
<b>Итого за Обед</b>			Калорийность-719, Белки-29, Жиры-22, Углеводы-101, ВитаминА-40, ВитаминС-203, ВитаминPP-5		97-92



Зав. производством

*(Handwritten signature)*

Саликова Л.А.

Бухгалтер Никитина Т.В.





вторник

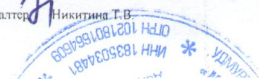
Источник Рецептуры	Номер	Выход (г)	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<b>Завтрак-8комплекс (дети ОВЗ 2 корп.)</b>					
Сб.реч. 2004г. М.осква	302	150/7,5	Калорийность-225, Белки-6, Жиры-9, Углеводы-29, ВитаминА-45, ВитаминС-1	<b>Кашиа геркулесовая молочная с маслом сливочным</b>	14-33
		50	Калорийность-130, Белки-4, Жиры-1, Углеводы-27	<b>Батон</b>	6-90
Сб.реч. 2008 Ижевск	149	200	Калорийность-145, Белки-4, Жиры-3, Углеводы-25, ВитаминА-20, ВитаминС-1	<b>Какао с молоком</b>	10-58
			Какао-порошок, Молоко пастер 2.5 жирн., Сахар-песок, Вода		
<b>Итого за Завтрак</b>					<b>31-81</b>
<b>Обед-8комплекс (дети ОВЗ 2 корп.)</b>					
Сб.реч. 2011г. (до школьные организации)	135	250/12,5 10	Калорийность-156, Белки-5, Жиры-10, Углеводы-12, ВитаминА-21, ВитаминС-23, ВитаминРР-2	<b>Суп из овощей с мясом птицы со сметаной.</b>	22-19
			Капуста белокоч. свежая, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Соль поваренная пищевая, Масло растительное, Зеленый горошек, Цыпленок попр. 1 кат. бройл., Вода, Сметана, Зелень п-ф. Приправы		
Сб.реч. 2004г. М.осква	451	75	Калорийность-152, Белки-13, Жиры-6, Углеводы-12, ВитаминРР-2	<b>Биточки рубленые.</b>	51-62
			Масло растительное, Соль поваренная пищевая, Сухари панировочные, Хлеб пшеничный, Мясо говядина пахур. заморож. в блоках для дет. питания, Приправы, Вода, Масса полуфабриката		
Сб.реч. 2004г. М.осква	297	150	Калорийность-227, Белки-8, Жиры-6, Углеводы-36, ВитаминА-21, ВитаминРР-1	<b>Кашиа гречневая рассыпчатая.</b>	13-62
		50	Калорийность-113, Белки-4, Углеводы-25, ВитаминС-1	<b>Хлеб пшеничный</b>	4-29
Сб.реч. 2004г. М.осква	204	200	Калорийность-137, Белки-1, Углеводы-30, ВитаминС-200	<b>Напиток из плодов шиповника</b>	9-86
			Плоды шиповника суш., Сахар-песок, Вода		
<b>Итого за Обед</b>					<b>101-58</b>
<b>Итого за день</b>					<b>133-39</b>
			Калорийность-1 285, Белки-45, Жиры-36, Углеводы-194, ВитаминА-107, ВитаминВ1-1, ВитаминВ2-1, ВитаминС-226, ВитаминРР-6		



Зав. производством

Саликова Л.А.

Бухгалтер Никитина Т.В.



