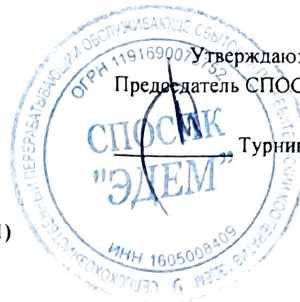


Согласовано:

Директор МБОУ "Троицко-Урайская ООШ "

Рыбно-Слебодского муниципального района

А. А. Турнина
1. *А. А. Турнина*



Утверждаю:
Председатель СПОСПК "Эдем"

Турнина А. А.

МЕНЮ
Понедельник (неделя 1)

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		1-4 классы	Белки	Жиры	
Фрукт	100	0,4	0,4	7,35	46,6
Макароны отварные со сливочным маслом	150	5,47	6,37	34,34	204
Котлета из говядины с соусом	80/20	10,1	12,6	11,8	201
Чай с сахаром и яблоками	180/10/10	0,24	0,09	11	45,77
Хлеб пшеничный	30	2,5	0,81	14,4	74,7
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,3	0,2	8,2	40,05
Цена завтрака / Итого за завтрак	66,76	20,01	20,47	87,09	612,12

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		5-11 классы	Белки	Жиры	
Фрукт	100	0,4	0,4	7,35	46,6
Макароны отварные со сливочным маслом	180	6,8	8	45,4	280,8
Котлета из говядины с соусом	90/20	12,3	13,4	13,3	223
Чай с сахаром и яблоками	180/10/10	0,24	0,09	11	45,77
Хлеб пшеничный	30	2,5	0,81	14,4	74,7
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,3	0,2	8,2	40,05
Цена завтрака / Итого за завтрак	74,13	23,54	22,9	99,65	710,92

МЕНЮ за счёт бюджетных средств

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Белки	Жиры	Углеводы	
Кондитерское изделие	50	1,28	1,12	26,4	120,8
Чай с сахаром	190/10	0,2	0,05	10	41,3

Технолог-калькулятор: *Н.Н. Новикова* Новикова Н.Н.

Старший повар: _____ / _____

Согласовано:
 Директор МБОУ "Троицко-Урайская СОШ"
 Рыбинского муниципального района

Куренков В. В.



МЕНЮ
 Вторник (неделя 1)

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		1-4 классы	Белки	Жиры	
Фрукт	100	1,69	0,47	14,7	69,8
Каша гречневая рассыпчатая	150	6,9	7,6	33,6	230,3
Куриная грудка тушеная в сметанном соусе	50/50	7,1	11,36	1,8	137,84
Хлеб пшеничный	20	1,65	0,54	9,6	49,8
Хлеб ржан-пшеничный	20	1,3	0,2	8,2	40,05
Чай с сахаром и лимоном	185/10/5	0,04	0,005	10,1	40,7
Цена завтрака / Итого за завтрак	66,76	18,68	20,175	78	568,49

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		5-11 классы	Белки	Жиры	
Фрукт	100	1,69	0,47	14,7	69,8
Каша гречневая рассыпчатая	180	8,3	9,4	40,5	279,6
Куриная грудка тушеная в сметанном соусе	50/50	7,1	11,36	1,8	137,84
Хлеб пшеничный	30	2,5	0,3	14,4	74,7
Хлеб ржан-пшеничный	30	1,95	0,35	12,3	60
Чай с сахаром и лимоном	185/10/5	0,04	0,005	10,1	40,7
Цена завтрака / Итого за завтрак	74,13	21,58	21,885	93,8	662,64

МЕНЮ за счёт бюджетных средств

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Белки	Жиры	Углеводы	
Кондитерское изделие	50	1,28	1,12	26,4	120,8
Чай с сахаром	190/10	0,2	0,05	10	41,3

Технолог-калькулятор: *Н.Н. Новикова* Новикова Н.Н.

Старший повар: _____ / _____

Согласовано:

Директор МБОУ "Троицко-Урайская ООШ"
Рыбно-Слободского муниципального района

Куренджин В. В.



Утверждаю:
Председатель ОПОС ПК "Эдем"
Турнина А. А.

