

Согласовано

Директор

Ибрагимова Р.Т.



МЕНЮ

1-4 класс

ДЕНЬ 1

Утверждаю

Директор

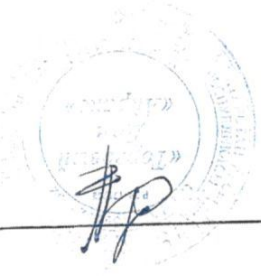
Локманов А.Т.



Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	

ФРУКТЫ (ЯБЛОКИ)	100	100	0,4	0,4	9,8	47,0
ЯБЛОКИ	113,6	100	0,4	0,4	9,8	47,0
СЫР ПОРЦИОННО	25	25	6,6	6,7		88,0
СЫР ГОЛЛАНДСКИЙ (КРУГЛЫЙ)	26	26	5,7	7,4	0	91,0
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ С СОУСОМ	80/10	11,4	21,5	16,4		304,6
ТОМАТНЫМ	100	100	10,1	17,5	8,8	232,8
ПОЛУФАБРИКАТ КОТЛЕТЫ	2	2	0	1,9	0	17,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
МЯКА ПШЕНИЧНАЯ 1 СОРТ	10	10	1,1	0,2	6,6	31,9
МОРКОВЬ	8	6	0,1	0	0,4	2,0
ЛУК ПЕЧАТЫЙ	3	2,52	0	0	0,2	1,0
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	0,1	0	0,4	1,9
СОЛЬ ПОДИРОВАННАЯ	2	2	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	9	9	0	0	0	0,0
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	69,7	69	8,4	2,2	38,2	206,1
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	115	115	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	1,5	1,5	0	0	0	0,0
СОЛЬ ПОДИРОВАННАЯ	5	5	0	0	4	36,3
МАСЛО СЛАДО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	200/5	0,3			15,5	63,8
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	1,7	1,7	0,3	0	0,7	4,1
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	180	180	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15	15	0	0	14,6	58,1
САХАР ПЕСОК	8,3	5	0	0	0,2	1,6
ЛИМОН	20	20	1,0	0,2	9,0	44,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	20	20	1,3	0,2	8,5	40,8
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ СОЛ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,5	0,2	9,8	47,0
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	20	1,5	0,1	10	47,4
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МЯКА ВИСУ.СОРТ	20	20	1,5	0,1	102,4	836,4
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			27,8	34,4	102,4	836,4

Утверждено
 Директор
 Локманов А.Т.



МЕНЮ

1-4 класс

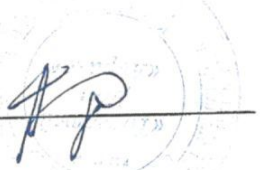
ДЕНЬ 2

Директор
 Ибрагимова Р.Т.



Наименование блюда	Выход				Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	
ФРУКТЫ (ЯБЛОКИ)	100	100	0,4	0,4	47,0
ЯБЛОКИ	113,6	100	0,4	0,4	47,0
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ	60	60	0,9	3,7	56,0
СВЕКЛА	76	57	0,9	0,1	23,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0	3,5	31,4
ПЛОВ С КУРИНЫМ МЯСОМ	150/50	14,8	22,7	27,9	374,9
БЕДРО КУРИНОЕ	77,27	68	12	12,1	156,9
КРУПА РИСОВАЯ	36	35,64	2,4	0,4	115,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	10,5	10,5	0	10,2	91,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,5	10,5	0,1	0	4,2
МОРКОВЬ	16	12	0,2	0	4,1
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3	3	0,1	0	3,0
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,2	1,2	0	0	0,0
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	200	0,1	0	0	101,0
НАПИТОК ЛИМОННЫЙ	26,7	16	0,1	0	5,2
ЛИМОН	214	214	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	24	24	0	0	92,9
САХАР ПЕСОК	20	20	1,0	0,2	44,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	20	20	1,3	0,2	40,8
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,5	0,2	47,0
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	20	1,5	0,1	47,4
ХЛЕБ ПШЕНИЧН. ФОРМОВОЙ МУКА ВИСКОЗИ	20	20	1,5	0,1	47,4
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			18,7	27,2	669,9
			18,7	27,2	669,9

Утверждено
 Директор
 Локманов А.Т.



