

Согласовано


 Утверждаю
 Директор ООО "ИСП "ПАХОМОВ"

Пахомова А.И.

4-8 сентября

МЕНЮ ЗАВТРАКОВ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

Наименование блюда	Выход блюда	Цена	Пищевая ценность		№ рецепт.	
			Ккал	Б/Ж/У		
День 6						
Завтрак №6	Каша рисовая молочная с изюмом 1/190/10	200	20-00	278	5/ 11/ 40	177
	Йогурт фруктовый 1/190	190	18-00	171	8/ 3/ 27	-
	Сок фруктовый 1/200	200	18-00	84	1/ 0/ 20	-
	Мучное кондитерское изделие	25	10-30	104	2/ 3/ 19	-
	Хлеб пшеничный 1/26	26	3-00	61	2/ 0/ 13	-
	Итого:		69-30	699	18/ 16/ 119	
День 7						
Завтрак №7	Салат из свежих помидор с маслом 1/60	60	12-00	56	0/ 5/ 2	23
	Гуляш венгерский 1/45/45	90	36-00	252	9/ 19/ 6	260
	Пюре картофельное 1/145/5	150	14-00	165	3/ 7/ 23	128
	Чай с сахаром 1/200	200	3-00	22	0/ 0/ 5	375
	Хлеб ржаной 1/30	30	3-00	52	2/ 0/ 10	-
Итого:		68-00	547	15/ 31/ 46		
День 8						
Завтрак №8	Омлет с сыром и помидорами 1/150	150	38-00	246	15/ 19/ 4	210
	Кофейный напиток с молоком 1/200	200	13-00	138	6/ 6/ 15	379
	Фрукты свежие 1/100	100	21-00	43	1/ 0/ 8	338
	Плюшка ванильная с маком 1/50	50	8-00	138	4/ 3/ 25	422
	Хлеб пшеничный 1/26	26	3-00	61	2/ 0/ 13	-
Итого:		83-00	626	28/ 28/ 65		
День 9						
Завтрак №9	Котлета рыбная запеченная с сыром 1/90/10	100	45-00	191	15/ 8/ 15	235
	Капуста тушеная 1/75	75	9-00	60	2/ 3/ 7	336
	Рис отварной 1/75	75	6-00	107	2/ 2/ 20	171
	Фрукты свежие 1/100	100	21-00	94	1/ 1/ 20	338
	Чай с сахаром 1/200	200	3-00	22	0/ 0/ 5	375
	Хлеб ржаной 1/30	30	3-00	52	2/ 0/ 10	-
Итого:		87-00	525	22/ 14/ 76		
День 10						
Завтрак №10	Салат из свежих огурцов с маслом 1/60	60	12-00	53	1/ 5/ 1	20
	Гёфтели из печени, запеченные с соусом 1/90/30	120	43-00	253	16/ 14/ 17	284
	Пюре картофельное 1/145/5	150	14-00	165	3/ 7/ 23	128
	Кисель из клубники 1/200	200	9-00	56	0/ 0/ 13	351
	Сухари с изюмом 3/13	40	10-00	134	6/ 0/ 28	-
	Хлеб ржаной 1/30	30	3-00	52	2/ 0/ 10	-
Итого:		91-00	713	28/ 26/ 92		

Согласовано

Директор
С.А. Шимова
 06.09.21

Утверждаю
 Директор ООО ИСП "ПАХОМОВ"
 Пахомова А.И.

6 - 10 сентября

МЕНЮ ЗАВТРАКОВ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

Наименование блюда		Выход блюда	Цена
День 6			
Завтрак №6	Каша рисовая молочная с изюмом 1/190/10	200	20-00
	Йогурт фруктовый 1/190	190	18-00
	Сок фруктовый 1/200	200	18-00
	Мучное кондитерское изделие	25	10-30
	Хлеб пшеничный 1/26	26	3-00
		Итого:	69-30
День 7			
Завтрак №7	Салат из свежих помидор с маслом 1/60	60	12-00
	Гуляш венгерский 1/45/45	90	36-00
	Пюре картофельное 1/145/5	150	14-00
	Чай с сахаром 1/200	200	3-00
	Хлеб ржаной 1/30	30	3-00
		Итого:	68-00
День 8			
Завтрак №8	Омлет с сыром и помидорами 1/150	150	38-00
	Кофейный напиток с молоком 1/200	200	13-00
	Фрукты свежие 1/100	100	21-00
	Плюшка ванильная с маком 1/50	50	8-00
	Хлеб пшеничный 1/26	26	3-00
		Итого:	83-00
День 9			
Завтрак №9	Котлета рыбная запеченная с сыром 1/90/10	100	45-00
	Капуста тушеная 1/75	75	9-00
	Рис отварной 1/75	75	6-00
	Фрукты свежие 1/100	100	21-00
	Чай с сахаром 1/200	200	3-00
	Хлеб ржаной 1/30	30	3-00
		Итого:	87-00
День 10			
Завтрак №10	Салат из свежих огурцов с маслом 1/60	60	12-00
	Тефтели из печени, запеченные с соусом 1/90/30	120	43-00
	Пюре картофельное 1/145/5	150	14-00
	Кисель из клубники 1/200	200	9-00
	Сухари ванильные 3/13	40	10-00
	Хлеб ржаной 1/30	30	3-00
		Итого:	91-00

