

(КОГОВУ СШ ПГТ КУМЕНЫ 7-11 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	мг. бел. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
Завтрак			
90	Шницель (цех) 90 мясо поджаренное, кг (шницель), картофель из картофеля (шницель)	Калорийность-256, Белки-14, Жиры-16, Углеводы-12	63-00
150	Каша гречневая рассыпчатая 150 гречка гречневая, каша рассыпчатая с маслом сливочным (шницель)	Калорийность-246, Белки-9, Жиры-6, Углеводы-40	15-00
30	Соус томатный 30 помидоры свежие, кг (шницель), морковь очищенная (шницель), масло сливочное топ. (шницель), лук репчатый (шницель), масло поджаренное, кг (шницель), соль каменная (шницель), сахар бел. (шницель), лимонный сок (шницель)	Калорийность-24, Жиры-2, Углеводы-3	5-00
200	Чай с сахаром 200 сахар бел. (шницель), чай, кг (шницель)	Калорийность-41, Углеводы-10	5-00
30	Хлеб пшеничный / Кумены	Калорийность-71, Белки-2, Углеводы-14	4-00
30	Хлеб ржано-пшеничный / Кумены	Калорийность-63, Белки-2, Углеводы-13	3-00
200	Сок фруктовый 0,2 яблочный, апельсиновый, лимонный, клубничный	Калорийность-370, Углеводы-141	=
Итого за Завтрак		Калорийность-1 071, Белки-27, Жиры-24, Углеводы-232	95-00
Итого за день		Калорийность-1 071, Белки-27, Жиры-24, Углеводы-232	95-00

Блюда
приготовлены
в соответствии
с технологией

Сиротин повар

Руководитель
образовательной
группы

ООО "Русский деревенский дом"

04.12.2024

(КОГОВУ СШ ПГТ КУМЕНЫ 12 лет и старше)

Выход (г)	Наименование блюда	мг. бел. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
Обед			
43	Капуста морская (гарнировка) 30 суп картофельный с бобовыми на курином бульоне 250	Калорийность-10, Углеводы-2	19-00
250	Суп картофельный с бобовыми на курином бульоне 250 картофель очищенный (шницель), курица жареная (шницель), морковь очищенная (шницель), лук репчатый (шницель), масло поджаренное, кг (шницель), соль каменная (шницель), перец черный (шницель), чеснок дольки (шницель)	Калорийность-178, Белки-7, Жиры-8, Углеводы-20	21-00
90	Котлеты Особые из говядины и свинины (цех) мясо поджаренное, кг (шницель), котлеты особые из говядины и свинины (шницель)	Калорийность-256, Белки-14, Жиры-16, Углеводы-12	58-00
150	Каша рисовая рассыпчатая 150 рис белый, каша рассыпчатая с маслом сливочным (шницель)	Калорийность-208, Белки-4, Жиры-4, Углеводы-40	19-00
30	Соус томатный помидоры свежие, кг (шницель), морковь очищенная (шницель), масло сливочное топ. (шницель), лук репчатый (шницель), масло поджаренное, кг (шницель), соль каменная (шницель), сахар бел. (шницель), лимонный сок (шницель)	Калорийность-24, Жиры-2, Углеводы-2	5-00
200	Компот из плодов и ягод сушеных (изюм) яблоки (шницель), сахар бел. (шницель), изюм (шницель)	Калорийность-136, Углеводы-33	12-00
30	Хлеб пшеничный / Кумены	Калорийность-71, Белки-2, Углеводы-14	4-00
30	Хлеб ржано-пшеничный / Кумены	Калорийность-63, Белки-2, Углеводы-13	3-00
Итого за Обед		Калорийность-946, Белки-29, Жиры-30, Углеводы-136	141-00
Итого за день		Калорийность-946, Белки-29, Жиры-30, Углеводы-136	141-00

Блюда
приготовлены
в соответствии
с технологией

Сиротин повар

Руководитель
образовательной
группы

ООО "Русский деревенский дом"

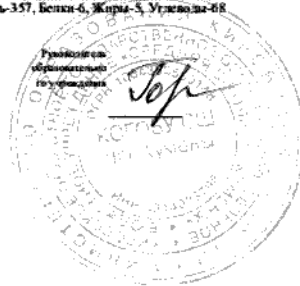
(*КОГОВУ СШ ПГТ КУМЕНЫ)

Выход (г)	Наименование блюда	жир, белок, углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
*Индивидуальное меню			
230	Щи из свежей капусты с картофелем 230 капуста свежая (капуста), картофель отварной (картофель), морковь отварная (морковь), лук отварной (лук), сметана 10% жирности (сметана), масло растительное (масло), соль поваренная (соль)	Калорийность-87, Белок-2, Жиры-5, Углеводы-8	=
200	*Компот из плодов и ягод сушеных (изюм) б/сахара изюм (изюм), сахар-песок (сахар)	Калорийность-136, Углеводы-33	=
30	Хлеб пшеничный / Кумены	Калорийность-71, Белок-2, Углеводы-14	=
30	Хлеб ржано-пшеничный / Кумены	Калорийность-63, Белок-2, Углеводы-13	=
Итого за *Индивидуальное меню			Калорийность-357, Белок-6, Жиры-5, Углеводы-68
Итого за день			Калорийность-357, Белок-6, Жиры-5, Углеводы-68

Копия
протокола
и сопроводительных
документов

Сторона прием

Руководитель
организации
по питанию



(КОГОВУ СШ пгт КУМЕНЫ (овз+инв))

