

**(КОГОБУ СШ пгт КУМЕНИ(овз+ина))**

Выход (г)	Наименование блюда	эм. деп. (ккал), белки (г), углеводы (г), витаминны (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>Завтрак (овз+ина)</b>			
90	<b>Котлеты Особые из говядины и свинины(цех)</b> <small>мясо охлажденное, из (фарш), помидоры свежие из холодильника в соевом масле</small>	Калорийность-256, Белки-14, Жиры-16, Углеводы-12	58-00
150	<b>Изделия макаронные отварные 150</b> <small>макаронные изделия группы А фигурные, соевый белок с добавлением сахара, масло сливочное</small>	Калорийность-194, Белки-6, Жиры-3, Углеводы-35	12-00
30	<b>Соус томатный</b> <small>помидоры свежие, из (фарш), морковь очищенная (фарш), масло сливочное ит. (фарш), уксус (фарш), лук очищенный (фарш), масло подсолнечное, из (фарш), соль добавочная ит. (фарш), перец ит. (фарш), лавровый лист, из (фарш)</small>	Калорийность-24, Жиры-2, Углеводы-2	5-00
200	<b>Чай с сахаром 200</b> <small>чай, сахар</small>	Калорийность-41, Углеводы-10	5-00
30	<b>Хлеб пшеничный / Кумены</b>	Калорийность-71, Белки-2, Углеводы-14	4-00
30	<b>Хлеб ржано-пшеничный / Кумены</b>	Калорийность-63, Белки-2, Углеводы-13	3-00
<b>Итого за Завтрак (овз+ина)</b>		Калорийность-649, Белки-24, Жиры-21, Углеводы-86	87-00
<b>Обед (овз+ина)</b>			
250	<b>Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне 250</b> <small>картофель очищенный (фарш), капуста свежая (фарш), морковь очищенная (фарш), лук очищенный (фарш), сметана ит. из (фарш), мясо куриное (фарш), масло растительное, из (фарш), соль добавочная ит. (фарш)</small>	Калорийность-107, Белки-3, Жиры-6, Углеводы-9	23-00
200	<b>Чай с сахаром 200</b> <small>чай, сахар</small>	Калорийность-41, Углеводы-10	5-00
30	<b>Хлеб пшеничный / Кумены</b>	Калорийность-71, Белки-2, Углеводы-14	4-00
30	<b>Хлеб ржано-пшеничный / Кумены</b>	Калорийность-63, Белки-2, Углеводы-13	3-00
<b>Итого за Обед (овз+ина)</b>		Калорийность-282, Белки-7, Жиры-6, Углеводы-46	35-00
<b>Итого за день</b>		Калорийность-931, Белки-31, Жиры-27, Углеводы-132	122-00

Бланк прилагается в количестве 1 шт. с тел. картриджа

Старший повар

Руководитель образовательного учреждения

Н.В. Гасникова



**(КОГОБУ СШ пгт КУМЕНИ (только 37руб.))**

Выход (г)	Наименование блюда	эм. деп. (ккал), белки (г), углеводы (г), витаминны (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>Обед (только 37руб.)</b>			
250	<b>Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне 250</b> <small>картофель очищенный (фарш), капуста свежая (фарш), морковь очищенная (фарш), лук очищенный (фарш), сметана ит. из (фарш), мясо куриное (фарш), масло растительное, из (фарш), соль добавочная ит. (фарш)</small>	Калорийность-107, Белки-3, Жиры-6, Углеводы-9	23-00
200	<b>Чай с сахаром 200</b> <small>чай, сахар</small>	Калорийность-41, Углеводы-10	5-00
30	<b>Хлеб пшеничный / Кумены</b>	Калорийность-71, Белки-2, Углеводы-14	4-00
30	<b>Хлеб ржано-пшеничный / Кумены</b>	Калорийность-63, Белки-2, Углеводы-13	3-00
<b>Итого за Обед (только 37руб.)</b>		Калорийность-282, Белки-7, Жиры-6, Углеводы-46	35-00
<b>Итого за день</b>		Калорийность-282, Белки-7, Жиры-6, Углеводы-46	35-00