МЕНЮ

1-4 класс

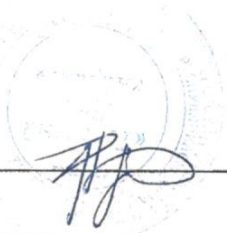
ДЕНЬ 3

Согласовано
 Директор
 Ибрагимова Р.Т.



Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
ФРУКТЫ (ЯБЛОКИ)	100	100	0,4	0,4	9,8	47,0
ЯБЛОКИ	113,6	100	0,4	0,4	9,8	47,0
САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЯБЛОКАМИ	60	60	0,6	6,1	5,3	79,0
МОРКОВЬ	58,7	44	0,6	0	2,9	14,9
ЯБЛОКИ	13,6	12	0	0	1,2	5,4
САХАР ПЕСОК	1,2	1,2	0	0	1,2	4,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	2,9	0	26,2
ЖАРКОЕ ИЗ ПТИЦЫ	1,5	1,5	0	0	0	0,0
СОЛЬ ПОДСОЛОННАЯ	65,91	58	10,3	10,4	0	133,9
БЕДРО КУРИНОЕ	129,2	84	1,6	0,3	13,3	62,8
КАРТОФЕЛЬ	11,9	10	0,1	0	0,8	4,0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4	4	0	3,9	0	34,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,1	0	0,4	1,9
ТОМАТНАЯ ПАСТА	200	200			13,1	53,0
КИСЕЛЬ	24	24	0	0	18,5	74,1
КИСЕЛЬ (КОНЦЕНТРАТ) НА ПЛОДОВЫХ ЭКСТР.	0,2	190	0	0	0	0,0
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	190	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	20	20	1,0	0,2	9,0	44,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	20	20	1,3	0,2	8,5	40,8
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ СБОЛ. МИКРОНУЛЕТАМИ	20	20	1,5	0,2	9,8	47,0
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	20	1,5	0,1	10	47,4
ВЫШ СОРТ ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МЯКА	20	20	15,6	21,5	61,5	507,5
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			15,6	21,5	61,5	507,5

Утверждаю
 Директор
 Локманов А.Т.



МЕНЮ

1-4 класс

ДЕНЬ 4

Согласовано
 Директор
 Ибрагимова Р.Т.



Наименование блюда	Выход		Химический состав				Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Целлюлоза, г	

Завтрак

ФРУКТЫ (ЯБЛОКИ)	100	100	0,4	0,4	9,8	47,0
ЯБЛОКИ	113,6	100	0,4	0,4	9,8	47,0
САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	60	0,9	3,1	5,6	54,0
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	69,2	47,34	0,9	0	2,1	12,9
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,18	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	5,8	5,82	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	3	3	0	0	2,9	11,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	0	0	26,2
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	80/10	11,4	21,5	16,4	304,6	
ПОЛФАБРИКАТ КОТЛЕТЫ	100	100	10,1	17,5	8,8	232,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ 1 СОРТ	10	10	1,1	0,2	6,6	31,9
МОРКОВЬ	8	6	0,1	0	0,4	2,0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3	2,52	0	0	0,2	1,0
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	0,1	0	0,4	1,9
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	2	2	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	9	9	0	0	0	0,0
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	11,8	8,5	28,8	239,0	
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	69,7	69	8,4	2,2	38,2	206,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	115	115	0	0	0	0,0
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0	0	0	0,0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0	4	0	36,3
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/5	0,3		15,5	63,8	
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	166,7	166,7	0	0	0	0,0
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1,7	1,7	0,3	0	0,7	4,1
САХАР ПЕСОК	15	15	0	0	14,6	58,1
ЛИМОН	8,3	5	0	0	0,2	1,6
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	20	20	1,0	0,2	9,0	44,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОУПРЯЖЕННЫМИ	20	20	1,3	0,2	8,5	40,8
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	20	1,5	0,2	9,8	47,0
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	1,5	0,1	10	47,4
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:	27,3	33,9	94,9	799,4		

