



Меню

Понедельник - 1

Дата:

Наименование (ккал)	с 7 до 11 лет	с 12 лет и старше
	Выход	Выход
Завтрак		
Макароны, запеченные с сыром (/6-10,2;ж-6,7;у-44,1;ккал-278,3/6-11,3;ж-7,5;у-49;ккал-309,2)	180	200
Чай с сахаром (6-0,2;ж-0,1;у-10;ккал-41,4)	200	200
Батон (/6-1,4;ж-0,2;у-9,2;ккал-44/6-3,5;ж-0,5;у-23;ккал-110)	20	50
Яблоки (6-0,4;ж-0,4;у-9,8;ккал-47)	100	100
Стоимость		

Обед

Овощи в ассортименте (огурцы, помидоры) (/6-0,5;ж-0,1;у-1,7;ккал-10,5/6-0,9;ж-0,2;у-2,9;ккал-17,5)	60	100
Суп картофельный с горохом (/6-6,5;ж-4,5;у-15,4;ккал-127,8/6-8,1;ж-5,6;у-19,3;ккал-159,8)	200	250
Пельмени отварные (/6-15,9;ж-12,8;у-41,8;ккал-349/6-17,6;ж-14,2;у-46,4;ккал-387,8)	180	200
Чай с лимоном и с сахаром (/6-0,2;ж-0;у-10,1;ккал-42,3/6-0,2;ж-0;у-10,1;ккал-42,3)	200	200
Хлеб пшеничный (6-2,3;ж-0,2;у-14,8;ккал-70,5)	30	30
Хлеб ржано-пшеничный (6-2,6;ж-1;у-14,5;ккал-77,7)	30	30
Стоимость		

Полдник

Пирожок с яблоком (/6-11,4;ж-8,3;у-69,2;ккал-398,2)		150
Сок фруктовый в ассортименте (/6-1,1;ж-0,2;у-24,4;ккал-102)		200
Стоимость	261,87	307,8

Зав.производством:



Меню
Вторник - 1

Дата:

Наименование (ккал)	с 7 до 11 лет	с 12 лет и старше
	Выход	Выход

Завтрак

Масло (порциями) (б-0,1;ж-7,3;у-0,1;ккал-66,1)	10	10
Печенье (б-3,1;ж-6,2;у-27,7;ккал-176)	40	40
Каша «Дружба» (/б-6,9;ж-6,5;у-39,4;ккал-244,8/б-8,7;ж-8,1;у-49,3;ккал-306)	200	250
Какао из консервов "Какао со сгущенным молоком и сахаром" (б-2,5;ж-2,3;у-16,4;ккал-95,6)	200	200
Батон (б-3,5;ж-0,5;у-23;ккал-110)	50	50
Стоимость		

Обед

Огурцы свежие (/б-0,4;ж-0,1;у-1,1;ккал-6,6/б-0,7;ж-0,1;у-1,9;ккал-11)	60	100
Суп картофельный с вермишелью (/б-2,6;ж-4,4;у-18,3;ккал-123,3/б-3,2;ж-5,5;у-22,9;ккал-154)	200	250
Шницель рубленый куриный (/б-13,3;ж-13,3;у-11,9;ккал-221,5/б-14,7;ж-14,8;у-13,2;ккал-246,1)	90	100
Картофельное пюре (/б-3,2;ж-3,3;у-22;ккал-130,8/б-3,9;ж-3,9;у-26,4;ккал-156,9)	150	180
Отвар из шиповника (б-0,5;ж-0,2;у-19,5;ккал-91,2)	180	180
Хлеб пшеничный (/б-1,5;ж-0,2;у-9,8;ккал-47/б-2,3;ж-0,2;у-14,8;ккал-70,5)	20	30
Хлеб ржано-пшеничный (/б-1,7;ж-0,7;у-9,7;ккал-51,8/б-2,6;ж-1;у-14,5;ккал-77,7)	20	30
Стоимость		

Полдник

Ватрушка с повидлом (/б-12,1;ж-8,5;у-91,7;ккал-485,1)		150
Чай с сахаром (/б-0,2;ж-0,1;у-10;ккал-41,4)		200
Стоимость	261,87	307,8

Зав.производством:



Меню
Среда - 1

Дата:

Наименование (ккал)	с 7 до 11 лет	с 12 лет и старше
	Выход	Выход

Завтрак

Запеканка рисовая с творогом и изюмом (/6-15,6;ж-9,5;у-68,6;ккал-426,2/6-19,5;ж-11,9;у-85,8;ккал-532,7)	200	250
Джем (повидло) (/6-0,1;ж-0;у-19,5;ккал-75/6-0,1;ж-0;у-19,5;ккал-75)	30	30
Чай с лимоном и с сахаром (/6-0,2;ж-0;у-10,1;ккал-42,3/6-0,2;ж-0;у-10,1;ккал-42,3)	200	200
Хлеб пшеничный (6-3;ж-0,3;у-19,7;ккал-94)	40	40
Батон (6-2,1;ж-0,3;у-13,8;ккал-66)	30	30
Стоимость		

Обед

Помидоры свежие (/6-0,7;ж-0,1;у-2,3;ккал-14,4/6-1,1;ж-0,2;у-3,8;ккал-24)	60	100
Щи «Новгородские» (/6-1,5;ж-2,3;у-6,7;ккал-53,8/6-1,9;ж-2,8;у-8,4;ккал-67,3)	200	250
Котлеты рубленые из птицы (/6-13,7;ж-16;у-13,6;ккал-255,3/6-15,2;ж-18,4;у-15,1;ккал-288,6)	90	100
Пюре из бобовых (/6-16,8;ж-4,4;у-35,1;ккал-247,3/6-20,1;ж-5,3;у-42,1;ккал-296,7)	150	180
Компот из сухофруктов (/6-0,1;ж-0;у-9,9;ккал-40/6-0,1;ж-0;у-9,9;ккал-40)	180	180
Хлеб пшеничный (/6-1,5;ж-0,2;у-9,8;ккал-47/6-2,3;ж-0,2;у-14,8;ккал-70,5)	20	30
Хлеб ржано-пшеничный (/6-1,7;ж-0,7;у-9,7;ккал-51,8/6-2,6;ж-1;у-14,5;ккал-77,7)	20	30
Стоимость		

Полдник

Пирожок с яблоком (/6-11,4;ж-8,3;у-69,2;ккал-398,2)		150
Чай с сахаром (/6-0,2;ж-0,1;у-10;ккал-41,4)		200
Стоимость	261,87	307,8



Меню
Четверг - 1

Дата:

Наименование (ккал)	с 7 до 11 лет	с 12 лет и старше
	Выход	Выход
Завтрак		
Масло (порциями) (б-0,1;ж-7,3;у-0,1;ккал-66,1)	10	10
Каша рисовая молочная (/б-6;ж-5,8;у-43,7;ккал-252,2/б-7,6;ж-7,3;у-54,6;ккал-315,3)	200	250
Чай с сахаром (б-0,2;ж-0,1;у-10;ккал-41,4)	200	200
Хлеб пшеничный (б-3,8;ж-0,4;у-24,6;ккал-117,5)	50	50
Батон (б-2,8;ж-0,4;у-18,4;ккал-88)	40	40
Стоимость		

Обед

Овощи в ассортименте (огурцы, помидоры) (/б-0,5;ж-0,1;у-1,7;ккал-10,5/б-0,9;ж-0,2;у-2,9;ккал-17,5)	60	100
Рассольник «Ленинградский» (/б-2,5;ж-2,6;у-17,8;ккал-105/б-3,2;ж-3,2;у-22,2;ккал-131,2)	200	250
Гуляш из мяса птицы (/б-8,7;ж-9,2;у-2,8;ккал-128,5/б-9,6;ж-10,3;у-3,1;ккал-142,8)	90	100
Гречка отварная рассыпчатая (/б-6,6;ж-2,8;у-30;ккал-171,6/б-8;ж-3,4;у-36;ккал-205,9)	150	180
Напиток яблочный (б-0,1;ж-0,1;у-19,3;ккал-78,3)	180	180
Хлеб пшеничный (/б-1,5;ж-0,2;у-9,8;ккал-47/б-2,3;ж-0,2;у-14,8;ккал-70,5)	20	30
Хлеб ржано-пшеничный (/б-1,7;ж-0,7;у-9,7;ккал-51,8/б-2,6;ж-1;у-14,5;ккал-77,7)	20	30
Стоимость		

Полдник

Булочка "Любимая" (/б-14,9;ж-12,1;у-75,3;ккал-469,8)		150
Чай с сахаром (/б-0,2;ж-0,1;у-10;ккал-41,4)		200
Стоимость	261,87	307,8

Зав.производством:



Меню
Пятница - 1

Дата:

Наименование (ккал)	с 7 до 11 лет	с 12 лет и старше
	Выход	Выход
Завтрак		
Икра из кабачков (б-0,5;ж-2,7;у-2,7;ккал-40,8)	30	30
Биточки рубленые куриные (/б-13,9;ж-13,9;у-12,9;ккал-233,1/б-15,4;ж-15,4;у-14,4;ккал-259)	90	100
Макаронные изделия отварные (/б-5,5;ж-2,8;у-35,3;ккал-188,7/б-6,6;ж-3,4;у-42,3;ккал-226,4)	150	180
Чай с сахаром (б-0,2;ж-0,1;у-10;ккал-41,4)	200	200
Хлеб пшеничный (б-3;ж-0,3;у-19,7;ккал-94)	40	40
Стоимость		