Бланк прилагается в количестве 1 шт. с тел. картриджа

Старший повар

Руководитель образовательного учреждения

Н.В. Гасникова



**(КОГОБУ СШ пгт КУМЕНИ (СВО))**

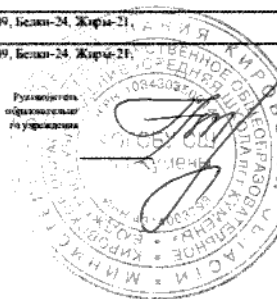
Выход (г)	Наименование блюда	эм. деп. (ккал), белки (г), углеводы (г), витаминны (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>Завтрак (СВО)</b>			
90	<b>Котлеты Особые из говядины и свинины(цех)</b> <small>мясо охлажденное, из (фарш), помидоры свежие из холодильника в соевом масле</small>	Калорийность-256, Белки-14, Жиры-16, Углеводы-12	58-00
150	<b>Изделия макаронные отварные 150</b> <small>макаронные изделия группы А фигурные, соевый белок с добавлением сахара, масло сливочное</small>	Калорийность-194, Белки-6, Жиры-3, Углеводы-35	12-00
30	<b>Соус томатный</b> <small>помидоры свежие, из (фарш), морковь очищенная (фарш), масло сливочное ит. (фарш), уксус (фарш), лук очищенный (фарш), масло подсолнечное, из (фарш), соль добавочная ит. (фарш), перец ит. (фарш), лавровый лист, из (фарш)</small>	Калорийность-24, Жиры-2, Углеводы-2	5-00
200	<b>Чай с сахаром 200</b> <small>чай, сахар</small>	Калорийность-41, Углеводы-10	5-00
30	<b>Хлеб пшеничный / Кумены</b>	Калорийность-71, Белки-2, Углеводы-14	4-00
30	<b>Хлеб ржано-пшеничный / Кумены</b>	Калорийность-63, Белки-2, Углеводы-13	3-00
<b>Итого за Завтрак (СВО)</b>		Калорийность-649, Белки-24, Жиры-21, Углеводы-86	87-00
<b>Итого за день</b>		Калорийность-649, Белки-24, Жиры-21, Углеводы-86	87-00

Бланк прилагается в количестве 1 шт. с тел. картриджа

Старший повар

Руководитель образовательного учреждения

Н.В. Гасникова



**(\*КОГОБУ СШ ПГТ КУМЕНЬ)**

Выход (г)	Наименование блюда	Эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), жиры (г)	Стоимость питания (руб)
<b>*Индивидуальное меню</b>			
90	<b>Шницель (цех) 90</b> <small>мясо свиное, лук, картофель, морковь, капуста, соус</small>	Калорийность-256, Белки-14, Жиры-16, Углеводы-12	=
150	<b>*Каша гречневая рассыпчатая 150</b> <small>крупа гречневая, молоко, сахар, соль, сливочное масло</small>	Калорийность-246, Белки-9, Жиры-6, Углеводы-40	=
200	<b>*Чай без сахара</b> <small>чай, сахар</small>	Калорийность-41, Углеводы-10	=
30	<b>Хлеб пшеничный / Кумены</b>	Калорийность-71, Белки-2, Углеводы-14	=
30	<b>Хлеб ржано-пшеничный / Кумены</b>	Калорийность-63, Белки-2, Углеводы-13	=
<b>Итого за *Индивидуальное меню</b>		Калорийность-677, Белки-27, Жиры-22, Углеводы-89	=
<b>Итого за день</b>		Калорийность-677, Белки-27, Жиры-22, Углеводы-89	=

