

(КОГОВУ СШ ПГТ КУМЕНЫ 7-11 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
Завтрак			
90	Виточки пикантные 90 <i>(масло)</i> виточки пикантные (шкаты), масло подсолнечное, кг (шкаты)	Калорийность-340, Белки-19, Жиры-26, Углеводы-7	53-00
150	Картофельное пюре 150 картофель очищенный (шкаты), молоко, кг (шкаты), масло сливочное вес. (шкаты), соль йодированная вес. (шкаты)	Калорийность-166, Белки-4, Жиры-6, Углеводы-24	24-00
200	Чай с сахаром 200 сахар вес. (шкаты), чай, кг (шкаты)	Калорийность-40, Углеводы-10	5-00
30	Хлеб пшеничный / Кумены	Калорийность-64, Белки-2, Углеводы-14	4-00
30	Хлеб ржано-пшеничный / Кумены	Калорийность-60, Белки-2, Углеводы-13	3-00
Итого за Завтрак		Калорийность-670, Белки-27, Жиры-32, Углеводы-68	89-00
Итого за день		Калорийность-670, Белки-27, Жиры-32, Углеводы-68	89-00

Блюда
приготовлены
в соответствии
с тех.картами

Старший повар

Руководитель
образовательного
учреждения

Н.В. Гасникова

ООО "Русский торговый дом"

01.04.2025

(КОГОВУ СШ ПГТ КУМЕНЫ 12 лет и старше)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
Обед			
60	Икра морковная 60 морковь, лук репчатый, томат-паста, масло подсолнечное др., сахар-песок, кислота лимонная, соль йодированная с повышенным содержанием натрия	Калорийность-77, Белки-1, Жиры-5, Углеводы-7	25-00
250	Суп картофельный с бобовыми на курином бульоне 250 картофель очищенный (шкаты), крупа горох вес. (шкаты), морковь очищенная (шкаты), лук очищенный (шкаты), масло подсолнечное, кг (шкаты), мясо цб 1 категории (шкаты), соль йодированная вес. (шкаты)	Калорийность-178, Белки-7, Жиры-8, Углеводы-20	21-00
90	Шницель (цех) 90 мясо подсолнечное, кг (шкаты), шницель из свинины (шкаты)	Калорийность-256, Белки-14, Жиры-16, Углеводы-12	63-00
150	Картофельное пюре 150 картофель очищенный (шкаты), молоко, кг (шкаты), масло сливочное вес. (шкаты), соль йодированная вес. (шкаты)	Калорийность-166, Белки-4, Жиры-6, Углеводы-24	24-00
200	Компот из свежих плодов яблоки вес. (шкаты), сахар вес. (шкаты)	Калорийность-70, Углеводы-17	12-00
30	Хлеб пшеничный / Кумены	Калорийность-64, Белки-2, Углеводы-14	4-00
60	Хлеб ржано-пшеничный / Кумены	Калорийность-120, Белки-4, Жиры-1, Углеводы-27	3-00
Итого за Обед		Калорийность-931, Белки-32, Жиры-36, Углеводы-121	152-00
Итого за день		Калорийность-931, Белки-32, Жиры-36, Углеводы-121	152-00

Блюда
приготовлены
в соответствии
с тех.картами

Старший повар

Руководитель
образовательного
учреждения

Н.В. Гасникова

(КОГОВУ СШ пгт КУМЕНЫ (только 37руб.))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
Обед (только 37руб.)			
250	Суп картофельный с бобовыми картофель очищенный (школа), крупа горох вес (школа), морковь очищенная (школа), лук очищенный (школа), масло подсолнечное, кг (школа), соль йодированная вес (школа)	Калорийность-178, Белки-7, Жиры-8, Углеводы-20	21-00
200	Компот из свежих плодов яблоки вес (школа), сахар вес (школа)	Калорийность-70, Углеводы-17	12-00
30	Хлеб пшеничный / Кумены	Калорийность-64, Белки-2, Углеводы-14	4-00
30	Хлеб ржано-пшеничный /Кумены	Калорийность-60, Белки-2, Углеводы-13	3-00
Итого за Обед (только 37руб.)		Калорийность-372, Белки-11, Жиры-8, Углеводы-64	40-00
Итого за день		Калорийность-372, Белки-11, Жиры-8, Углеводы-64	40-00