Обед

Огурцы свежие (/б-0,4;ж-0,1;у-1,1;ккал-6,6/б-0,7;ж-0,1;у-1,9;ккал-11)	60	100
Суп картофельный с рисом (/б-1,3;ж-4,2;у-11,6;ккал-89,3/б-1,7;ж-5,2;у-14,5;ккал-111,7)	200	250
Рыба, тушеная с овощами (/б-12,1;ж-12,1;у-4,2;ккал-151,4/б-13,4;ж-13,4;у-4,7;ккал-168,2)	90	100
Картофельное пюре (/б-3,2;ж-3,3;у-22;ккал-130,8/б-3,9;ж-3,9;у-26,4;ккал-156,9)	150	180
Кисель плодово-ягодный (/б-0;ж-0;у-21,8;ккал-88,1/б-0;ж-0;у-21,8;ккал-88,1)	180	180
Хлеб пшеничный (/б-1,5;ж-0,2;у-9,8;ккал-47/б-2,3;ж-0,2;у-14,8;ккал-70,5)	20	30
Хлеб ржано-пшеничный (/б-1,7;ж-0,7;у-9,7;ккал-51,8/б-2,6;ж-1;у-14,5;ккал-77,7)	20	30
Стоимость		

Полдник

Ватрушка с повидлом (/б-12,1;ж-8,5;у-91,7;ккал-485,1)		150
Чай с сахаром (/б-0,2;ж-0,1;у-10;ккал-41,4)		200
Стоимость	261,87	307,8

Зав.производством:



Меню
Суббота - 1

Дата:

Наименование (ккал)	с 7 до 11 лет	с 12 лет и старше
	Выход	Выход

Завтрак

Сыр полутвердый (/б-2,6;ж-2,6;у-0;ккал-34,4/б-2,6;ж-2,6;у-0;ккал-34,4)	10	10
Суп молочный с вермишелью (/б-5,6;ж-5,1;у-18,8;ккал-144,8/б-7;ж-6,4;у-23,4;ккал-181)	200	250
Чай с лимоном и с сахаром (/б-0,2;ж-0;у-10,1;ккал-42,3/б-0,2;ж-0;у-10,1;ккал-42,3)	200	200
Батон (б-2,8;ж-0,4;у-18,4;ккал-88)	40	40
Сок 200 мл в инд.уп. (/б-0;ж-0;у-22,4;ккал-90/б-0;ж-0;у-22,4;ккал-90)	200	200
Стоимость		

Обед

Помидоры свежие (/б-0,7;ж-0,1;у-2,3;ккал-14,4/б-1,1;ж-0,2;у-3,8;ккал-24)	60	100
Борщ с капустой и картофелем (/б-1,6;ж-2,7;у-10,1;ккал-71/б-2;ж-3,4;у-12,6;ккал-88,8)	200	250
«Ежики» куриные (/б-11,9;ж-15,6;у-10,6;ккал-229,7/б-13,2;ж-17,3;у-11,8;ккал-255,2)	90	100
Гречка отварная рассыпчатая (/б-6,6;ж-2,8;у-30;ккал-171,6/б-8;ж-3,4;у-36;ккал-205,9)	150	180
Компот из сухофруктов (/б-0,1;ж-0;у-9,9;ккал-40/б-0,1;ж-0;у-9,9;ккал-40)	180	180
Хлеб пшеничный (/б-1,5;ж-0,2;у-9,8;ккал-47/б-2,3;ж-0,2;у-14,8;ккал-70,5)	20	30
Хлеб ржано-пшеничный (/б-1,7;ж-0,7;у-9,7;ккал-51,8/б-2,6;ж-1;у-14,5;ккал-77,7)	20	30
Стоимость		

Полдник

Пирожок с яблоком (/б-11,4;ж-8,3;у-69,2;ккал-398,2)		150
Чай с сахаром (/б-0,2;ж-0,1;у-10;ккал-41,4)		200
Стоимость	261,87	307,8

Зав.производством:



Меню
Понедельник - 2

Дата:

Наименование (ккал)	с 7 до 11 лет	с 12 лет и старше
	Выход	Выход

Завтрак

Сыр полутвердый (/б-2,6;ж-2,6;у-0;ккал-34,4/б-2,6;ж-2,6;у-0;ккал-34,4)	10	10
Каша «Дружба» (/б-6,9;ж-6,5;у-39,4;ккал-244,8/б-8,7;ж-8,1;у-49,3;ккал-306)	200	250
Чай с сахаром (б-0,2;ж-0,1;у-10;ккал-41,4)	200	200
Хлеб пшеничный (б-3,8;ж-0,4;у-24,6;ккал-117,5)	50	50
Батон (б-2,8;ж-0,4;у-18,4;ккал-88)	40	40
Стоимость		

Обед

Огурцы свежие (/б-0,4;ж-0,1;у-1,1;ккал-6,6/б-0,7;ж-0,1;у-1,9;ккал-11)	60	100
Щи «Новгородские» (/б-3,3;ж-2,3;у-6,7;ккал-61/б-4,2;ж-2,9;у-8,4;ккал-76,3)	200	250
Биточки мясные (/б-11,5;ж-26,8;у-7,7;ккал-318/б-12,8;ж-29,8;у-8,5;ккал-353,3)	90	100
Пюре из бобовых (/б-16,8;ж-4,4;у-35,1;ккал-247,3/б-20,1;ж-5,3;у-42,1;ккал-296,7)	150	180
Чай с лимоном и с сахаром (/б-0,2;ж-0;у-9,1;ккал-38,1/б-0,2;ж-0;у-9,1;ккал-38,1)	180	180
Хлеб пшеничный (/б-1,5;ж-0,2;у-9,8;ккал-47/б-2,3;ж-0,2;у-14,8;ккал-70,5)	20	30
Хлеб ржано-пшеничный (/б-1,7;ж-0,7;у-9,7;ккал-51,8/б-2,6;ж-1;у-14,5;ккал-77,7)	20	30
Стоимость		

Полдник

Булочка "Любимая" (/б-14,9;ж-12,1;у-75,3;ккал-469,8)		150
Чай с сахаром (/б-0,2;ж-0,1;у-10;ккал-41,4)		200
Стоимость	261,87	307,8



Меню
Вторник - 2

Дата:

Наименование (ккал)	с 7 до 11 лет	с 12 лет и старше
	Выход	Выход

Завтрак

Джем (повидло) (/6-0,1;ж-0;у-13;ккал-50/6-0,1;ж-0;у-13;ккал-50)	20	20
Оладьи (/6-6,3;ж-4,2;у-42;ккал-231/6-8,4;ж-5,6;у-56;ккал-308)	105	140
Чай с сахаром (6-0,2;ж-0,1;у-10;ккал-41,4)	200	200
Сок 200 мл в инд.уп. (/6-0;ж-0;у-22,4;ккал-90/6-0;ж-0;у-22,4;ккал-90)	200	200
Стоимость		

Обед

Помидоры свежие (/6-0,7;ж-0,1;у-2,3;ккал-14,4/6-1,1;ж-0,2;у-3,8;ккал-24)	60	100
Суп картофельный с горохом (/6-4,7;ж-4,4;у-15,4;ккал-120,6/6-5,9;ж-5,5;у-19,3;ккал-150,8)	200	250
Шницель рубленый куриный (/6-13,3;ж-13,3;у-11,9;ккал-221,5/6-14,7;ж-14,8;у-13,2;ккал-246,1)	90	100
Картофельное пюре (/6-3,2;ж-3,3;у-22;ккал-130,8/6-3,9;ж-3,9;у-26,4;ккал-156,9)	150	180
Напиток яблочный (6-0,1;ж-0,1;у-19,3;ккал-78,3)	180	180
Хлеб пшеничный (/6-1,5;ж-0,2;у-9,8;ккал-47/6-2,3;ж-0,2;у-14,8;ккал-70,5)	20	30
Хлеб ржано-пшеничный (/6-1,7;ж-0,7;у-9,7;ккал-51,8/6-2,6;ж-1;у-14,5;ккал-77,7)	20	30
Стоимость		

Полдник

Ватрушка с повидлом (/6-12,1;ж-8,5;у-91,7;ккал-485,1)		150
Чай с сахаром (/6-0,2;ж-0,1;у-10;ккал-41,4)		200
Стоимость	261,87	307,8

Зав.производством:



Дата:

Меню
Среда - 2

Наименование (ккал)	с 7 до 11 лет	с 12 лет и старше
	Выход	Выход

Завтрак

Каша рисовая молочная (/6-6;ж-5,8;у-43,7;ккал-252,2/6-7,6;ж-7,3;у-54,6;ккал-315,3)	200	250
Какао из консервов "Какао со сгущенным молоком и сахаром" (6-2,5;ж-2,3;у-16,4;ккал-95,6)	200	200
Хлеб пшеничный (6-3;ж-0,3;у-19,7;ккал-94)	40	40
Яблоки (6-0,4;ж-0,4;у-9,8;ккал-47)	100	100
Стоимость		