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	

Завтрак

ФРУКТЫ (ЯБЛОКИ)	100	100	0,4	0,4	0,4	47,0
ЯБЛОКИ	113,6	100	0,4	0,4	0,4	47,0
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ	60	60	0,9	3,7	5,0	56,0
СВЕКЛА	76	57	0,9	0,1	4,9	23,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0	3,5	0	31,4
ФРИКАДЕЛКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ ТОМАТНОМ	50/40	12,7	13,3	13,2	223,5	
ГОВДИНА 1 КАТЕГОРИИ	77,3	58	10,5	9	122,6	
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ	7,5	7,5	0,6	0,2	3,8	19,1
ОВОТ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	10	10	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10	10	0	0	0	0,0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,7	3,1	0	0	0,3	1,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,5	2,5	0	2	0	18,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ 1 СОРТ	10	10	1,1	0,2	6,6	31,9
МОРКОВЬ	3,2	2,4	0	0	0,2	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8,4	0,1	0	0,7	3,3
ТОМАТНАЯ ПАСТА	9	9	0,4	0	1,6	8,9
СОЛЬ ИДИРОВАННАЯ	4	4	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	36	36	0	0	0	0,0
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	150/5	2,9	4,6	23,8	148,3	
СОЛЬ ИДИРОВАННАЯ	2	2	0	0	0	0,0
КАРТОФЕЛЬ	230,8	150	2,9	0,6	23,8	112,0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0	4	0	36,3
НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА	200				5,1	20,0
ШИПОВНИК СУХОЙ	20	20	0,7	0,3	9,4	55,1
САХАР ПЕСОК	20	20	0	0	19,4	77,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	20	20	1,0	0,2	9,0	44,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОВОТ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,3	0,2	8,5	40,8
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	20	1,5	0,2	9,8	47,0
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА - ВЫСШ.СОРТ	20	20	1,5	0,1	10	47,4
			19,4	22,4	75,7	585,8
			19,4	22,4	75,7	585,8
			19,4	22,4	75,7	585,8

Утверждено
 Директор
 Локманов А.Т.



МЕНЮ 1-4 класс ДЕНЬ 5

Согласовано
 Директор
 Ибрагимова Р.Т.





Согласовано
Директор
Ибрагимова Р.Т.

МЕНЮ

1-4 класс

ДЕНЬ 6

Утверждено

Директор
Локманов А.Т.



Наименование блюда	Выход		Химический состав				Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Целлюлоза, г	
Сыр порционный	25	25	6,6	6,7			88,0
Сыр голландский (крупный)	26	25	5,7	7,4			91,0
Фрукты (яблоки)	100	100	0,4	0,4			47,0
Яблоки	113,6	100	0,4	0,4			47,0
Котлеты мясные с соусом томатным	80/10	11,4	21,5	16,4			304,6
Полфабрикат котлеты	100	100	10,1	17,5			232,8
Масло подсолнечное рафинированное	2	2	0	1,9			17,5
Масло подсолнечное рафинированное	2	2	0	1,9			17,5
Мука пшеничная 1 сорт	10	10	1,1	0,2			31,9
Морковь	8	6	0,1	0,4			2,0
Лук репчатый	3	2,52	0	0,2			1,0
Томатная паста	2	2	0,1	0,4			1,9
Соль йодированная	2	2	0	0			0,0
Вода питьевая	9	9	0	0			0,0
Макаронные изделия отварные	150	5,6	5,1	35,9			212,0
Соль йодированная	5	5	0	0			0,0
Макаронные изделия высшего сорта	51	51	5,4	0,7			167,2
Соль йодированная	5	5	0	0			0,0
Компот из смеси сухофруктов	200	0,1		8,0			32,0
Сухофрукты (мелкие)	20	20	0	0			0,0
Сахар песок	24	24	0	0			92,9
Лимонная кислота	0,2	0,2	0	0			0,0
Вода питьевая	210	210	0	0			0,0
Хлеб ржанно-пшеничный	20	20	1,0	0,2			44,0
Хлеб ржанно-пшеничный без микронутриентами	20	20	1,3	0,2			40,8
Хлеб пшеничный	20	20	1,5	0,2			47,0
Хлеб пшеничный формовой мука высшего сорта	20	20	1,5	0,1			47,4
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			26,6	34,1			774,6
			26,6	34,1			774,6

Наименование блюда	Выход		Химический состав			
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал

