

Согласовано

Директор МБОУ СОШ №51 Яковлев А.В.

Утверждаю

ИП Дунаева Елена Евгеньевна

## МЕНЮ

по столовой МБОУ СОШ №51 на бесплатное питание учащихся

на 22 апреля 2024 года

неделя: первая

день недели: понедельник

сезон: весенний

возрастная категория: 1-4 классы

№ по сборнику рецептов	Наименование блюда	Выход, г	Цена	ЭЦ, ккал	Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г
<b>Завтрак (72,00)</b>							
510/2004	Каша рисовая вязкая молочная с маслом	180	21,10р.	255,0	5,4	7,9	33,9
	Яйцо вареное (1шт.)	40	19,20р.	56,5	4,8	4,1	0,3
693/2004	Какао на молоке	200	14,10р.	134,8	3,6	3,3	24,1
	Хлеб пшеничный	30	2,00р.	63,3	2,1	0,2	12,8
ТТК№305	Яблоки	100	15,60р.	44,6	0,4	0,4	10,6
	<b>Итого</b>		<b>72,00р.</b>	<b>554,1</b>	<b>16,4</b>	<b>15,9</b>	<b>81,6</b>
<b>Обед (108,00)</b>							
43/2004	Салат из белокочанной капусты	60	9,70р.	53,6	0,9	3,0	6,4
150/2004	Суп с крупой и томатом, с мясом	250/12,5	19,30р.	149,2	4,9	7,3	16,1
451/2004	Биточки рубленые	90	58,50р.	228,6	13,4	11,6	14,9
516/2004	Макаронные изделия отварные	150	7,80р.	177,9	4,9	4,3	29,9
ТТК№2022/09/16	Компот ягодный	200	10,70р.	90,2	0,2	0,1	24,8
	Хлеб славянский	30	2,00р.	57,0	2,1	0,3	11,2
	<b>Итого</b>		<b>108,00р.</b>	<b>756,4</b>	<b>26,4</b>	<b>26,6</b>	<b>103,2</b>
<b>Комплекс (ОВЗ 128,12) 1 смена</b>							
<b>Завтрак</b>							
510/2004	Каша рисовая вязкая молочная с маслом	210	24,60р.	255,0	5,4	7,9	34,1
693/2004	Какао на молоке	200	14,10р.	134,8	3,6	3,3	24,1
	Хлеб пшеничный	30	2,00р.	63,3	2,1	0,2	12,8
<b>Обед</b>							
43/2004	Салат из белокочанной капусты	60	9,70р.	53,6	0,9	3,0	6,4
150/2004	Суп с крупой и томатом, с мясом	250/12,5	19,30р.	149,2	4,9	7,3	16,1
451/2004	Биточки рубленые	55	35,70р.	123,6	8,0	8,6	8,3
516/2004	Макаронные изделия отварные	150	7,80р.	177,86	4,92	4,32	29,93
ТТК№2022/09/16	Компот ягодный	200	10,70р.	90,2	0,2	0,1	24,8
	Хлеб пшеничный	30	2,22р.	63,3	2,1	0,2	12,8
	Хлеб славянский	30	2,00р.	57,0	2,1	0,3	11,2
	<b>Итого</b>		<b>128,12р.</b>	<b>1167,73</b>	<b>34,40</b>	<b>35,39</b>	<b>180,40</b>
<b>Комплекс (ОВЗ 128,12) 2 смена</b>							
<b>Обед</b>							
43/2004	Салат из белокочанной капусты	60	9,70р.	53,6	0,9	3,0	6,4
150/2004	Суп с крупой и томатом, с мясом	250/12,5	19,30р.	149,2	4,9	7,3	16,1
451/2004	Биточки рубленые	55	35,70р.	123,6	8,0	8,6	8,3
516/2004	Макаронные изделия отварные	150	7,80р.	177,86	4,92	4,32	29,93
ТТК№2022/09/16	Компот ягодный	200	10,70р.	90,2	0,2	0,1	24,8
	Хлеб славянский	30	2,00р.	57,0	2,1	0,3	11,2
	Хлеб пшеничный	40	3,22р.	84,4	2,9	0,3	17,1
<b>Полдник</b>							
	Сок Вкусника	200	21,00р.	84,0	0,0	0,0	21,00
ТТК№305	Яблоки свежие	120	18,70р.	53,4	0,5	0,4	12,7
	<b>Итого</b>		<b>128,12р.</b>	<b>873,13</b>	<b>24,37</b>	<b>24,39</b>	<b>147,34</b>

Заведующий производством

О.А.Кучуганова

Калькулятор:

Р.И.Муллахметова



Согласовано

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ №51 Яковлев А.В.