Обед

Овощи в ассортименте (огурцы, помидоры) (/6-0,5;ж-0,1;у-1,7;ккал-10,5/6-0,9;ж-0,2;у-2,9;ккал-17,5)	60	100
Суп картофельный с вермишелью (/6-2,6;ж-4,4;у-18,3;ккал-123,3/6-3,2;ж-5,5;у-22,9;ккал-154)	200	250
Тельмени отварные (/6-15,9;ж-12,8;у-41,8;ккал-349/6-17,6;ж-14,2;у-46,4;ккал-387,8)	180	200
Компот из сухофруктов (/6-0,1;ж-0;у-11;ккал-44,5/6-0,1;ж-0;у-11;ккал-44,5)	200	200
Хлеб пшеничный (6-2,3;ж-0,2;у-14,8;ккал-70,5)	30	30
Хлеб ржано-пшеничный (6-2,6;ж-1;у-14,5;ккал-77,7)	30	30
Стоимость		

Полдник

Пирожок с яблоком (/6-11,4;ж-8,3;у-69,2;ккал-398,2)		150
Чай с сахаром (/6-0,2;ж-0,1;у-10;ккал-41,4)		200
Стоимость	261,87	307,8

Зав.производством:



Дата:

Меню
Четверг - 2

Наименование (ккал)	с 7 до 11 лет	с 12 лет и старше
	Выход	Выход

Завтрак

Икра из кабачков (б-0,5;ж-2,7;у-2,7;ккал-40,8)	30	30
«Ежики» куриные (/б-11,9;ж-15,6;у-10,6;ккал-229,7/б-13,2;ж-17,3;у-11,8;ккал-255,2)	90	100
Макаронные изделия отварные (/б-5,5;ж-2,8;у-35,3;ккал-188,7/б-6,6;ж-3,4;у-42,3;ккал-226,4)	150	180
Чай с лимоном и с сахаром (/б-0,2;ж-0;у-10,1;ккал-42,3/б-0,2;ж-0;у-10,1;ккал-42,3)	200	200
Хлеб пшеничный (б-3;ж-0,3;у-19,7;ккал-94)	40	40
Стоимость		

Обед

Огурцы свежие (/б-0,4;ж-0,1;у-1,1;ккал-6,6/б-0,7;ж-0,1;у-1,9;ккал-11)	60	100
Борщ с капустой и картофелем (/б-1,6;ж-2,7;у-10,1;ккал-71/б-2;ж-3,4;у-12,6;ккал-88,8)	200	250
Рагу из мяса птицы (/б-16,8;ж-18,7;у-27,5;ккал-345,1/б-19,7;ж-21,8;у-32,1;ккал-402,6)	240	280
Кисель плодово-ягодный (/б-0;ж-0;у-21,8;ккал-88,1/б-0;ж-0;у-21,8;ккал-88,1)	180	180
Хлеб пшеничный (/б-1,5;ж-0,2;у-9,8;ккал-47/б-2,3;ж-0,2;у-14,8;ккал-70,5)	20	30
Хлеб ржано-пшеничный (/б-1,7;ж-0,7;у-9,7;ккал-51,8/б-2,6;ж-1;у-14,5;ккал-77,7)	20	30
Стоимость		

Полдник

Булочка "Любимая" (/б-14,9;ж-12,1;у-75,3;ккал-469,8)		150
Чай с сахаром (/б-0,2;ж-0,1;у-10;ккал-41,4)		200
Стоимость	261,87	307,8

Зав.производством: _____



Меню
Пятница - 2

Дата:

Наименование (ккал)	с 7 до 11 лет	с 12 лет и старше
	Выход	Выход

Завтрак

Масло (порциями) (б-0,1;ж-7,3;у-0,1;ккал-66,1)	10	10
Печенье (б-3,1;ж-6,2;у-27,7;ккал-176)	40	40
Каша пшенная молочная (/б-5,7;ж-5,8;у-28,6;ккал-190/б-7,1;ж-7,2;у-35,8;ккал-237,5)	200	250
Чай с сахаром (б-0,2;ж-0,1;у-10;ккал-41,4)	200	200
Батон (б-3,5;ж-0,5;у-23;ккал-110)	50	50
Стоимость		

Обед

Помидоры свежие (/б-0,7;ж-0,1;у-2,3;ккал-14,4/б-1,1;ж-0,2;у-3,8;ккал-24)	60	100
Суп с клецками (/б-6,1;ж-6,2;у-19,7;ккал-158,5/б-7,6;ж-7,7;у-24,6;ккал-198,2)	200	250
Котлеты рубленые из птицы (/б-13,7;ж-16;у-13,6;ккал-255,3/б-15,2;ж-18,4;у-15,1;ккал-288,6)	90	100
Макаронные изделия отварные (/б-5,5;ж-2,8;у-35,3;ккал-188,7/б-6,6;ж-3,4;у-42,3;ккал-226,4)	150	180
Напиток яблочный (б-0,1;ж-0,1;у-19,3;ккал-78,3)	180	180
Хлеб пшеничный (/б-1,5;ж-0,2;у-9,8;ккал-47/б-2,3;ж-0,2;у-14,8;ккал-70,5)	20	30
Хлеб ржано-пшеничный (/б-1,7;ж-0,7;у-9,7;ккал-51,8/б-2,6;ж-1;у-14,5;ккал-77,7)	20	30
Стоимость		

Полдник

Ватрушка с повидлом (/б-12,1;ж-8,5;у-91,7;ккал-485,1)		150
Чай с сахаром (/б-0,2;ж-0,1;у-10;ккал-41,4)		200
Стоимость	261,87	307,8



Меню Суббота - 2

Дата:

Наименование (ккал)	с 7 до 11 лет	с 12 лет и старше
	Выход	Выход
Завтрак		
Омлет (/6-29,9;ж-29,2;у-3,8;ккал-397,4/6-39,9;ж-38,9;у-5;ккал-529,8)	150	200
Чай с лимоном и с сахаром (/6-0,2;ж-0;у-10,1;ккал-42,3/6-0,2;ж-0;у-10,1;ккал-42,3)	200	200
Хлеб пшеничный (6-3,8;ж-0,4;у-24,6;ккал-117,5)	50	50
Яблоки (6-0,4;ж-0,4;у-9,8;ккал-47)	100	100
Стоимость		

Обед

Овощи в ассортименте (огурцы, помидоры) (/6-0,5;ж-0,1;у-1,7;ккал-10,5/6-0,9;ж-0,2;у-2,9;ккал-17,5)	60	100
Рассольник «Ленинградский» (/6-2,5;ж-2,6;у-17,8;ккал-105/6-3,2;ж-3,2;у-22,2;ккал-131,2)	200	250
Гуляш из мяса птицы (/6-8,7;ж-9,2;у-2,8;ккал-128,5/6-9,6;ж-10,3;у-3,1;ккал-142,8)	90	100
Рис отварной (/6-4;ж-3,5;у-32,7;ккал-178,9/6-4,8;ж-4,2;у-39,3;ккал-214,7)	150	180
Отвар из шиповника (6-0,5;ж-0,2;у-19,5;ккал-91,2)	180	180
Хлеб пшеничный (/6-1,5;ж-0,2;у-9,8;ккал-47/6-2,3;ж-0,2;у-14,8;ккал-70,5)	20	30
Хлеб ржано-пшеничный (/6-1,7;ж-0,7;у-9,7;ккал-51,8/6-2,6;ж-1;у-14,5;ккал-77,7)	20	30
Стоимость		

Полдник

Пирожок с яблоком (/6-11,4;ж-8,3;у-69,2;ккал-398,2)		150
Чай с сахаром (/6-0,2;ж-0,1;у-10;ккал-41,4)		200
Стоимость	261,87	307,8

Зав.производством:

Утверждаю
Руководитель
учреждения
"_____"
(подпись)

(расшифровка подписи)

для 202 ____ года
ДОКУМЕНТОВ



МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ

Понедельник - 1 с 7 до 11 лет

Дата

Учреждение

Структурное подразделение

Материально ответственное лицо

КОДЫ
0504202

Количество продуктов питания, подлежащих закладке

			Количество продуктов питания, подлежащих складке																				
Блюдо	№ рецептуры	Выход	Батон	Горох колотый	Картофель свежий	Лимон	Лук репчатый свежий	Макаронные изделия	Масло растительное	Масло сливочное	Морковь свежая	Огурцы свежие	Пельмени детские	Помидоры	Сахар-песок	Соль	Суповой набор	Сыр с м.д.ж 45%	Хлеб пшеничный в нарезке	Хлеб ржано-пшеничный в нарезке	Чай черный весовой	Яблоки свежие	
Завтрак 1-4 класс лагерь	Макаронны, запеченные с сыром	Рецептура №460	180						62,46								3,6		13,5				
	Фрукт	Рецептура №848	100																			100	
	Чай с сахаром	Рецептура №883	200												10						1		
	Батон	Рецептура №235	20	20																			
	Овощи в ассортименте	Рецептура №198	60									30,6		30,6									
Обед 1-4 класс лагерь	Чай с лимоном и с сахаром	Рецептура №880	200				4								10						0,7		
	Суп картофельный с горохом	Рецептура №297	200		16	53,33		9,53			10,00					0,60	10,00						
	Пельмени	Рецептура №1011	180							2,70			144,00			0,54							
	Хлеб из муки пшеничной	Рецептура №23	30																30,00				
	Хлеб ржано-пшеничный	Рецептура №28	30																	30,00			
Итого:			20,0	16,0	53,3	4,0	9,5	62,5	4,0	6,3	10,0	30,6	144,0	30,6	20,0	4,7	10,0	13,5	30,0	30,0	1,7	100,0	