## вторник

Источник Рецептуры	Номер	Выход (г)	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак-8комплекс (1-4 кл.полный день)</u>					
Сб.реп. 2004г:М осква	96	20	Калорийность-132, Жиры-15, ВитаминА-80	Масло сливочное	17-50
Сб.реп. 2004г:М осква	302	200/10	Калорийность-299, Белки-8, Жиры-12, Углеводы-38, ВитаминА-60, ВитаминС-1, ВитаминРР-1	Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	19-05
		50	Калорийность-130, Белки-4, Жиры-1, Углеводы-27	Батон	6-90
		40/шт.	Калорийность-170, Белки-3, Жиры-7, Углеводы-29, ВитаминА-4	Печенье сахарное	7-86
Сб.реп. 2008 Ижевск	149	200	Калорийность-145, Белки-4, Жиры-3, Углеводы-25, ВитаминА-20, ВитаминС-1	Какао с молоком	10-58
			Какао-порошок. Молоко пастер. 2.5 жирн. Сахар-песок. Вода		
<b>Итого за Завтрак</b>			Калорийность-877, Белки-20, Жиры-39, Углеводы-119, ВитаминА-164, ВитаминС-3, ВитаминРР-1		<b>61-89</b>
<u>Обед-8комплекс (1-4 кл.полный день)</u>					
Сб.реп. 2011г (до изменения организации)	135	250/12,5/10	Калорийность-156, Белки-5, Жиры-10, Углеводы-12, ВитаминА-21, ВитаминС-23, ВитаминРР-2	Суп из овощей с мясом птицы со сметаной.	22-19
			Котлета белочка свежая. Картофель. Морковь. Лук репчатый. Соль поваренная пищевая. Масло растительное. Зеленый горошек. Цыплята потр. 1 кат бройл. Вода. Сметана. Зелень п-ф. Приправы		
Сб.реп. 2004г:М осква	451	75	Калорийность-152, Белки-13, Жиры-6, Углеводы-12, ВитаминРР-2	Биточки рубленые.	51-62
			Масло растительное. Соль поваренная пищевая. Сахари пищевые. Хлеб пшеничный. Мясо говядина полуф. заморож. в блоках для дет.питания. Приправы. Вода. Масса полуфабриката		
Сб.реп. 2004г:М осква	297	130	Калорийность-197, Белки-7, Жиры-5, Углеводы-31, ВитаминА-18, ВитаминРР-1	Каша гречневая рассыпчатая.	11-81
			Масло сливочное. Соль поваренная пищевая. Крупа гречневая. Вода		
Раз-но пр-им столовой Гармония		30		Кукуруза консервированная	10-45
		40	Калорийность-90, Белки-3, Углеводы-20, ВитаминС-1	Хлеб пшеничный	3-43
Сб.реп. 2004г:М осква	705	180	Калорийность-123, Белки-1, Углеводы-27, ВитаминС-180	Напиток из плодов шиповника	8-87
			Плоды шиповника с/с. Сахар-песок. Вода		
<b>Итого за Обед</b>			Калорийность-719, Белки-29, Жиры-22, Углеводы-101, ВитаминА-40, ВитаминС-203, ВитаминРР-5		<b>108-37</b>
<u>Полдник-8комплекс (1-4 кл.полный день)</u>					
Удмуртская национальная кухня		70	Калорийность-261, Белки-8, Жиры-12, Углеводы-31, ВитаминА-69	Сырная палочка	23-54
			Мука пшеничная в.с. Сахар-песок. Соль поваренная пищевая. Вода. Масло сливочное. Масса теста. Сыр голландский		
Сб.реп. 2004г:М осква	707	200	Калорийность-110, Белки-1, Углеводы-25, ВитаминА-2 600, ВитаминС-8	Сок фруктовый	13-69
		110	Калорийность-52, Углеводы-11, ВитаминС-18	Яблоки	12-37
<b>Итого за Полдник</b>			Калорийность-423, Белки-9, Жиры-12, Углеводы-67, ВитаминА-2 669, ВитаминС-26, ВитаминРР-1		<b>49-60</b>
<b>Итого за день</b>			Калорийность-2 019, Белки-58, Жиры-73, Углеводы-287, ВитаминА-2 872, ВитаминВ1-1, ВитаминВ2-1, ВитаминС-232, ВитаминРР-8		<b>219-86</b>



Зав. производством

Саликова Л.А.

Бухгалтер Никитина Т.В.