МЕНЮ
Среда (неделя 1)

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		1-4 классы	Белки	Жиры	
Салат из белокочанной капусты с огурцами	60	0,8	4	2,3	49
Каша пшеничная рассыпчатая	150	6,9	5,8	37,9	232,3
Гуляш из говядины с соусом	50/50	9,1	8,24	12	158,56
Хлеб пшеничный	20	1,65	0,54	9,6	49,8
Хлеб ржан-пшеничный	20	1,3	0,2	8,2	40,05
Чай с сахаром и черносливом	180/10/7	0,2	0,05	10	41,3
Цена завтрака / Итого за завтрак	66,76	19,95	18,83	80	571,01

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		5-11 классы	Белки	Жиры	
Салат из белокочанной капусты с огурцами	100	1,4	7	3,8	84,8
Каша пшеничная рассыпчатая	180	8,3	7,4	45,5	282,7
Гуляш из говядины с соусом	50/50	9,1	8,24	12	158,56
Хлеб пшеничный	30	2,5	0,3	14,4	74,7
Хлеб ржан-пшеничный	30	1,95	0,35	12,3	60
Чай с сахаром и черносливом	190/10	0,2	0,05	10	41,3
Цена завтрака / Итого за завтрак	74,13	23,45	23,34	98	702,06

МЕНЮ за счёт бюджетных средств

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Белки	Жиры	Углеводы	
Кондитерское изделие	50	1,28	1,12	26,4	120,8
Чай с сахаром	190/10	0,2	0,05	10	41,3

Технолог-калькулятор: *Н* Новикова Н.Н.

Старший повар: _____

Согласовано:

Директор МБОУ "Троицко-Урайская ООШ"
Рыбно-Слободского муниципального района

_____ / Куряев Д. Д.



МЕНИО
Четверг (неделя 1)

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		1-4 классы	Белки	Жиры	
Сыр	10	2,7	2,5	0	33,4
Каша молочная геркулесовая со сливочным маслом	200/5/10	7,3	10,39	26,7	229,51
Сосиска в тесте	90	7,1	6,8	25,6	192
Хлеб пшеничный	20	1,65	0,54	9,6	49,8
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,3	0,2	8,2	40,05
Чай с сахаром и изюмом	180/10/7	0,021	0,005	14,975	60
Цена завтрака / Итого за завтрак	66,76	20,071	20,435	85,075	604,76

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		5-11 классы	Белки	Жиры	
Сыр	15	4,05	3,75	0	50,1
Каша молочная геркулесовая со сливочным маслом	200/5/10	7,3	10,39	26,7	229,51
Сосиска в тесте	90	7,1	6,8	25,6	192
Хлеб пшеничный	30	2,5	0,3	14,4	74,7
Хлеб ржано-пшеничный	30	1,95	0,65	12,3	60
Чай с сахаром и изюмом	180/10/7	0,021	0,005	14,975	60
Цена завтрака / Итого за завтрак	74,13	22,921	21,895	93,975	666,31

МЕНИО за счёт бюджетных средств

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Белки	Жиры	Углеводы	
Кондитерское изделие	50	1,28	1,12	26,4	120,8
Чай с сахаром	190/10	0,2	0,05	10	41,3

Технолог-калькулятор: _____ / _____ Новикова Н.Н.

Старший повар: _____ / _____

Согласовано:

Директор МБОУ "Троицко-Урайская ООШ"
Рыбно-Слободского муниципального района

И. Гурендинов Д. Р.



МЕНЮ
Пятница (неделя 1)

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
	1-4 классы	Белки	Жиры	Углеводы	
Салат картофельный с солеными огурцами	60	1,5	6,8	5,1	87,7
Плов из птицы	200	14,7	12,6	38,9	327,8
Хлеб пшеничный	30	2,5	0,81	14,4	74,7
Хлеб ржан-пшеничный	30	1,3	0,2	14,4	64,6
Чай с сахаром и лимоном	185/10/5	0,04	0,005	10,1	40,7
Цена завтрака / Итого за завтрак	66,76	20,04	20,415	82,9	595,5