2021 года

КОДЫ	0504202
сумма	

0504202

Датс

no

1

1

Количество продуктов питания, подлежащих закладке

			Количество продуктов питания, подлежащих закладке																									
	Бюджет	№ рецептуры	Выход	Батон	Горох колотый	Дрожжи сухие	Картофель свежий	Лимон	Лук репчатый свежий	Макаронные изделия	Масло растительное	Масло сливочное	Молоко	Морковь свежая	Мука пшеничная	Огурцы свежие	Пельмени детские	Помидоры	Сахар-песок	Сок в ассортименте	Соль	Суповой набор	Сыр с м.д.ж 45%	Хлеб пшеничный в нарезке	Хлеб ржано-пшеничный в нарезке	Чай черный весовой	Яблоки свежие	Яйцо куриное пищевое С1
Полдник 5-11 класс	Пирожок с яблоком	Рецептура №1168	150			0,69					3,64		28,88		65,84				17,48		0,46						44,58	10,28
	Сок	Рецептура №969	200																	200								
	Макароны, запеченные с сыром	Рецептура №460	200							69,4		4										4		15				
	Фрукт	Рецептура №648	100																							100		
	Батон	Рецептура №235	50	50																								
Завтрак 5-11 класс лагерь	Чай с сахаром	Рецептура №883	200																10					1				
	Чай с лимоном и с сахаром	Рецептура №880	200					4											10					0,7				
	Суп жарофобельный с горохом	Рецептура №297	250		20		66,667		11,91		5		12,5								0,75	12,5						
	Хлеб из муки пшеничной	Рецептура №23	30									3					160							30				
	Пельмени	Рецептура №1011	200																			0,6						
Обед 5-11 класс лагерь	Омлет в ассортименте	Рецептура №249	100													51		51										
	Хлеб ржано-пшеничный	Рецептура №28	30																					30				
				50,0	20,0	0,7	66,7	4,0	11,9	69,4	8,6	7,0	28,9	12,5	65,8	51,0	160,0	51,0	37,5	200,0	5,8	12,5	15,0	30,0	30,0	1,7	144,6	10,3



Утверждаю
Руководитель
учреждения _____
(подпись) _____
(расшифровка подписи)
"_____" "_____" 202__ г.

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ

Вторник - 1 с 7 до 11 лет

форма по

КОДЫ
0504202

Дата

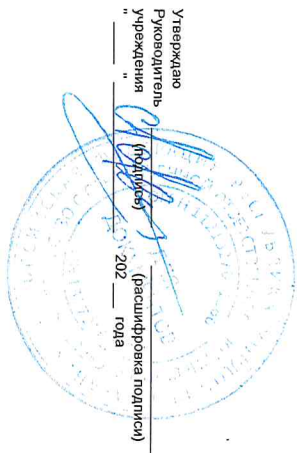
Учреждение _____

по ОКПО

Структурное подразделение _____

Материально ответственное лицо _____

				Количество продуктов питания, подлежащих закладке																				
Блюдо	№ рецептуры	Выход																						
			Батон	Какао из консервов "Какао со сгущенным молоком и сахаром"	Картофель свежий	Крупа Пшено	Крупа Рисовая	Куры 1 категории с/м	Лавровый лист	Лук репчатый свежий	Макаронные изделия (Вермишель)	Масло растительное	Масло сливочное	Молоко	Морковь свежая	Огурцы свежие	Печенье	Сахар-песок	Соль	Сухари панировочные	Хлеб пшеничный в нарезке	Хлеб ржано-пшеничный в нарезке	Шиповник	
			Каша Дружба	Рецептура №418	200			20	20					4	110				6	0,6				
			Масло (порциями)	Рецептура №18	10									10										
			Печенье	Рецептура №1043	40														40					
			Батон	Рецептура №235	50	50																		
			Какао из консервов "Какао со сгущенным молоком и сахаром"	Рецептура №384	200		30																	
			Пюре картофельное	Рецептура №737	150			171							3	22,5					1,5			
			Суп картофельный с вермишелью	Рецептура №290	200			80				0,2	9,53	10	4		12,5				0,8			
			Шницель рубленый куриный	Рецептура №716	90						92,69				1,51						0,27	4,5	18	
Хлеб ржано-пшеничный	Рецептура №28	20															12,6				20			
Отвар шиповника	Рецептура №967	180																				14,4		
Огурцы свежие	Рецептура №249	60														61,23								
Хлеб из муки пшеничной	Рецептура №23	20																		20				
Обед 1-4 класс лагеря			Итого:	50,0	30,0	251,0	20,0	20,0	92,7	0,2	9,5	10,0	5,5	17,0	132,5	12,5	61,2	40,0	18,6	3,2	4,5	38,0	20,0	14,4
Завтрак 1-4 класс лагеря																								



Утверждаю
Руководитель учреждения
(подпись) _____
(расшифровка подписи)
"___" ____ 202__ года

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ

Вторник - 1 с 12 лет и старше

КОДЫ
Форма 0504202
Дата

Учреждение _____

Структурное подразделение _____

Материально ответственное лицо _____

				Количество продуктов питания, подлежащих закладке																										
	Блюдо	№ рецептуры	Выход	Батон	Джем	Дрожжи сухие	Какао из консервов "Какао со сгущенным молоком и сахаром"	Картофель свежий	Крупа Пшено	Крупа Рисовая	Куры 1 категории с/м	Лавровый лист	Лук репчатый свежий	Макаронные изделия (Вермишель)	Масло растительное	Масло сливочное	Молоко	Морковь свежая	Мука пшеничная	Огурцы свежие	Печенье	Сахар-песок	Соль	Сухари панировочные	Хлеб пшеничный в нарезке	Хлеб ржано-пшеничный в нарезке	Чай черный весовой	Шиповник	Яйцо куриное пищевое С1	
Полдник 5-11 класс	Ватрушка с повидлом	Рецептура №1135	150		51,00	0,72									3,75		30,00		70,65			7,56	0,48							10,56
	Чай с сахаром	Рецептура №883	200																			10						1		
	Каша Дружба	Рецептура №418	250						25,00	25,00						5,00	137,50					7,5	0,75							
	Масло (попурим)	Рецептура №18	10													10,00														
	Какао из консервов "Какао со сгущенным молоком и сахаром"	Рецептура №	200				30,00																							
Завтрак 5-11 класс лагерь	Печенье	Рецептура №1043	40																									40		
	Батон	Рецептура №235	50	50,00																										
	Хлеб из муки пшеничной	Рецептура №23	20																							20				
	Пюре картофельное	Рецептура №737	180					205,20								3,60	27,00													
	Шницель рубленый куриный	Рецептура №338	100								102,99								15,63											
Обед 5-11 класс лагерь	Суп картофельный с вермишелью	Рецептура №290	250					100,00				0,25	11,91	12,50	5,00															
	Отвар шиповника	Рецептура №967	180																			12,6								14,4
	Огурцы свежие	Рецептура №249	100																		102,05									
	Хлеб ржано-пшеничный	Рецептура №28	20																							20				
				50,0	51,0	0,7	30,0	305,2	25,0	25,0	103,0	0,3	11,9	12,5	10,4	18,6	194,5	15,6	70,7	102,1	40,0	37,7	4,3	5,0	40,0	20,0	1,0	14,4	10,6	