ФРУКТЫ (ЯБЛОКИ)	100	100	0,4	0,4	9,8	47,0
ЯБЛОКИ	113,6	100	0,4	0,4	9,8	47,0
СЫР ПОРЦИОННО	25	25	6,6	6,7		88,0
СЫР ГОЛЛАНДСКИЙ (КРУТЯЙ)	26	25	5,7	7,4	0	91,0
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ	70/40	10,4	11,2	19,1		220,6
ТОМАТНОМ						
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	58,3	43,73	7,9	6,8	0	92,4
КРУПА РИСОВАЯ	15	14,85	1	0,1	10,7	48,0
КРУПА ПИТВЕВАЯ	14	14	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТВЕВАЯ	10	8,4	0,1	0	0,7	3,3
ЛУК ПЕЧУРАЙ	2	2	0	1,9	0	17,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕННОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	9	9	1	0,1	5,9	28,7
МУКА ПШЕНИЧНАЯ 1 СОРТ	2,4	2,4	0	2,3	0	21,0
МОРКОВЬ	3,2	2,4	0	0	0,2	0,8
ТОМАТНАЯ ПАСТА	9	9	0,4	0	1,6	8,9
СОЛЬ ПОДИРОВАННАЯ	3	3	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТВЕВАЯ	36	36	0	0	0	0,0
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	6,6	5,4	41,9		242,0
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	69,7	69	8,4	2,2	38,2	208,1
ВОДА ПИТВЕВАЯ	115	115	0	0	0	0,0
ВОДА ПОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0	0	0	0,0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0	4	0	36,3
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/5	0,3			15,5	63,8
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАИХОВИЙ	1,7	1,7	0,3	0	0,7	4,1
ВОДА ПИТВЕВАЯ	180	180	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	15	15	0	0	14,6	58,1
ЛИМОН	8,3	5	0	0	0,2	1,8
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	20	20	1,0	0,2	9,0	44,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОВОЛ	20	20	1,3	0,2	8,5	40,8
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ МИКРОУГНЕНТАМИ	20	20	1,5	0,2	9,8	47,0
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ МУКА	20	20	1,5	0,1	10	47,4
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:		26,8	24,1	105,1		752,4

МЕНЮ
1-4 класс
ДЕНЬ 7

Утверждено
Директор
Локманов А.Т.

Согласовано
Директор
Норатимова Р.Т.



Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
ФРУКТЫ (ЯБЛОКИ)	100	100	0,4	0,4	9,8	47,0
ЯБЛОКИ	113,6	100	0,4	0,4	9,8	47,0
САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЯБЛОКАМИ	60	60	0,6	6,1	5,3	79,0
МОРКОВЬ	58,7	44	0,6	0	2,9	14,9
ЯБЛОКИ	13,6	12	0	0	1,2	5,4
САХАР ПЕСОК	1,2	1,2	0	0	1,2	4,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	2,9	0	26,2
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	120/40	9,2	12,0	11,1	11,1	245,0
СОЛЬ ПОДСОЛОННАЯ	2	2	0	0	0	0,0
КУРЫ ПОРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	47,3	43	7,6	7,7	0	99,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0	1,5	0	13,1
КАРТОФЕЛЬ	82,6	53,7	1,1	0,2	8,5	40,1
МОРКОВЬ	9,2	6,9	0,1	0	0,5	2,3
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,1	2,1	0,1	0	0,4	2,0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,7	9	0,1	0	0,7	3,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,7	2,7	0	2,6	0	23,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,5	1,5	0,2	0	1	4,9
КИСЕЛЬ	200	200	0	0	13,1	53,0
КИСЕЛЬ (КОНЦЕНТРАТ) НА ПЛОДОВЫХ ЭКСТР.	24	24	0	0	18,5	74,1
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	20	20	1,0	0,2	9,0	44,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОБ. МИКРОУПЬЯТЯМИ	20	20	1,3	0,2	8,5	40,8
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	20	1,5	0,2	9,8	47,0
ХЛЕБ ПШЕНИЧН. ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	1,5	0,1	10	47,4
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			12,7	18,9	58,1	515,0

Завтрак

ДЕНЬ 8

1-4 класс

МЕНЮ

Директор Ибрагимова Р.Т.



Утверждаю
 Директор
 Локманов А.Т.