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
	5-11 классы	Белки	Жиры	Углеводы	
Салат картофельный с солеными огурцами	100	2,48	10,2	8,6	136,12
Плов из птицы	230	16,9	12,6	44,8	360,2
Хлеб пшеничный	30	2,5	0,81	14,4	74,7
Хлеб ржан-пшеничный	30	1,3	0,2	14,4	64,6
Чай с сахаром и лимоном	185/10/5	0,04	0,005	10,1	40,7
Цена завтрака / Итого за завтрак	74,13	23,22	23,815	92,3	676,32

МЕНЮ за счёт бюджетных средств

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Белки	Жиры	Углеводы	
Кондитерское изделие	50	1,28	1,12	26,4	120,8
Чай с сахаром	190/10	0,2	0,05	10	41,3

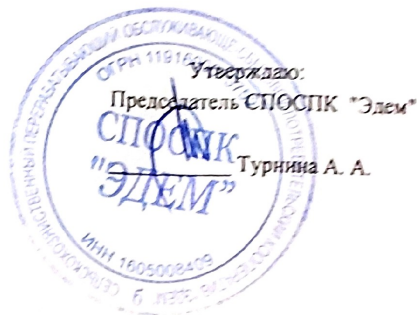
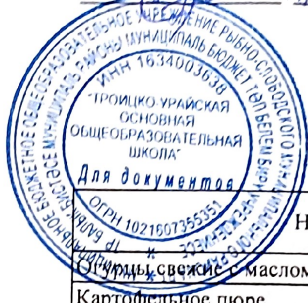
Технолог-калькулятор: *Н.Н. Новикова* Новикова Н.Н.

Старший повар: _____

Согласовано:

Директор МБОУ "Троицко-Урайская ООШ"
Рыбно-Слободского муниципального района

А. А. Турнина
Турнина А. А.



МЕНЮ
Суббота (неделя 1)

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		1-4 классы	Белки	Жиры	
Огурцы свежие с маслом	60	0,4	6	1,4	61,8
Картофельное пюре	150	3,8	6,5	34,8	212,9
Биточки рыбные с соусом	80/30	11,8	7,03	10,9	154,07
Хлеб пшеничный	30	2,5	0,81	14,4	74,7
Хлеб ржан-пшеничный	20	1,3	0,2	8,2	40,05
Чай с сахаром и яблоками	180/10/10	0,24	0,09	11	45,77
Цена завтрака / Итого за завтрак	66,76	20,04	20,63	80,7	589,29

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		5-11 классы	Белки	Жиры	
Огурцы свежие с маслом	100	0,46	8,5	2,5	88,3
Картофельное пюре	180	4,1	8,8	41,8	262,8
Биточки рыбные с соусом	90/30	15	3,5	12,7	142,3
Хлеб пшеничный	30	2,5	0,81	14,4	74,7
Хлеб ржан-пшеничный	30	1,3	0,2	14,4	64,6
Чай с сахаром и яблоками	180/10/10	0,24	0,09	11	45,77
Цена завтрака / Итого за завтрак	74,13	23,6	21,9	96,8	678,47

МЕНЮ за счёт бюджетных средств

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Белки	Жиры	Углеводы	
Кондитерское изделие	50	1,28	1,12	26,4	120,8
Чай с сахаром	190/10	0,2	0,05	10	41,3

Технолог-калькулятор: *Н.Н. Новикова* Новикова Н.Н.

Старший повар: _____

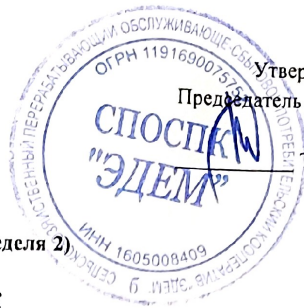
Согласовано:

Директор МБОУ "Троицко-Урайская ООШ "

Рыбно-Слебодского муниципального района



Куренджиев Р. Р.



Утверждаю:
Председатель СПОСПК "Эдем"

Турнина А. А.