Утверждено
Реконструктор
учреждения

МЭНО-ТРЕБОВАНИЕ
Среды - 1 с 12 лет и старше

Учреждение

Структурное подразделение

Материально ответственное лицо

КОД	0504202
Дата	
по	

		Количество продуктов питания, подлежащих закупке																																			
		Батон		Горох колотый	Джем	Дрожжи сухие	Изюм	Капуста белокочанная свежая	Картофель свежий	Компотная смесь	Крупа Рисовая	Куры 1 категории с/м	Лимон	Лимонная кислота	Лук репчатый свежий	Масло растительное	Масло сливочное	Молоко	Морковь свежая	Мука пшеничная	Помидоры	Сахар-песок	Сметана	Соль	Сухари панировочные	Творог 9%	Томат-паста	Хлеб пшеничный в нарезке	Хлеб ржано-пшеничный в нарезке	Чай черный весовой	Яблоки свежие	Яйцо куриное пищевое С1					
Полдник 5-11 класс	Блюдо	№ рецептуры	Выход	Пирожок с яблоком	Рецептура №1168	150																															
				Чай с сахаром	Рецептура №683	200																															
				Запеканка рисовая с творогом и изюмом	Рецептура №431	250								60						6,25					18,75	6,25	0,75	6,25	50,00						1,00		
				Батон	Рецептура №235	30	30																														
				Чай с лимоном и с сахаром	Рецептура №880	200									4,00																						0,70
Завтрак 5-11 класс лагерь		№ рецептуры	Выход	Хлеб из муки пшеничной	Рецептура №23	40																													40,00		
				Джем	Рецептура №122	30			30																												
				Помидоры свежие	Рецептура №204	100																															
				Ци "Новгородские"	Рецептура №349	250					62,5	33,33						5,96		2,10		15,63					7,50	0,75		2,00							
				Пюре из бобовых	Рецептура №451	180		87,3												5,40							1,80										
Обед 5-11 класс лагеря		№ рецептуры	Выход	Котлеты рубленные из птицы	Рецептура №708	100						102,98																							17,00		
				Компот из плодов сухих	Рецептура №933	180							18				0,09																				
				Хлеб ржано-пшеничный	Рецептура №28	20																															20
				Хлеб из муки пшеничной	Рецептура №23	20																															
							30,0	87,3	30,0	0,7	25,0	62,5	33,3	18,0	60,0	103,0	4,0	0,1	6,0	8,6	13,8	28,9	15,6	65,8	102,1	65,2	13,8	4,1	16,3	50,0	2,0	77,0	20,0	1,7	44,6	22,8	

2022 года

Червер - 1 с 7 до 11 лет

по ОКПО

1

1

0504202

0504202

1111

1

Количество продуктов питания, подлежащих закупке																										
Блюдо	№ рецептуры	Выход																								
Обед 1-4 класс лагерь			Завтрак 1-4 класс лагерь																							
Хлеб из муки пшеничной	Рецептура №23	50																								
Чай с сахаром	Рецептура №883	200																								
Каша рисовая	Рецептура №423	200																								
Масло (порциями)	Рецептура №18	10																								
Батон	Рецептура №235	40	40																							
Гуляш из мяса птицы	Рецептура №673	90																								
Овощи в ассортименте	Рецептура №198	60																								
Хлеб ржано-пшеничный	Рецептура №28	20																								
Напиток яблочный	Рецептура №966	180																								
Рассольник "Пеннинградский"	Рецептура №269	200	80																							
Гречка отварная рассычатая	Рецептура №720	150	52,5	10																						
Хлеб из муки пшеничной	Рецептура №23	20	40,0	80,0	52,5	10,0	44,4	67,2	0,2	6,9	2,9	15,5	100,0	12,3	3,2	12,0	30,6	30,6	34,0	5,0	1,9	1,8	70,0	20,0	1,0	13,7



Утверждено
Руководитель
учреждения
(подпись) (расшифровка подписи)
2022 года

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ

Четверг - 1 с 12 лет и старше

Учреждение

Структурное подразделение

Материально ответственное лицо

КОДЫ
0504202
Дата

			Количество продуктов питания, подлежащих закупке																										
	Блюдо	№ рецептуры	Выход																										
				Батон	Дрожжи сухие	Картофель свежий	Крупа Гречневая	Крупа Перловая	Крупа Рисовая	Куры 1 категории с/м	Лимонная кислота	Лук репчатый свежий	Масло растительное	Масло сливочное	Молоко	Морковь свежая	Мука пшеничная	Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки) ГОСТ	Огурцы свежие	Помидоры	Сахар-песок	Сметана	Соль	Томат-паста	Хлеб пшеничный в нарезке	Хлеб ржано-пшеничный в нарезке	Чай черный весовой	Яблоки свежие	Яйцо куриное пищевое С1
Полдник 5-11 класс	Булочка "Любимая"	Рецептура №1112	150		0,81																								14,34
	Чай с сахаром	Рецептура №883	200																								1		
	Чай с сахаром	Рецептура №883	200																								1		
	Каша рисовая	Рецептура №423	250							55,5			5	125															
	Масло (порциями)	Рецептура №18	10										10																
Завтрак 5-11 класс лагерь	Батон	Рецептура №235	40	40																									
	Хлеб из муки пшеничной	Рецептура №23	50																						50				
	Хлеб ржано-пшеничный	Рецептура №28	20																							20			
	Гуляш из мяса птицы	Рецептура №673	100							82,09		2,382	1			2,5	3,5						0,5	2					
	Гречка отварная рассыпчатая	Рецептура №720	180											1,8									0,54						
Обед 5-11 класс лагерь	Напиток яблочный	Рецептура №966	180							0,18											18								13,7
	Рассольник "Ленинградский"	Рецептура №269	250			100			12,5		5,965	2,5			12,5		15					6,25	0,5						
	Овощи в ассортименте	Рецептура №249	100															51	51										
	Хлеб из муки пшеничной	Рецептура №23	20																						20				
				40,0	0,8	100,0	63,0	12,5	55,5	82,1	0,2	8,3	4,3	24,9	165,0	15,0	96,5	15,0	51,0	51,0	53,6	6,3	2,8	2,0	70,0	20,0	2,0	13,7	14,3



Утверждаю
Руководитель
учреждения
" (подпись)
(расшифровка подписи)
" 2022 года

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ

Пятница - 1 с 7 до 11 лет

Форма по

КОДЫ
0504202

Дата

Учреждение

по

Структурное подразделение

Материально ответственное лицо

Завтрак 1-4 класс лагерь	Блюдо	№ рецептуры	Выход	Икра кабачковая ДП	Картофель свежий	Кисель из концентрата	Крупа Рисовая	Куры 1 категории с/м	Лимонная кислота	Лук репчатый свежий	Макаронные изделия	Масло растительное	Масло сливочное	Молоко	Морковь свежая	Огурцы свежие	Рыба филе Минтая н/к с/м	Сахар-песок	Соль	Сухари панировочные	Томат-паста	Хлеб пшеничный в нарезке	Хлеб ржано-пшеничный в нарезке	Чай черный весовой
Обед 1-4 класс лагерь																								
Биточки рубленые куриные	Рецептура №695	90						92,69				1,51		21,60					0,27	4,50		18,00		
Изделия макаронные отварные	Рецептура №719	150									49,95		3,00					0,75						
Чай с сахаром	Рецептура №883	200																						1,00
Икра из кабачков	Рецептура №232	30	30															10,00						
Хлеб из муки пшеничной	Рецептура №23	40																				40,00		
Хлеб ржано-пшеничный	Рецептура №28	20																				20,00		
Суп картофельный с рисом	Рецептура №300	200		20			10			11,91		4,00			12,50				0,60		1,20			
Рыба, тушенная с овощами	Рецептура №533	90							0,09	8,58		4,50			20,25		72,00	1,80	0,27		3,60			
Пюре картофельное	Рецептура №737	150		171									3,00	22,50					1,50					
Кисель плодово-ягодный	Рецептура №791	180			18													9,00						
Огурцы свежие	Рецептура №249	60														61,23								
Хлеб из муки пшеничной	Рецептура №23	20																				20,00		
				30,0	191,0	18,0	10,0	92,7	0,1	20,5	50,0	10,0	6,0	44,1	32,8	61,2	72,0	20,8	3,4	4,5	4,8	78,0	20,0	1,0



Утверждаю
Руководитель
учреждения
(подпись)
2022 года
(расшифровка подписи)

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ

Пятница - 1 с 12 лет и старше

Учреждение

Структурное подразделение

Материально ответственное лицо

КОДЫ
0504202
Дата

Количество продуктов питания, подлежащих закупке																											
Блюдо	№ рецептуры	Выход	Джем	Дрожжи сухие	Икра кабачковая ДП	Картофель свежий	Кисель из концентрата	Крупа Рисовая	Куры 1 категории с/м	Лимонная кислота	Лук репчатый свежий	Макаронные изделия	Масло растительное	Масло сливочное	Молоко	Морковь свежая	Мука пшеничная	Огурцы свежие	Рыба филе Минтая н/к с/м	Сахар-песок	Соль	Сухари панировочные	Томат-паста	Хлеб пшеничный в нарезке	Хлеб ржано-пшеничный в нарезке	Чай черный весовой	Яйцо куриное пищевое С1
Полдник 5-11 класс	Чай с сахаром	Рецептура №883	200																		10					1	
	Ватрушка с повидлом	Рецептура №1135	150	51	0,72								3,75		30		70,65			7,56	0,48						10,56
	Чай с сахаром	Рецептура №883	200																	10						1	
	Изделия макаронные отварные	Рецептура №719	180									59,94		3,6							0,9						
	Биточки рубленые курные	Рецептура №695	100						103,91				1,68		24,00						0,30	5,00			20,00		
Завтрак 5-11 класс лагерь	Хлеб из муки пшеничной	Рецептура №23	40																						40,00		
	Икра из кабачков	Рецептура №232	30			30																					
	Суп картофельный с рисом	Рецептура №300	250				25	12,5			14,89		5,00			15,63					0,75		1,50				
	Кисель плодово-ягодный	Рецептура №791	180					18																			
	Хлеб из муки пшеничной	Рецептура №23	20																						20,00		
Обед 5-11 класс лагерь	Рыба, тушеная с овощами	Рецептура №533	100							0,10	9,53		5,00			22,50				80,00	2,00	0,30	4,00				
	Пюре картофельное	Рецептура №737	180				205,2							3,60	27,00						1,80						
	Огурцы свежие	Рецептура №249	100															102,05									
	Хлеб ржано-пшеничный	Рецептура №28	20																						20		
				51,0	0,7	30,0	230,2	18,0	12,5	103,9	0,1	24,4	59,9	15,4	7,2	81,0	38,1	70,7	102,1	80,0	38,6	4,5	5,0	5,5	80,0	20,0	2,0