ИП Дунаева Елена Евгеньевна

## МЕНЮ

по столовой МБОУ СОШ №51 на бесплатное питание учащихся

на 22 апреля 2024 года

неделя: первая

день недели: понедельник

сезон: весенний

возрастная категория: 5-11 классы

№ по сборнику рецептур	Наименование блюда	Выход, г	Цена	ЭЦ, ккал	Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г
<b>Комплекс (72,00) многодетные, малообеспеченные, тжс</b>							
150/2004	Суп с крупой и томатом, с мясом	250/12,5	19,30р.	149,2	4,9	7,3	16,1
451/2004	Биточки рубленые	50	34,20р.	123,6	8,0	8,6	8,3
516/2004	Макаронные изделия отварные	150	7,80р.	177,9	4,9	4,3	29,9
	Хлеб пшеничный	30	0,00р.	63,27	2,14	0,24	12,80
ТТК№2022/09/16	Компот ягодный	200	10,70р.	90,2	0,2	0,1	24,8
	<b>Итого</b>		<b>72,00р.</b>	<b>604,16</b>	<b>20,21</b>	<b>20,57</b>	<b>91,83</b>
<b>Комплекс (ОВЗ 140,17) 1 смена</b>							
<b>Застрап</b>							
510/2004	Каша рисовая вязкая молочная с маслом	180	21,10р.	255,00	5,40	7,90	33,90
693/2004	Какао на молоке	200	14,10р.	134,77	3,64	3,34	24,10
<b>Обед</b>							
150/2004	Суп с крупой и томатом, с мясом	250/12,5	19,30р.	149,2	4,9	7,3	16,1
451/2004	Биточки рубленые	100	65,00р.	254,0	14,0	14,0	16,5
516/2004	Макаронные изделия отварные	150	7,80р.	177,9	4,9	4,3	29,9
ТТК№2022/09/16	Компот ягодный	200	10,70р.	90,2	0,2	0,1	24,8
	Хлеб славянский	30	2,17р.	57,0	2,1	0,3	11,2
	<b>Итого</b>		<b>140,17р.</b>	<b>1118,06</b>	<b>35,20</b>	<b>37,30</b>	<b>156,43</b>
<b>Комплекс (ОВЗ 140,17) 2 смена</b>							
<b>Обед</b>							
150/2004	Суп с крупой и томатом, с мясом	250/12,5	19,30р.	149,2	4,9	7,3	16,1
451/2004	Биточки рубленые	100	65,00р.	254,0	14,0	14,0	16,5
516/2004	Макаронные изделия отварные	150	7,80р.	177,9	4,9	4,3	29,9
ТТК№2022/09/16	Компот ягодный	200	10,70р.	90,2	0,2	0,1	24,8
	Хлеб пшеничный	30	0,77р.	63,27	2,14	0,24	12,80
<b>Полдник</b>							
	Сок Вкусника	200	21,00р.	84,0	0,0	0,0	21,00
ТТК№305	Яблоки	100	15,60р.	53,4	0,5	0,4	6,7
	<b>Итого</b>		<b>140,17р.</b>	<b>871,93</b>	<b>26,66</b>	<b>26,40</b>	<b>127,73</b>

Заведующий производством

О.А.Кучуганова

Калькулятор

Р.И.Муллахметова



Согласовано

Директор МБОУ СОШ №51 Яковлев А.В.



Утверждаю

ИП Дунаева Елена Евгеньевна



## МЕНЮ

по столовой МБОУ СОШ №51  
на 22 апреля 2024 г

неделя: первая

день недели: понедельник

сезон: весенний

возрастная категория: 5-11 класс

№ по сборнику рецептур	Наименование блюда	Выход, г	Цена	ЭЦ, ккал	Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г
	<b>Завтрак</b>						
510/2004шк	Каша рисовая вязкая с маслом	210	24,60р.	314,3	6,2	11,5	47,1
	Яйцо вареное (1шт.)	43	19,20р.	60,7	5,1	4,4	0,3
693/2004	Какао на молоке	200	14,10р.	134,8	3,6	3,3	24,1
	Хлеб пшеничный	40	2,70р.	84,4	2,9	0,3	17,1
ТТК№305	Яблоко свежее	120	18,70р.	53,4	0,5	0,4	6,7
	<b>Итого</b>	<b>613</b>	<b>79,30р.</b>	<b>647,5</b>	<b>18,3</b>	<b>20,0</b>	<b>95,2</b>
	<b>Обед</b>						
43/2004шк	Салат из белокочанной капусты	100	16,20р.	89,3	1,2	5,0	10,7
150/2004шк	Суп с крупой и томатом, с мясом	250/12,5	19,30р.	149,2	4,9	7,3	16,1
451/2004шк	Биточки рубленые	100	65,00р.	254,0	14,0	14,0	16,5
516/2004шк	Макаронные изделия отварные	180	9,40р.	213,5	5,9	5,2	35,9
ТТК№2022/09/16	Компот ягодный	200	10,70р.	90,2	0,2	0,1	24,8
	Хлеб пшеничный	30	2,00р.	63,3	2,1	0,2	12,8
	Хлеб славянский	30	2,00р.	57,0	2,1	0,3	11,2
	<b>Итого</b>	<b>902,5</b>	<b>124,60р.</b>	<b>916,4</b>	<b>30,5</b>	<b>32,2</b>	<b>127,9</b>

Заведующий производством  
Калькулятор

О.А.Кучуганова  
Р.И.Муллахметова