Блюда
приготовлены
в соответствии
с тех.картами

Старший повар

Руководитель
образовательного
учреждения

Н.В. Гасникова

ООО "Русский торговый дом"

01.04.2025

(КОГОВУ СШ пгт КУМЕНЫ (СВО))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
Завтрак (СВО)			
90	Биточки пикантные 90 (пирог) биточки пикантные (школа), масло подсолнечное, кг (школа)	Калорийность-340, Белки-19, Жиры-26, Углеводы-7	53-00
150	Картофельное пюре 150 картофель очищенный (школа), молоко, кг (школа), масло сливочное вес (школа), соль йодированная вес (школа)	Калорийность-166, Белки-4, Жиры-6, Углеводы-24	24-00
200	Чай с сахаром 200 сахар вес (школа), чай, кг (школа)	Калорийность-40, Углеводы-10	5-00
30	Хлеб пшеничный / Кумены	Калорийность-64, Белки-2, Углеводы-14	4-00
30	Хлеб ржано-пшеничный /Кумены	Калорийность-60, Белки-2, Углеводы-13	3-00
Итого за Завтрак (СВО)		Калорийность-670, Белки-27, Жиры-32, Углеводы-68	89-00
Итого за день		Калорийность-670, Белки-27, Жиры-32, Углеводы-68	89-00

Блюда
приготовлены
в соответствии
с тех.картами

Старший повар

Руководитель
образовательного
учреждения

Н.В. Гасникова

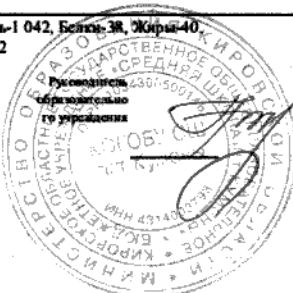
(КОГОВУ СШ пгт КУМЕНЫ(овз+инв))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак (овз+инв.)</u>			
90	Виточки пикантные 90 (пирог) виточки пикантные (выпечка), масло подсолнечное, из (выпечка)	Калорийность-340, Белки-19, Жиры-26, Углеводы-7	53-00
150	Картофельное пюре 150 картофель очищенный (выпечка), молоко, из (выпечка), масло сливочное вес (выпечка), соль йодированная вес (выпечка)	Калорийность-166, Белки-4, Жиры-6, Углеводы-24	24-00
200	Чай с сахаром 200 сахар вес (выпечка), чай, из (выпечка)	Калорийность-40, Углеводы-10	5-00
30	Хлеб пшеничный / Кумены	Калорийность-64, Белки-2, Углеводы-14	4-00
30	Хлеб ржано-пшеничный / Кумены	Калорийность-60, Белки-2, Углеводы-13	3-00
Итого за Завтрак (овз+инв.)			89-00
<u>Обед (овз+инв.)</u>			
250	Суп картофельный с бобовыми на курином бульоне 250 картофель очищенный (выпечка), крупа горох вес (выпечка), морковь очищенная (выпечка), лук очищенный (выпечка), масло подсолнечное, из (выпечка), мясо цб 1 категории (выпечка), соль йодированная вес (выпечка)	Калорийность-178, Белки-7, Жиры-8, Углеводы-20	21-00
200	Компот из свежих плодов яблоки вес (выпечка), сахар вес (выпечка)	Калорийность-70, Углеводы-17	12-00
30	Хлеб пшеничный / Кумены	Калорийность-64, Белки-2, Углеводы-14	4-00
30	Хлеб ржано-пшеничный / Кумены	Калорийность-60, Белки-2, Углеводы-13	3-00
Итого за Обед (овз+инв.)			40-00
Итого за день			129-00
Калорийность-1 042, Белки-38, Жиры-40, Углеводы-132			

Блюда
приготовлены
в соответствии
с тех.картами

Старший повар

[Подпись]



Н.В. Гасникова