202 ____ года

Форма по

Дата

no

1

1

КОДЫ
0504202

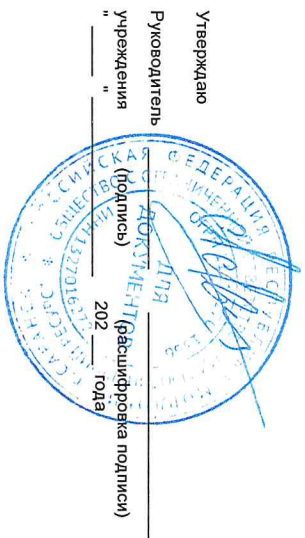
[illegible]

_____ (решифровка подписи)
_____ 202__ года

Сыбогора - 1 с 12 лет и старше

КОДЫ
0504202

		Количество продуктов питания, подлежащих закладке																																	
Блюдо	№ рецептуры	Выход	Батон	Дрожжи сухие	Капуста белокочанная свежая	Картофель свежий	Компотная смесь	Крупа Гречневая	Крупа Рисовая	Куры 1 категории с/м	Лимон	Лимонная кислота	Лук репчатый свежий	Макаронные изделия (Вермишель)	Масло растительное	Масло сливочное	Молоко	Морковь свежая	Мука пшеничная	Помидоры	Сахар-песок	Свекла свежая	Сметана	Сок 0,2 л	Соль	Сыр с м.д.ж 45%	Томат-паста	Хлеб пшеничный в нарезке	Хлеб ржано-пшеничный в нарезке	Чай черный весовой	Яблоки свежие	Яйцо куриное пищевое С1			
Полдник 5-11 класс	Пирожок с яблоком	Рецептура №1168	150		0,69											3,64		28,88		65,84		17,48											44,58	10,28	
	Чай с сахаром	Рецептура №883	200																		10,00											1,00			
	Суп молочный с вермишелью	Рецептура №317-2	250												27,50			200,00			5,00														
	Чай с лимоном и с сахаром	Рецептура №880	200								4,00										10,00											0,70			
	Батон	Рецептура №235	40	40																															
Завтрак 5-11 класс лагерь	Сок	Рецептура №	200																						1,00										
	Сыр полутвердый	Рецептура №21	10																								10,75								
	Борщ с капустой и картофелем	Рецептура №264	250			25,00	26,67					0,03	11,91		2,10			12,50			2,50	53,33	7,50			0,75			3,00						
	Компот из плодов сухих	Рецептура №833	180				18,00				0,09										9,00														
	Гречка отварная рассыпчатая	Рецептура №720	180					63,00								1,80											0,54								
Обед 5-11 класс лагерь	Помидоры свежие	Рецептура №204	100																	102,05															
	"Есикит" куриные	Рецептура №698	90						13,50	88,66			8,58		4,50												0,90								
	Хлеб из муки пшеничной	Рецептура №23	20																										20,00						
	Хлеб ржано-пшеничный	Рецептура №28	20																											20,00					
				40,0	0,7	25,0	26,7	18,0	63,0	13,5	88,7	4,0	0,1	20,5	27,5	10,2	8,1	228,9	12,5	65,8	102,1	54,0	53,3	7,5	1,0	3,4	10,8	3,0	20,0	20,0	1,7	44,6	10,3		



МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ

Понедельник - 2 с 7 до 11 лет

Форма по ОК/Д

05042 02

Дата

Учреждение

по ОКТО

Структурное подразделение

Материально ответственное лицо

			Количество продуктов питания, подлежащих закладке																								
Блюдо	№ рецептуры	Выход	Батон	Горох колотый	Капуста белокочанная свежая	Картофель свежий	Крупа Пшено	Крупа Рисовая	Лимон	Лук репчатый свежий	Масло растительное	Масло сливочное	Молоко	Морковь свежая	Огурцы свежие	Сахар-песок	Свинина котлетное мясо с/м	Сметана	Соль	Суповой набор	Сыр с м.д.ж 45%	Томат-паста	Хлеб пшеничный в нарезке	Хлеб ржано-пшеничный в нарезке	Чай черный весовой		
							20	20					4	110			6			0,6						1	
																		10									
Завтрак 1-4 класс лагерь																											
	Каша Дружба	Рецептура №418	200																								
	Чай с сахаром	Рецептура №883	200																								
	Хлеб из муки пшеничной	Рецептура №23	50																								
	Батон	Рецептура №235	40	40																							
	Сыр полутвердый	Рецептура №21	10																								
	Чай с лимоном и с сахаром	Рецептура №880	180						3,6							9									0,63		
	Ци "Новгородские"	Рецептура №349	200			50	26,67			4,76		1,68		12,50				6,00	0,60	10,00		1,60					
	Биточки мясные	Рецептура №596	90							12,86	2,70						79,20		0,90				13,77				
	Хлеб ржано-пшеничный	Рецептура №28	20																					20,00			
	Огурцы свежие	Рецептура №249	60												61,23												
	Хлеб из муки пшеничной	Рецептура №23	20																					20,00			
	Пюре из бобовых	Рецептура №451	150		72,75							4,50							1,50								
Обед 1-4 класс лагерь			40,0	72,8	50,0	26,7	20,0	20,0	3,6	17,6	2,7	10,2	110,0	12,5	61,2	25,0	79,2	6,0	3,6	10,0	10,8	1,6	83,8	20,0	1,6		



Утверждаю
Руководитель
учреждения (подпись)
2022 года (расшифровка подписи)

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ

Понадательник - 2 с 12 лет и старше

Форма	КОДЫ
Дата	05.04.2022
Учреждение	
Структурное подразделение	
Материально ответственное лицо	

Учреждение _____
Структурное подразделение _____
Материально ответственное лицо _____

		Количество продуктов питания, подлежащих закладке																												
	Блюдо	№ рецептуры	Выход																											
				Батон	Горох колотый	Дрожжи сухие	Капуста белокочанная свежая	Картофель свежий	Крупа Пшено	Крупа Рисовая	Лимон	Лук репчатый свежий	Масло растительное	Масло сливочное	Молоко	Морковь свежая	Мука пшеничная	Огурцы свежие	Сахар-песок	Свинина котлетное мясо с/м	Сметана	Соль	Суповой набор	Сыр с м.д.ж 45%	Томат-паста	Хлеб пшеничный в нарезке	Хлеб ржано-пшеничный в нарезке	Чай черный весовой	Яйцо куриное пищевое С1	
Полдник 5-11 класс	Булочка "Любимая"	Рецептура №1112	150			0,81									0,75	8,1	40,02		92,97		8,1								1	14,34
	Чай с сахаром	Рецептура №883	200																10											
	Чай с сахаром	Рецептура №883	200																10										1	
	Каша Дружба	Рецептура №418	250						25	25			5	137,5					7,5			0,75								
	Батон	Рецептура №235	40	40																										
Завтрак 5-11 класс лагерь	Хлеб из муки пшеничной	Рецептура №23	50																							50				
	Сыр полутвердый	Рецептура №21	10																					10,75						
	Пюре из бобовых	Рецептура №451	180		87,3								5,4									1,8								
	Огурцы свежие	Рецептура №249	100															102,05												
	Щи "Новгородские"	Рецептура №349	250				62,5	33,333				5,955		2,1		15,625				9						2				0,63
Обед 5-11 класс лагерь	Чай с лимоном и с сахаром	Рецептура №880	180							3,6																				
	Хлеб ржано-пшеничный	Рецептура №28	20																							20				
	Биточки мясные	Рецептура №596	100									14,292	3							88		1					15,3			
	Хлеб из муки пшеничной	Рецептура №23	20																								20			
				40,0	87,3	0,8	62,5	33,3	25,0	25,0	3,6	20,2	3,8	20,6	177,5	15,6	93,0	102,1	44,6	88,0	7,5	4,8	12,5	10,8	2,0	85,3	20,0	2,6	14,3	

Руководитель

учреждения (подпись) (расшифровка подписи)