МЕНИО
Понедельник (неделя 2)

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		1-4 классы	Белки	Жиры	
Сыр	15	4,05	3,75	0	50,1
Каша молочная "Дружба" со сливочным маслом	200/5/10	7,8	8,6	37,9	260,2
Пирожок с повидлом	60	5,2	7,9	20,31	173,14
Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	47,33
Хлеб ржан-пшеничный	20	1,3	0,2	8,2	40,05
Чай с сахаром	190/10	0,2	0,05	10	41,3
Цена завтрака / Итого за завтрак	66,76	20,07	20,66	86,25	612,12

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		5-11 классы	Белки	Жиры	
Сыр	15	4,05	3,75	0	50,1
Каша молочная "Дружба" со сливочным маслом	220/5/12	8,6	9,7	41,3	286,9
Пирожок с повидлом	60	5,2	7,9	20,31	173,14
Хлеб пшеничный	30	2,5	0,81	14,4	74,7
Хлеб ржан-пшеничный	30	1,3	0,2	14,4	64,6
Чай с сахаром	190/10	0,2	0,05	10	41,3
Цена завтрака / Итого за завтрак	74,13	21,85	22,41	100,41	690,74

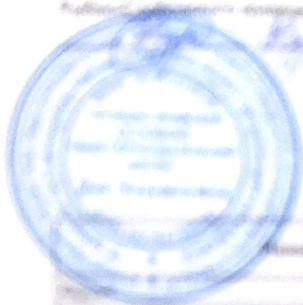
МЕНИО за счёт бюджетных средств

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Белки	Жиры	Углеводы	
Кондитерское изделие	50	1,28	1,12	26,4	120,8
Чай с сахаром	190/10	0,2	0,05	10	41,3

Технолог-калькулятор: _____ Новикова Н.Н.

Старший повар: _____ / _____

Составлено
 Запиской № 001/17 "Средств Управления 08/08"
 Работы по ремонту электропроводки здания



№ 001/17
 Вводные данные 2)

сметный

Наименование работ	Всего работ	Площадь помещений (м²)			Запроектированная стоимость (тысяч)
		в т.ч. площадь	Жилая	Учрежденческая	
Жилая	100	3,8	3,8	7,20	60,2
учрежденческая (в том числе: административная, служебная)	100/0	0,0	0,0	27,8	140
Итого в том числе: общая	200/0	3,8	3,8	35,0	200,2
Итого помещений	0	0,0	0,0	18,8	78,7
Итого работ помещений	0	0,0	0,0	8,2	60,50
Итого - работы в здании	100/100	3,8	3,8	43,8	65,7
Итого работ по: Жилая и учреждение	100,0	10,00	10,00	79,70	269,90

Наименование работ	Всего работ	Площадь помещений (м²)			Запроектированная стоимость (тысяч)
		в т.ч. площадь	Жилая	Учрежденческая	
Жилая	100	3,8	3,8	7,20	60,2
учрежденческая (в том числе: административная, служебная)	100/0	0	0,0	27	277,8
Итого в том числе: общая	200/0	3,8	3,8	34,2	238,0
Итого помещений	0	0,0	0,0	18,8	78,7
Итого работ помещений	0	0,0	0,0	18,8	69,8
Итого - работы в здании	100/100	3,8	3,8	47,6	65,7
Итого работ по: Жилая и учреждение	100,0	21,00	21,00	90,00	303,7

№ 001/17 - 01/01 - Вводные данные - проект

Наименование работ	Всего работ	Площадь помещений (м²)			Запроектированная стоимость (тысяч)
		Жилая	Жилая	Учрежденческая	
Жилая - работы	0	0,00	0,00	28,8	127,8
Итого - работы	100/0	0,0	0,00	11	61,2

Подготовлено: _____ Подпись: [И.И.]
 Проверено: _____

Согласовано:

Директор МБОУ "Троицко-Урайская ООШ"
Рыбно-Слободского муниципального района

Утверждаю:

Председатель СПОСПК "Эдем"

Турнина А. А.



МЕНЮ
Среда (неделя 2)

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		1-4 классы	Белки	Жиры	
Салат "Витаминный"	60	0,7	3,06	6,65	56,94
Плов из говядины	200	15,2	16,2	39,5	364,6
Хлеб пшеничный	30	2,5	0,81	14,4	74,7
Хлеб ржан-пшеничный	20	1,3	0,2	8,2	40,05
Чай с сахаром и яблоками	180/10/10	0,24	0,09	11	45,77
Цена завтрака / Итого за завтрак	66,76	19,94	20,36	79,75	582,06

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		5-11 классы	Белки	Жиры	
Салат "Витаминный"	100	1,2	5,2	10,8	94,5
Плов из говядины	230	17,5	17,8	47	418,2
Хлеб пшеничный	30	2,5	0,81	14,4	74,7
Хлеб ржан-пшеничный	20	1,3	0,2	8,2	40,05
Чай с сахаром и яблоками	180/10/10	0,24	0,09	11	45,77
Цена завтрака / Итого за завтрак	74,13	22,74	24,1	91,4	673,22

МЕНЮ за счёт бюджетных средств

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Белки	Жиры	Углеводы	
Кондитерское изделие	50	1,28	1,12	26,4	120,8
Чай с сахаром	190/10	0,2	0,05	10	41,3

Технолог-калькулятор: _____ Новикова Н.Н.