Выход (г)	Наименование блюда	ж. щел. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
Завтрак (овз+инв.)			
90	Шницель (цех) 90 мясо поросеночье, кг (инв), гарнир из картофеля (инв)	Калорийность-256, Белки-14, Жиры-16, Углеводы-12	63-00
150	Каша гречневая рассыпчатая 150 гречка гречневая, каша рассыпчатая (инв), соль поваренная с микроэлементами (инв)	Калорийность-246, Белки-9, Жиры-6, Углеводы-40	15-00
30	Соус томатный томатная паста, кг (инв), морковь очищенная (инв), масло сливочное (инв), уксус (инв), лук очищенный (инв), масло подсолнечное, кг (инв), соль поваренная с микроэлементами (инв), сахар (инв), мята (инв), лавровый лист (инв)	Калорийность-24, Жиры-2, Углеводы-2	5-00
200	Чай с сахаром 200 сахар (инв), чай, кг (инв)	Калорийность-41, Углеводы-10	5-00
30	Хлеб пшеничный / Кумены	Калорийность-71, Белки-2, Углеводы-14	4-00
30	Хлеб ржано-пшеничный / Кумены	Калорийность-63, Белки-2, Углеводы-13	3-00
Итого за Завтрак (овз+инв.)			95-00
Обед (овз+инв.)			
250	Суп картофельный с бобовыми 250 картофель очищенный (инв), крупа горох (инв), морковь очищенная (инв), лук очищенный (инв), масло подсолнечное, кг (инв), соль поваренная с микроэлементами (инв)	Калорийность-168, Белки-6, Жиры-7, Углеводы-20	21-00
200	Компот из плодов и ягод сушеных (изюм) изюм (инв), сахар (инв), лимонная кислота, кг (инв)	Калорийность-136, Углеводы-33	12-00
30	Хлеб пшеничный / Кумены	Калорийность-71, Белки-2, Углеводы-14	4-00
30	Хлеб ржано-пшеничный / Кумены	Калорийность-63, Белки-2, Углеводы-13	3-00
Итого за Обед (овз+инв.)			40-00
Итого за день			135-00

Блюда
приготовлены
в соответствии
с технологией

Сторит повар

Руководитель
образовательного
учреждения

ООО "Русский портовый дом"

04.12.2024

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

Выход (г)	Наименование блюда	ж. щел. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
Обед (только 37руб.)			
250	Суп картофельный с бобовыми на курином бульоне 250 картофель очищенный (инв), крупа горох (инв), морковь очищенная (инв), лук очищенный (инв), масло подсолнечное, кг (инв), соль поваренная с микроэлементами (инв), мясо цб 1 категория (инв)	Калорийность-178, Белки-7, Жиры-8, Углеводы-20	21-00
200	Компот из плодов и ягод сушеных (изюм) изюм (инв), сахар (инв), лимонная кислота, кг (инв)	Калорийность-136, Углеводы-33	12-00
30	Хлеб пшеничный / Кумены	Калорийность-71, Белки-2, Углеводы-14	4-00
30	Хлеб ржано-пшеничный / Кумены	Калорийность-63, Белки-2, Углеводы-13	3-00
Итого за Обед (только 37руб.)			40-00
Итого за день			40-00

Блюда
приготовлены
в соответствии
с технологией

Сторит повар

Руководитель
образовательного
учреждения

ООО "Русский портовый дом"

04.12.2024

(КОГОВУ СШ пгт КУМЕНЫ (СВО))

Выход (г)	Наименование блюда	ж. щел. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
Завтрак (СВО)			
90	Шницель (цех) 90 мясо поросеночье, кг (инв), гарнир из картофеля (инв)	Калорийность-256, Белки-14, Жиры-16, Углеводы-12	63-00
150	Каша гречневая рассыпчатая 150 гречка гречневая, каша рассыпчатая (инв), соль поваренная с микроэлементами (инв)	Калорийность-246, Белки-9, Жиры-6, Углеводы-40	15-00
30	Соус томатный томатная паста, кг (инв), морковь очищенная (инв), масло сливочное (инв), уксус (инв), лук очищенный (инв), масло подсолнечное, кг (инв), соль поваренная с микроэлементами (инв), сахар (инв), мята (инв), лавровый лист (инв)	Калорийность-24, Жиры-2, Углеводы-2	5-00
200	Чай с сахаром 200 сахар (инв), чай, кг (инв)	Калорийность-41, Углеводы-10	5-00
30	Хлеб пшеничный / Кумены	Калорийность-71, Белки-2, Углеводы-14	4-00
30	Хлеб ржано-пшеничный / Кумены	Калорийность-63, Белки-2, Углеводы-13	3-00
Итого за Завтрак (СВО)			95-00
Итого за день			95-00

Блюда
приготовлены
в соответствии
с технологией

Сторит повар

Руководитель
образовательного
учреждения

ООО "Русский портовый дом"

Выход (г)	Наименование блюда	ж. щел. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
150	Капуста жареная капуста, куриный жир, масло сливочное, соль, специи	Калорийность-105, Белки-4, Жиры-5, Углеводы-10	34-00
113	Салат Анапас мясо св. 1 категории (рубца), майонез, яйцо куриное, огурец, помидор, морковь, лук, соль, специи	Калорийность-249, Белки-12, Жиры-10, Углеводы-27	44-00
131	Курица с ананасами / Кумены филе куриное, майонез, лук, майонез, яйцо куриное, помидор, морковь, лук, специи, соль, специи	Калорийность-422, Белки-21, Жиры-27, Углеводы-24	73-00
Итого за Калорийность-776, Белки-37, Жиры-42, Углеводы-61			151-00
Итого за день Калорийность-776, Белки-37, Жиры-42, Углеводы-61			151-00

Блюда
приготовлены
в соответствии
с рецептурой

Стороной повар

Руководитель
обслуживания
гостиницы