202 _____ года



KOLBY

форма по ОКУД	0504202
---------------------	---------

Вторник - 2 с 7 до 11 лет

Учреждение _____ по _____

по
ОКПД

Структурное подразделение

Материально ответственное лицо

КОДЫ	
0504202	

Количество продуктов питания, подлежащих закупке																								
			Горох колотый	Джем	Картофель свежий	Куры 1 категории с/м	Лимонная кислота	Лук репчатый свежий	Масло растительное	Масло сливочное	Молоко	Морковь свежая	Оладьи	Помидоры	Сахар-песок	Сок 0,2 л	Соль	Сухари панировочные	Хлеб пшеничный в нарезке	Хлеб ржано-пшеничный в нарезке	Чай черный весовой	Яблоки свежие		
Завтрак 1-4 класс лагерь	Блюдо	№ рецептуры	Выход																					
				Оладьи	Рецептура №986	105																		
				Джем	Рецептура №р122	20	20																	
				Чай с сахаром	Рецептура №883	200												10,00					1,00	
				Сок	Рецептура №	200													1,00					
Обед 1-4 класс лагерь	Шницель рубленый куриный	Рецептура №716	90				92,69																	
	Пюре картофельное	Рецептура №737	150			171,00				3,00	22,50						1,50				20,00			
	Хлеб ржано-пшеничный	Рецептура №28	20													18,00					13,70			
	Напиток яблочный	Рецептура №966	180					0,18																
	Суп картофельный с горохом	Рецептура №290	200	16		53,33			9,53	4,00		10,00					0,60			20,00				
	Хлеб из муки пшеничной	Рецептура №23	20																					
	Помидоры свежие	Рецептура №204	100											102,05										
			16,0	20,0	224,3	92,7	0,2	9,5	7,1	3,0	22,5	10,0	112,0	102,1	28,0	1,0	2,4	4,5	38,0	20,0	1,0	13,7		



Утверждаю
Руководитель
учреждения
(подпись)
2022 года
(расшифровка подписи)

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ

Вторник - 2 с 12 лет и старше

Форма

КОДЫ
0504202

Дата

Учреждение

по

Структурное подразделение

Материально ответственное лицо

Количество продуктов питания, подлежащих закупке

Бюджет	№ рецептуры	Выход	Горох колотый	Джем	Дрожжи сухие	Картофель свежий	Куры 1 категории с/м	Лимонная кислота	Лук репчатый свежий	Масло растительное	Масло сливочное	Молоко	Морковь свежая	Мука пшеничная	Оладьи	Помидоры	Сахар-песок	Сок 0,2 л	Соль	Сухари панировочные	Хлеб пшеничный в нарезке	Хлеб ржано-пшеничный в нарезке	Чай черный весовой	Яблоки свежие	Яйцо куриное пищевое С1
Полдник 5-11 класс	Чай с сахаром	Рецептура №883	200																						
	Ватрушка с повидлом	Рецептура №135	150	51	0,72					3,75		30,00		70,85			10,00		0,48				1,00		10,56
	Чай с сахаром	Рецептура №883	200														10,00						1,00		
	Сок	Рецептура №	200															1,00							
	Оладьи	Рецептура №896	140							2,10					150,00										
Завтрак 5-11 класс лагерь	Джем	Рецептура №P122	20	20																					
	Хлеб ржано-пшеничный	Рецептура №28	20																			20,00			
	Люте картофельное	Рецептура №737	180			205,20					3,60	27,00							1,80						
	Шницель рубленый куриный	Рецептура №338	100				102,99			1,68									0,30	5,00	20,00				
	Хлеб из муки пшеничной	Рецептура №23	20																		20,00				
Обед 5-11 класс лагерь	Суп картофельный с горохом	Рецептура №297	250	20		66,67			11,91	5,00			12,50						0,75						
	Помидоры свежие	Рецептура №204	100													102,05									
	Помидоры свежие	Рецептура №204	100																						
	Напиток млочный	Рецептура №965	180					0,18																13,7	
				20,0	71,0	0,7	271,9	103,0	0,2	11,9	12,5	3,6	57,0	12,5	70,7	150,0	102,1	45,6	1,0	3,3	5,0	40,0	20,0	2,0	13,7



МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ

Среда - 2 с 7 до 11 лет

Форма
по ОКД
0504202

Дата

Учреждение _____ по ОКТО

Структурное подразделение _____

Материально ответственное лицо _____

	Блюдо	№ рецептуры	Выход	Завтрак 1-4 класс лагерь																				
				Какао из консервов "Какао со сгущенным молоком и сахаром"	Картофель свежий	Компотная смесь	Крупа Рисовая	Лавровый лист	Лимонная кислота	Лук репчатый свежий	Макаронные изделия (Вермишель)	Масло растительное	Масло сливочное	Молоко	Морковь свежая	Огурцы свежие	Пельмени детские	Помидоры	Сахар-песок	Соль	Суповой набор	Хлеб пшеничный в нарезке	Хлеб ржано-пшеничный в нарезке	Яблоки свежие
Обед 1-4 класс лагерь				Какао из консервов "Какао со сгущенным молоком и сахаром"																				
				Хлеб из муки пшеничной																	40			
				Каша рисовая				44,4								4	100							
				Фрукт																			100	
				Овощи в ассортименте																				
				Пельмени												2,7								
				Компот из плодов сухих			20			0,1									10					
				Суп картофельный с вермишелью					0,2		9,528	10	4								30			
				Хлеб из муки пшеничной																			30	
				Хлеб ржано-пшеничный																			30	
				30,0	80,0	20,0	44,4	0,2	0,1	9,5	10,0	4,0	6,7	100,0	12,5	30,6	144,0	30,6	16,0	1,9	10,0	70,0	30,0	100,0



Утверждаю
Руководитель
учреждения
(подпись) _____
(расшифровка подписи)
2022 ____ года

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ
Среда - 2 с 12 лет и старше

Учреждение _____
Структурное подразделение _____
Материально ответственное лицо _____

КОДЫ	
0504202	
Дата	
по	

			Количество продуктов питания, подлежащих закладке																												
Полдник 5-11 класс	Блюдо	№ рецептуры	Выход	Дрожжи сухие	Какао из консервов "Какао со сгущенным молоком и сахаром	Картофель свежий	Компотная смесь	Крупа Рисовая	Лавровый лист	Лимонная кислота	Лук репчатый свежий	Макаронные изделия (Вермишель)	Масло растительное	Масло сливочное	Молоко	Морковь свежая	Мука пшеничная	Огурцы свежие	Пельмени детские	Помидоры	Сахар-песок	Соль	Суповой набор	Хлеб пшеничный в нарезке	Хлеб ржано-пшеничный в нарезке	Чай черный весовой	Яблоки свежие	Яйцо куриное пищевое С1			
				Чай с сахаром	Рецептура №883	200																		10					1		
				Пирожок с яблоком	Рецептура №1168	150	0,69									3,64		28,88		65,84				17,48	0,46					44,58	10,28
				Хлеб из муки пшеничной	Рецептура №23	40																					40				
Завтрак 5-11 класс лагерь	Какао из консервов "Какао со сгущенным молоком и сахаром"	Рецептура №	200		30																										
	Каша рисовая	Рецептура №423	250					55,5						5	125						7,5	0,75									
	Фрукт	Рецептура №848	100																								100				
	Суп картофельный с вермишелью	Рецептура №290	250			100			0,25		11,91	12,5	5		15,625							1	12,5		30						
	Хлеб ржано-пшеничный	Рецептура №28	30																												
Обед 5-11 класс лагеря	Хлеб из муки пшеничной	Рецептура №23	30																												
	Овощи в ассортименте	Рецептура №249	100															51													
	Компот из плодов сухих	Рецептура №933	200				20			0,1											10										
	Пельмени	Рецептура №1011	200											3					160			0,6									
				0,7	30,0	100,0	20,0	55,5	0,3	0,1	11,9	12,5	8,6	8,0	153,9	15,6	65,8	51,0	160,0	51,0	45,0	2,8	12,5	70,0	30,0	1,0	144,6	10,3			

Руководитель

учреждения (подпись) (расшифровка подписи)
" " 202 года



Четверг - 2 с 7 до 11 лет

Учреждение

Структурное подразделение

Материально ответственное лицо

Форма по ОКУД	КОДЫ 050420 2
Дата	
по ОКТО	

[illegible]



МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ

Четверг - 2 с 12 лет и старше

Форма

КОДЫ
0504202

Dair

5

5

Структурное подразделение

Материально ответственное лицо

КОПЫ
0504202

		Количество продуктов питания, подлежащих затравке																												
	Бюджет	№ рецептуры	Выход	Дрожжи сухие	Икра кабачковая ДП	Капуста белокочанная свежая	Картофель свежий	Кисель из концентрата	Крупа Рисовая	Куры 1 категории с/м	Лимон	Лимонная кислота	Лук репчатый свежий	Макаронные изделия	Масло растительное	Масло сливочное	Молоко	Морковь свежая	Мука пшеничная	Огурцы свежие	Сахар-песок	Свекла свежая	Сметана	Соль	Томат-паста	Хлеб пшеничный в нарезке	Хлеб ржано-пшеничный в нарезке	Чай черный весовой	Яйцо куриное пищевое С1	
Полдник 5-11 класс	Булочка "Любимая"	Рецептура №1112	150	0,81											0,75	8,1	40,02		92,97		8,1		0,48						1	14,34
	Чай с сахаром	Рецептура №883	200																			10		0,9						
	Изделия макаронные отварные	Рецептура №719	180											59,94			3,6													
	"Ежки" крупы	Рецептура №698	100						15	98,507			9,528		5									1						
	Хлеб из муки пшеничной	Рецептура №23	40									4										10					40			0,7
Завтрак 5-11 класс лагерь	Чай с лимоном и с сахаром	Рецептура №880	200																											
	Икра из кабачков	Рецептура №232	30		30																									
	Рату из мяса птицы	Рецептура №690	280				186,667			125,373			20,009		5,6			35	7,56					2,8	3,963					
	Кисель плодово-ягодный	Рецептура №791	180					18													9									
	Хлеб из муки пшеничной	Рецептура №23	20																								20			
Обед 5-11 класс лагерь	Борщ с капустой и картофелем	Рецептура №284	250			25	26,667					0,03	11,91		2,1			12,5				2,5	53,333	7,5	0,75	3				
	Огурцы свежие	Рецептура №249	100																	102,05										
	Хлеб ржано-пшеничный	Рецептура №28	20	0,8	30,0	25,0	213,3	18,0	15,0	223,9	4,0	0,0	41,4	59,9	13,5	11,7	40,0	47,5	100,5	102,1	39,6	53,3	7,5	5,9	6,4	60,0	20,0	1,7	14,3	