Бюджет  
проектности  
в денежной  
единице

Старший повар

*[Handwritten signature]*

Руководитель  
объекта



Н.В. Гасникова

**(КОГОбУ СШ ПГТ КУМЕНЫ 7-11 лет)**

Выход (г)	Наименование блюда	эв. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>Завтрак</b>			
90	<b>Коплеты Особые из говядины и свинины (цех)</b> <small>мясо вымоченное, из говядины, колбасы особой из говядины и свиными шпиком</small>	Калорийность-256, Белки-14, Жиры-16, Углеводы-12	58-00
150	<b>Изделия макаронные отварные 150</b> <small>макаронные и макар. изделия и фасулные, соль йодированная с содержанием сульфата железа и сахара с витаминизированным</small>	Калорийность-194, Белки-6, Жиры-3, Углеводы-35	12-00
30	<b>Соус томатный 30</b> <small>помидоры свежие, лук репчатый, морковь очищенная (мытая), лук дольчатый (мытый), уксус столовый (5% раствор), масло подсолнечное рафинированное, сахар-песок (порошок), соль йодированная (мытая), чеснок (мытый), перец острый (порошок), лавровый лист (мытый)</small>	Калорийность-24, Жиры-2, Углеводы-2	5-00
200	<b>Чай с сахаром 200</b> <small>чай (зеленый), сахар-песок</small>	Калорийность-41, Углеводы-10	5-00
30	<b>Хлеб пшеничный / Кумены</b>	Калорийность-71, Белки-2, Углеводы-14	4-00
30	<b>Хлеб ржано-пшеничный / Кумены</b>	Калорийность-63, Белки-2, Углеводы-13	3-00
<b>Итого за Завтрак</b>		Калорийность-649, Белки-24, Жиры-21, Углеводы-86	87-00
<b>Итого за день</b>		Калорийность-649, Белки-24, Жиры-21, Углеводы-86	87-00

Блюда приготовлены в соответствии с тех. картой

Старший повар

*[Подпись]*

Руководитель образовательного учреждения



Н.В. Гасникова

**(КОГОбУ СШ ПГТ КУМЕНЫ 12 лет и старше)**

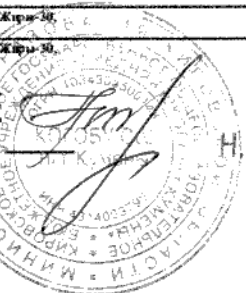
Выход (г)	Наименование блюда	эв. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>Обед</b>			
30	<b>Горошек зеленый (гарнировка) 30</b>	Калорийность-7, Углеводы-1	12-00
250	<b>Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне 250</b> <small>картофель очищенный (мытый), капуста свежая (мытая), морковь и лук репчатый (мытые), лук дольчатый (мытый), чеснок (мытый), масло подсолнечное рафинированное, куриный бульон (мытый), соль йодированная (мытая)</small>	Калорийность-107, Белки-3, Жиры-6, Углеводы-9	23-00
90	<b>Шницель (цех) 90</b> <small>мясо вымоченное, из говядины, колбасы особой из говядины и свиными шпиком</small>	Калорийность-256, Белки-14, Жиры-16, Углеводы-12	63-00
150	<b>Каша гречневая рассыпчатая 150</b> <small>крупы гречневая, масло сливочное без запаха, соль йодированная с содержанием сульфата железа и сахара</small>	Калорийность-246, Белки-9, Жиры-6, Углеводы-40	15-00
30	<b>Соус томатный</b> <small>помидоры свежие, лук репчатый, морковь очищенная (мытая), лук дольчатый (мытый), уксус столовый (5% раствор), масло подсолнечное рафинированное, сахар-песок (порошок), соль йодированная (мытая), чеснок (мытый), перец острый (порошок), лавровый лист (мытый)</small>	Калорийность-24, Жиры-2, Углеводы-2	5-00
200	<b>Чай с сахаром 200</b> <small>чай (зеленый), сахар-песок</small>	Калорийность-41, Углеводы-10	5-00
30	<b>Хлеб пшеничный / Кумены</b>	Калорийность-71, Белки-2, Углеводы-14	4-00
30	<b>Хлеб ржано-пшеничный / Кумены</b>	Калорийность-63, Белки-2, Углеводы-13	3-00
<b>Итого за Обед</b>		Калорийность-815, Белки-30, Жиры-30, Углеводы-101	130-00
<b>Итого за день</b>		Калорийность-815, Белки-30, Жиры-30, Углеводы-101	130-00

Блюда приготовлены в соответствии с тех. картой

Старший повар

*[Подпись]*

Руководитель образовательного учреждения



Н.В. Гасникова