Старший повар: _____

Согласовано:

Директор МБОУ "Троицко-Урайская ООШ"
Рыбно-Слободского муниципального района

Куренджиев В. В.



Утверждаю:

Председатель СПОСПК "Эдем"

Турнина А. А.

МЕНЮ
Четверг (неделя 2)

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		1-4 классы	Белки	Жиры	
Фрукт	100	1,69	0,47	14,7	69,8
Каша гречневая рассыпчатая	150	6,9	7,6	33,6	230,3
Куриная грудка тушеная в сметанном соусе	50/50	7,1	11,36	1,8	137,84
Хлеб пшеничный	30	2,5	0,81	14,4	74,7
Хлеб ржан-пшеничный	20	1,3	0,2	8,2	40,05
Чай с сахаром и урюком	180/10/7	0,43	0,09	14,4	60,1
Цена завтрака / Итого за завтрак	66,76	19,92	20,53	87,1	612,79

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		5-11 классы	Белки	Жиры	
Фрукт	100	2,2	0,47	14,7	71,8
Каша гречневая рассыпчатая	180	8,3	9,4	40,5	279,6
Куриная грудка тушеная в сметанном соусе	50/50	7,1	11,36	1,8	137,84
Хлеб пшеничный	30	2,5	0,81	14,4	74,7
Хлеб ржан-пшеничный	30	1,3	0,2	14,4	64,6
Чай с сахаром и урюком	180/10/7	0,43	0,09	14,4	60,1
Цена завтрака / Итого за завтрак	74,13	21,83	22,33	100,2	688,64

МЕНЮ за счёт бюджетных средств

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Белки	Жиры	Углеводы	
Кондитерское изделие	50	1,28	1,12	26,4	120,8
Чай с сахаром	190/10	0,2	0,05	10	41,3

Технолог-калькулятор: *Новикова Н.Н.*

Старший повар: _____ / _____

Согласовано:

Директор МБОУ "Троицко-Урайская ООШ"
Рыбно-Слободского муниципального района



МЕНЮ
Пятница (неделя 2)

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	
		1-4 классы	Белки	Жиры		Углеводы
Винегрет овощной	60		0,9	6,1	5,8	81,8
Макароны отварные со сливочным маслом	150		5,47	6,37	34,34	204
Сосиска отварная с соусом	100/20		11,2	7,7	11	158,1
Хлеб пшеничный	20		1,52	0,16	9,84	47,33
Хлеб ржан-пшеничный	20		1	0,2	9	44
Чай с сахаром и лимоном	185/10/5		0,04	0,005	10,1	40,7
Цена завтрака / Итого за завтрак	66,76		20,13	20,535	80,08	575,93

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	
		5-11 классы	Белки	Жиры		Углеводы
Винегрет овощной	100		1,4	8	9,7	116,4
Макароны отварные со сливочным маслом	180		6,8	8	45,4	280,8
Сосиска отварная с соусом	100/20		11,2	7,7	11	158,1
Хлеб пшеничный	20		1,52	0,16	9,84	47,33
Хлеб ржан-пшеничный	20		1	0,2	9	44
Чай с сахаром и лимоном	185/10/5		0,04	0,005	10,1	40,7
Цена завтрака / Итого за завтрак	74,13		21,96	24,065	95,04	687,33

МЕНЮ за счёт бюджетных средств

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Белки	Жиры	Углеводы	
Кондитерское изделие	50	1,28	1,12	26,4	120,8
Чай с сахаром	190/10	0,2	0,05	10	41,3

Технолог-калькулятор: _____ Новикова Н.Н.

Старший повар: _____ / _____