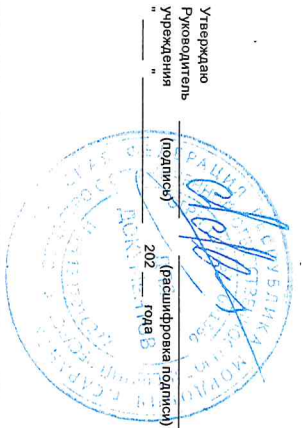
(расшифровка подписи)
202__ года



Материально ответственное лицо

Форма по ОКУД	КОДЫ
Дата	0504202
no	
OKTO	

		Количество продуктов питания, подлежащих закладке																									
Завтрак 1-4 класс лагерь	Блюдо	№ рецептуры	Выход	Батон	Картофель свежий	Крупа Пшено	Куры 1 категории с/м	Лимонная кислота	Макаронные изделия	Масло растительное	Масло сливочное	Молоко	Морковь свежая	Мука пшеничная	Печенье	Помидоры	Сахар-песок	Соль	Сухари панировочные	Хлеб пшеничный в нарезке	Хлеб ржано-пшеничный в нарезке	Чай черный весовой	Яблоки свежие	Яйцо куриное пищевое С1			
				Чай с сахаром	Рецептура №883	200														10					1		
				Каша пшенная	Рецептура №426	200			30					4	76					5	0,6						
				Батон	Рецептура №235	50	50																				
				Печенье	Рецептура №1043	40												40,0									
				Масло (порциями)	Рецептура №18	10								10,0													
Обед 1-4 класс лагеря	Котлеты рубленые из птицы	Рецептура №708	90				92,7			4,0									0,3	9,0	15,3						
	Суп с клецками	Рецептура №279	200	37,3							4,0		16,0	20,0				0,6						10,0			
	Напиток яблочный	Рецептура №966	180					0,2									18,0						13,7				
	Хлеб ржано-пшеничный	Рецептура №28	20																	20,0							
	Помидоры свежие	Рецептура №204	60													61,0											
	Изделия макаронные отварные	Рецептура №719	150						50,0		3,0							0,8									
	Хлеб из муки пшеничной	Рецептура №23	20																	20,0		1,0	13,7	10,0			
				50,0	37,3	30,0	92,7	0,2	50,0	4,0	21,0	76,0	16,0	20,0	40,0	61,0	33,0	2,2	9,0	35,3	20,0	1,0	13,7	10,0			



Утверждено
Руководитель
учреждения
(подпись)
2021 года

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ

Питания - 2 с 12 лет и старше

КОДЫ
0504202

Учреждение _____

Структурное подразделение _____

Материально ответственное лицо _____

Дата
по

			Количество продуктов питания, подлежащих закупке																							
	Блюдо	№ рецептуры	Выход	Батон	Джем	Дрожжи сухие	Картофель свежий	Крупа Пшено	Куры 1 категории с/м	Лимонная кислота	Макаронные изделия	Масло растительное	Масло сливочное	Молоко	Морковь свежая	Мука пшеничная	Печенье	Помидоры	Сахар-песок	Соль	Сухари панировочные	Хлеб пшеничный в нарезке	Хлеб ржано-пшеничный в нарезке	Чай черный весовой	Яблоки свежие	Яйцо куриное пищевое С1
Полдник 5-11 класс	Ватрушка с повидлом	Рецептура №1135	150		51	0,72						3,75		30		70,65			7,56	0,48						10,56
	Чай с сахаром	Рецептура №883	200																10					1		
	Чай с сахаром	Рецептура №883	200																	10						
	Масло (порциями)	Рецептура №18	10										10													
	Каша пшенная	Рецептура №426	250					37,5					5	95						6,25	0,75					
Завтрак 5-11 класс лагерь	Печенье	Рецептура №1043	40														40									
	Батон	Рецептура №235	50	50																						
	Котлеты рубленные из птицы	Рецептура №708	100						102,984			5									0,3	10	17			
	Помидоры свежие	Рецептура №204	100															102,05								
	Суп с клецками	Рецептура №279	250				46,667						5		20	25					0,75					12,5
Обед 5-11 класс лагерь	Хлеб из муки пшеничной	Рецептура №23	20																				20			
	Хлеб ржано-пшеничный	Рецептура №28	20																				20			
	Напиток яблочный	Рецептура №966	180							0,18										18					13,7	
	Изделия макаронные отварные	Рецептура №719	180								59,94		3,6								0,9					
				50,0	51,0	0,7	46,7	37,5	103,0	0,2	59,9	8,8	23,6	125,0	20,0	95,7	40,0	102,1	51,8	3,2	10,0	37,0	20,0	2,0	13,7	23,1

учреждения (подпись) (расшифровка подписи)
" " 202 года



Форма по ОКУД	0504202
---------------------	---------

Data

по
ОКПД

1

1

КОДЫ	0504202
------	---------

Блюдо	№ рецептуры	Выход	Завтрак 1-4 класс лагерь																Обед 1-4 класс лагеря																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
			Чай с лимоном и с сахаром	Омлет	Хлеб из муки пшеничной	Фрукт	Рис отварной	Отвар шиповника	Овощи в ассортименте	Рассольник "Ленинградский"	Хлеб ржано-пшеничный	Гуляш из мяса птицы	Хлеб из муки пшеничной	Картофель свежий	Крупа Перловая	Крупа Рисовая	Куры 1 категории с/м	Лимон	Лук репчатый свежий	Масло растительное	Масло сливочное	Молоко	Морковь свежая	Мука пшеничная	Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки) ГОСТ	Огурцы свежие	Помидоры	Сахар-песок	Сметана	Соль	Томат-паста	Хлеб пшеничный в нарезке	Хлеб ржано-пшеничный в нарезке	Чай черный весовой	Шиповник	Яблоки свежие	Яйцо куриное пищевое С1																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
			Рецептура №880		180																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						



Утверждаю
Руководитель
учреждения _____
(подпись)
2024 года _____
(расшифровка подписи)

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ
Суббота - 2 с 12 лет и старше

Учреждение _____
Структурное подразделение _____
Материально ответственное лицо _____

Учреждение	КОДЫ
Дата	0504202
по	

			Количество продуктов питания, подлежащих закладке																												
Полдник 5-11 класс	Блюдо	№ рецептуры	Выход	Дрожжи сухие	Картофель свежий	Крупа Перловая	Крупа Рисовая	Куры 1 категории с/м	Лимон	Лук репчатый свежий	Масло растительное	Масло сливочное	Молоко	Морковь свежая	Мука пшеничная	Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки) ГОСТ	Огурцы свежие	Помидоры	Сахар-песок	Сметана	Соль	Томат-паста	Хлеб пшеничный в нарезке	Хлеб ржано-пшеничный в нарезке	Чай черный весовой	Шиповник	Яблоки свежие	Яйцо куриное пищевое С1			
				Чай с сахаром	Рецептура №883	200															10							1			
				Пирожок с яблоком	Рецептура №1168	150	0.69							3.64		28.88		65.84				17.48		0.46						44.58	10.28
				Чай с лимоном и с сахаром	Рецептура №880	200						4				60						10						0.7			
Завтрак 5-11 класс лагерь	Омлет	Рецептура №491	200									4									0.6							150			
	Фрукт	Рецептура №848	100																								100				
	Хлеб из муки пшеничной	Рецептура №23	50																				50								
	Рассольник "Ленинградский"	Рецептура №269	250		100	12.5					5.955	2.5		12.5		15				6.25	0.5										
	Гуляш из мяса птицы	Рецептура №673	100					82.09			2.382	1			3.5						0.5	2			20						
Обед 5-11 класс лагерь	Хлеб из муки пшеничной	Рецептура №23	20																												
	Отвар шиповника	Рецептура №967	180																12.6							14.4					
	Рис отварной	Рецептура №723	180				63.72					3.6									0.54										
	Хлеб ржано-пшеничный	Рецептура №28	20																					20							
	Овощи в ассортименте	Рецептура №249	100														51	51													
				0,7	100,0	12,5	63,7	82,1	4,0	8,3	7,1	7,6	88,9	15,0	69,3	15,0	51,0	51,0	50,1	6,3	2,6	2,0	70,0	20,0	1,7	14,4	144,6	160,3			