

МЕНЮ (7 день)

«СОГЛАСОВАНО»

Директор _____

«29» марта 2022 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ООО «СТАТУС»

Константинова И.В.

«29» марта 2022 г.

на «29» марта 2022 года.

Меню

Обед для обучающихся 1-4-х классов (для детей находящихся в трудной жизненной ситуации) общеобразовательных школ г. Конаково и Конаковского района

№ рецептуры	Наименование блюда Основание составления технологических карт: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутьяна .- М.: ДеЛи плюс, 2015 г.	Выход блюда в граммах	Энергетическая ценность, ккал.	Пищевые вещества, г.		
				Белки	Жиры	Углеводы
67	Винегрет овощной	60	75.06	0.62	6.02	4.37
88	Щи из свежей капусты	200	71.80	1.42	3.96	6.32
243	Сосиска отварная (1шт.)	50-60	157.20	6.56	14.30	0.23
312	Картофельное пюре	150	137.40	3.06	4.80	20.44
376	Чай с сахаром	200	60.00	0.07	0.02	15.00
б/н	Батон нарезной	20	57.20	1.50	0.56	10.28
б/н	Хлеб ржаной	30	63.00	2.10	0.60	11.70
ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:			621,66	15,33	30,26	68,34
СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ ОБЕДА НА ОДНОГО РЕБЁНКА – 40,00 рублей.						

Основание: Контракт (договор) – 2022 г.

Главный бухгалтер _____ Дмитриева А.А.

Заведующий производством (Шеф повар) _____

МЕНЮ (7 день)

«СОГЛАСОВАНО»

Директор _____

«29» марта 2022 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ООО «СТАТУС»

Константинова И.В.

«29» марта 2022 г.



на «29» марта 2022 года.

Меню

Обед для обучающихся 5-11-х классов в том числе детей находящихся в трудной жизненной ситуации, детей с ограниченными возможностями здоровья и детей посещающих группу продлённого дня общеобразовательных школ г. Конаково и Конаковского района

№ рецептуры	Наименование блюда Основание составления технологических карт: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2015 г.	Выход блюда в граммах	Энергетическая ценность, ккал.	Пищевые вещества, г.		
				Белки	Жиры	Углеводы
67	Винегрет овощной	100	125.10	1.04	10.04	7.29
88	Щи из свежей капусты	250	89.75	1.77	4.95	7.90
312	Картофельное пюре	180	164.70	3.67	5.76	24.53
243	Сосиска отварная (1шт.)	50-60	157.20	6.56	14.30	0.23
376	Чай с сахаром	200	60.00	0.07	0.02	15.00
б/н	Батон нарезной	20	57.20	1.50	0.56	10.28
б/н	Хлеб ржаной	30	63.00	2.10	0.60	11.70
ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:			716.95	16.17	36.23	76.93

СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ ОБЕДА НА ОДНОГО РЕБЁНКА – 67,41 рублей.

Основание: Контракт (договор) – 2022 г.

Главный бухгалтер _____ Дмитриева А.А.

Заведующий производством (Шеф повар) _____

МЕНЮ (7 день)

«СОГЛАСОВАНО»

Директор _____

«29» марта 2022 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ООО «СТАТУС»

Константинова И.В.

«29» марта 2022 г.

на «29» марта 2022 года.

Меню

Завтрак для обучающихся 1-4 классов, в том числе для детей с ограниченными возможностями здоровья общеобразовательных школ города Конаково и Конаковского района

№ рецептуры	Наименование блюда Основание составления технологических карт: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015 г.	Выход блюда в граммах	Энергетическая ценность, ккал.	Пищевые вещества, г.		
				Белки	Жиры	Углеводы
304	Рис отварной	150	209.70	3.65	5.37	36.68
278	Тефтели (из птицы)	90 (70/20)	183.72	12.70	9.29	12.17
376	Чай с сахаром	200	60,00	0,07	0,02	15,00
б/н	Батон нарезной	30	85.80	2.25	0.84	15.42
ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:			539.22	18.67	15.52	79.27

СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ ЗАВТРАКА НА ОДНОГО РЕБЁНКА – 67,41 рублей.

Основание: Контракт (договор) – 2022 г.

Главный бухгалтер _____ Дмитриева А.А.

Заведующий производством (Шеф повар) _____