(Handwritten signature)



Сотласовано
Директор
Ибрагимова Р.Т.

МЕНЮ

1-4 класс

ДЕНЬ 9

Утверждено
Директор
Локманов А.Т.

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	

ФРУКТЫ (ЯБЛОКИ)	100	100	0,4	0,4	9,8	47,0
ЯБЛОКИ	113,6	100	0,4	0,4	9,8	47,0
САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	60	0,9	3,1	5,6	54,0
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	59,2	47,34	0,9	0	2,1	12,9
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,18	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	5,8	5,82	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	3	3	0	0	2,9	11,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	0	0	26,2
ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	49,5	45/45	14,0	17,3	7,1	240,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	49,5	49,5	0	0	0	0,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,7	2,7	0	2,6	0	23,6
ЛУК ПЕЧАТЫЙ	10	8,4	0,1	0	0,7	3,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0	0	0	0,0
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	94,8	71,1	12,8	11,1	0	150,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0	3,5	0	31,4
ЛУК ПЕЧАТЫЙ	10,7	9	0,1	0	0,7	3,6
ТОМАТНАЯ ПАСТА	9	9	0,4	0	1,6	8,9
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ СОРТ	6	6	0,6	0,1	4,1	19,4
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	150	5,6	5,1	35,9	212,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	5	5	0	0	0	0,0
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ СОРТ	51	51	5,4	0,7	34,9	167,2
МАСЛО СЛАДКО-ЛИВОННОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0	4	0	36,3
ЧАЙ С САХАРОМ	200	200	0,3		15,3	62,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	0	0	0	0,0
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1,7	1,7	0,3	0	0,7	4,1
САХАР ПЕСОК	15	15	0	0	14,6	58,1
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,3	0,2	8,5	40,8
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	20	1,5	0,2	9,8	47,0
ХЛЕБ ПШЕНИЧН. ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ СОРТ	20	20	1,5	0,1	10	47,4
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			23,7	26,3	92,5	706,8



Сотласовано
Директор
Ибрагимова Р.Т.

МЕНЮ
1-4 класс
ДЕНЬ 10

Утверждено
Директор
Локманов А.Т.

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
ФРУКТЫ (ЯБЛОКИ)	100	100	0,4	0,4	9,8	47,0
ЯБЛОКИ	113,6	100	0,4	0,4	9,8	47,0
САЛАТ МОРКОВНЫЙ	60	60	0,6	6,0	9,3	94,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	2,9	0	26,2
МОРКОВЬ	76,8	57,6	0,7	0,1	3,9	19,6
САХАР ПЕСОК	3	3	0	0	2,9	11,6
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	150	150	2,9	4,6	23,8	148,3
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	2	2	0	0	0	0,0
КАРТОФЕЛЬ	230,8	150	2,9	0,6	23,8	112,0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0	4	0	36,3
КОТЛЕТЫ РЫБИЕ	80	80	13,2	5,9	5,9	129,0
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	2	2	0	0	0	0,0
РЫБА МИНТАЙ С/М Б/Л	76,4	55	8,4	0,5	0	38,4
МОРКОВЬ	21,3	16	0,2	0	1,1	5,4
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ	10	10	0,8	0,3	4,9	25,4
ОВОЩ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	10	10	0,8	0,3	4,9	25,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,1	0	0,7	3,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	8	8	0	0	0	0,0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3	3	0	2,4	0	21,7
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	200	0,1	0,1	11,9	49,0
ШИПОВНИК СУХОЙ	20	20	0,7	0,3	9,4	56,1
САХАР ПЕСОК	20	20	0	0	19,4	77,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	20	20	1,0	0,2	9,0	44,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОЛ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,3	0,2	8,5	40,8
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	20	1,5	0,2	9,8	47,0
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	1,5	0,1	10	47,4
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:	19,7	19,7	17,4	79,5	559,2	
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:	19,7	19,7	17,4	79,5	559,2	