Согласовано

Директор:

Пахомова

13.09.21

Утверждаю
Директор ООО "ИСП "ПАХОМОВ"

Пахомова А.И.

13/17 сентября

МЕНЮ ЗАВТРАКОВ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
УЧРЕЖДЕНИЙ

Наименование блюда		Выход блюда	Цена
День 1			
Завтрак №1	Каша вязкая молочная из смеси круп с джемом 1/180/10/10	200	20-00
	Йогурт фруктовый 1/190	190	18-00
	Сок фруктовый 1/200	200	18-00
	Хлеб пшеничный 1/26	26	3-00
	Итого:		59-00
День 2			
Завтрак №2	Салат из свежих помидор и огурцов с маслом 1/60	60	12-00
	Котлета "Особая" запеченная 1/100	100	40-00
	Капуста тушеная 1/75	75	6-00
	Рис отварной 1/75	75	9-00
	Чай с сахаром 1/200	200	3-00
	Хлеб ржаной 1/30	30	3-00
Итого:		73-00	
День 3			
Завтрак №3	Филе куриное с овощным соусом 1/50/40	90	38-00
	Пюре картофельное 1/145/5	150	14-00
	Фрукты свежие 1/100	100	9-00
	Компот из сухофруктов 1/200	200	21-00
	Хлеб ржаной 1/30	30	3-00
Итого:		85-00	
День 4			
Завтрак №4	Запеканка из творога с молоком сгущенным 1/130/20	150	53-00
	Какао на молоке 1/200	200	13-00
	Фрукты свежие 1/100	100	21-00
	Сухари с изюмом 3/13	40	10-00
	Хлеб пшеничный 1/26	26	3-00
Итого:		100-00	
День 5			
Завтрак №5	Фрикадельки рыбные запеченные с соусом 1/90/30	120	45-00
	Макаронны отварные 1/75	75	7-00
	Рагу из овощей 1/75	75	9-00
	Чай с сахаром 1/200	200	3-00
	Сок фруктовый 1/200	200	18-00
	Хлеб ржаной 1/30	30	3-00
Итого:		85-00	

Согласовано

Директор
М.И. Павлова
20.09.2021



Утверждаю
Директор ООО "ИСП "ПАХОМОВ"

Пахомова А.И.

20-21 сентября

МЕНЮ ЗАВТРАКОВ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

Наименование блюда	Выход блюда	Цена	Пищевая ценность		№ рецпт.	
			Ккал	Б/Ж/У		
День 6						
Завтрак №6	Каша рисовая молочная с изюмом 1/190/10	200	20-00	278	5/ 11/ 40	177
	Йогурт фруктовый 1/190	190	18-00	171	8/ 3/ 27	-
	Сок фруктовый 1/200	200	18-00	84	1/ 0/ 20	-
	Мучное кондитерское изделие	25	10-30	104	2/ 3/ 19	-
	Хлеб пшеничный 1/26	26	3-00	61	2/ 0/ 13	-
Итого:		69-30		699	18/ 16/ 119	
День 7						
Завтрак №7	Салат из сежих помидор с маслом 1/60	60	12-00	56	0/ 5/ 2	23
	Гуляш венгерский 1/45/45	90	36-00	252	9/ 19/ 6	260
	Пюре картофельное 1/145/5	150	14-00	165	3/ 7/ 23	128
	Чай с сахаром 1/200	200	3-00	22	0/ 0/ 5	375
	Хлеб ржаной 1/30	30	3-00	52	2/ 0/ 10	-
Итого:		68-00		547	15/ 31/ 46	
День 8						
Завтрак №8	Омлет с сыром и помидорами 1/150	150	38-00	246	15/ 19/ 4	210
	Кофейный папйток с молоком 1/200	200	13-00	138	6/ 6/ 15	379
	Фрукты свежие 1/100	100	21-00	43	1/ 0/ 8	338
	Плюшка ванильная с маком 1/50	50	8-00	138	4/ 3/ 25	422
	Хлеб пшеничный 1/26	26	3-00	61	2/ 0/ 13	-
Итого:		83-00		626	28/ 28/ 65	
День 9						
Завтрак №9	Котлета рыбная запеченная с сыром 1/90/10	100	45-00	191	15/ 8/ 15	235
	Капуста тушеная 1/75	75	9-00	60	2/ 3/ 7	336
	Рис отварной 1/75	75	6-00	107	2/ 2/ 20	171
	Фрукты свежие 1/100	100	21-00	94	1/ 1/ 20	338
	Чай с сахаром 1/200	200	3-00	22	0/ 0/ 5	375
	Хлеб ржаной 1/30	30	3-00	52	2/ 0/ 10	-
Итого:		87-00		525	22/ 14/ 76	
День 10						
Завтрак №10	Салат из свежих огурцов с маслом 1/60	60	12-00	53	1/ 5/ 1	20
	Гёфтели из печени, запеченные с соусом 1/90/30	120	43-00	253	16/ 14/ 17	284
	Пюре картофельное 1/145/5	150	14-00	165	3/ 7/ 23	128
	Кисель из клубники 1/200	200	9-00	56	0/ 0/ 13	351
	Сухари с изюмом 3/13	40	10-00	134	6/ 0/ 28	-
	Хлеб ржаной 1/30	30	3-00	52	2/ 0/ 10	-
Итого:		91-00		713	28/ 26/ 92	

Согласовано

И.О. Директора
И.И. Пахомова
И.И. Пахомова



Утверждаю
Директор ООО "ИСП "ПАХОМОВ"
Пахомова А.И.

27 сентября - 01 октября

МЕНЮ ЗАВТРАКОВ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

Наименование блюда	Выход блюда	Цена	Пищевая ценность		№ рецепт.	
			Ккал	Б/Ж/У		
День 1						
Завтрак №1	Каша вязкая молочная из смеси круп с джемом 1/180/10/10	200	20-00	295	7/ 12/ 41	173
	Йогурт фруктовый 1/190	190	18-00	171	8/ 3/ 27	-
	Сок фруктовый 1/200	200	18-00	84	1/ 0/ 20	-
	Хлеб пшеничный 1/26	26	3-00	61	2/ 0/ 13	-
Итого:		59-00	612	17/ 15/ 101	-	
День 2						
Завтрак №2	Салат из свежих помидор и огурцов с маслом 1/60	60	12-00	55	0/ 5/ 2	24
	Котлета "Особая" запеченая 1/100	100	40-00	351	13/ 24/ 14	269
	Капуста тушеная 1/75	75	9-00	60	2/ 2/ 7	336
	Рис отварной 1/75	75	6-00	107	2/ 2/ 20	171
	Чай с сахаром 1/200	200	3-00	22	0/ 0/ 5	375
	Хлеб ржаной 1/30	30	3-00	52	2/ 0/ 10	-
Итого:		73-00	646	20/ 34/ 57		
День 3						
Завтрак №3	Филе куриное с овощным соусом 1/50/40	90	38-00	191	14/ 14/ 3	290
	Пюре картофельное 1/145/5	150	14-00	165	3/ 7/ 23	128
	Фрукты свежие 1/100	100	21-00	47	0/ 0/ 10	338
	Компот из сухофруктов 1/200	200	9-00	83	1/ 0/ 21	349
	Хлеб ржаной 1/30	30	3-00	52	2/ 0/ 10	-
Итого:		85-00	538	20/ 21/ 66		
День 4						
Завтрак №4	Запеканка из творога с молоком сгущенным 1/130/20	150	53-00	355	26/ 17/ 25	223
	Какао на молоке 1/200	200	13-00	88	3/ 4/ 10	959
	Фрукты свежие 1/100	100	21-00	47	0/ 0/ 10	338
	Сухари с изюмом 3/13	40	10-00	134	6/ 0/ 28	-
	Хлеб пшеничный 1/26	26	3-00	61	2/ 0/ 13	-
Итого:		100-00	686	38/ 22/ 85		
День 5						
Завтрак №5	Фрикадельки рыбные запеченные с соусом 1/90/30	120	45-00	145	13/ 5/ 12	240
	Макаронны отварные 1/75	75	7-00	107	3/ 2/ 19	202
	Рагу из овощей 1/75	75	9-00	74	1/ 4/ 8	143
	Чай с сахаром 1/200	200	3-00	22	0/ 0/ 5	375
	Сок фруктовый 1/200	200	18-00	84	1/ 0/ 20	-
	Хлеб ржаной 1/30	30	3-00	52	2/ 0/ 10	-
Итого:		85-00	484	20/ 12/ 73		