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	

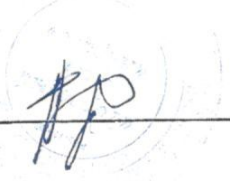
ФРУКТЫ (ЯБЛОКИ)	100	100	0,4	0,4	9,8	47,0
ЯБЛОКИ	113,6	100	0,4	0,4	9,8	47,0
САЛАТ СВЕКОЛЬНЫЙ	60	60	0,7	3,1	6,6	57,0
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	1	1	0	0	0	0,0
СВЕКЛА	76	57	0,9	0,1	4,9	23,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0	3,6	0	31,4
МАСО КУРИНОЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	60/30	16,5	18,8	7,5	266,3	
БЕДРО КУРИНОЕ	97,39	85,7	15,1	15,3	197,9	
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,53	0	1,5	0	13,4
МУКА ПШЕНИЧНАЯ 1 СОРТ	6	6	0,7	0,1	4	19,1
МОРКОВЬ	10	7,5	0,1	0	0,5	2,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	21	17,64	0,2	0	1,4	7,0
ТОМАТНАЯ ПАСТА	9	9	0,4	0	1,6	8,9
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	3	3	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	30,9	30,9	0	0	0	0,0
ПИС ОТВАРНОЙ	2	2	0	0	0	0,0
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	2	2	0	0	0	0,0
СОЛЬ ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	54,1	53,55	3,6	0,5	38,4	173,0
КРУПА РИСОВАЯ	6,8	6,75	0	5,4	0,1	49,0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	200	200	0	0	13,1	53,0
КИСЕЛЬ	24	24	0	0	18,5	74,1
КИСЕЛЬ (КОНЦЕНТРАТ) НА ПЛОДОВЫХ ЭКСТРАКТАХ	0,2	0,2	0	0	0	0,0
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	190	190	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	20	20	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	20	20	1,0	0,2	9,0	44,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ СБОЛ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,3	0,2	8,5	40,8
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	20	1,5	0,2	9,8	47,0
ХЛЕБ ПШЕНИЧН. ФОРМОВОЙ МУКА ВИСКОПТ	20	20	1,5	0,1	10	47,4
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			23,7	28,6	94,3	736,3

МЕНЮ
1-4 класс
ДЕНЬ 11

Согласовано
Директор
Ибрагимова Р.Т.



Утверждено
Директор
Локманов А.Т.





Сотласовано
 Директор
 Ибрагимова Р.Т.

МЕНЮ

1-4 класс

ДЕНЬ 12

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	

ФРУКТЫ (ЯБЛОКИ)	100	100	0,4	0,4	9,8	47,0
ЯБЛОКИ	113,6	100	0,4	0,4	9,8	47,0
СЫР ПОРЦИОННО	25	25	6,6	6,7		88,0
СЫР ГОЛЛАНДСКИЙ (КРУГЛЫЙ)	26	25	5,7	7,4	0	91,0
ФРИКАДЕЛКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ ТОМАТНОМ	50/40	12,7	11,3	13,2		205,4
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	77,3	58	10,5	9	0	122,6
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОЛ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	7,5	7,5	0,6	0,2	3,8	19,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10	10	0	0	0	0,0
ЛУК ПЕЧУТЫЙ	3,7	3,1	0	0	0,3	1,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ 1 СОРТ	10	10	1,1	0,2	6,6	31,9
МОРКОВЬ	3,2	2,4	0	0	0,2	0,8
ЛУК ПЕЧУТЫЙ	10	8,4	0,1	0	0,7	3,3
ТОМАТНАЯ ПАСТА	9	9	0,4	0	1,6	8,9
СОЛЬ ПОДИРОВАННАЯ	4	4	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	36	36	0	0	0	0,0
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,6	5,1	35,9		212,0
СОЛЬ ПОДИРОВАННАЯ	5	5	0	0	0	0,0
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	51	51	5,4	0,7	34,9	167,2
МАСЛО СЛАДО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0	4	0	36,3
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/5	0,3			15,5	63,8
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАИХОВЫЙ	1,7	1,7	0,3	0	0,7	4,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	15	15	0	0	14,6	58,1
ЛИМОН	8,3	5	0	0	0,2	1,6
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	20	20	1,0	0,2	9,0	44,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОЛ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,3	0,2	8,5	40,8
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	20	1,5	0,2	9,8	47,0
ХЛЕБ ПШЕНИЧНО-ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	1,5	0,1	10	47,4
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			28,1	23,9	93,2	707,2

Утверждено

Директор
 Локманов А.Т.

(Handwritten signature)