

(КОГОБУ СШ ПГТ КУМЕНИ 7-11 лет)

| Выход (г) | Наименование блюда | эм. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), жиры (г), микроэлементы (мг) | Стоимость питания (руб) |
|-------------------------|---|--|-------------------------|
| Завтрак | | | |
| 50 | Омлет натуральный 50 <small>пшеничная мука, молоко ультрапастеризованное высшего качества, яйца свежие, масло сливочное безводное, соль безводная с пониженным содержанием натрия</small> | Калорийность-100, Белки-5, Жиры-9, Углеводы-1 | 25-00 |
| 230 | Макаронные изделия с тертым сыром 230 <small>макаронные изделия сухие и фасованные, сыр и твердый сыры, масло сливочное безводное, соль безводная с пониженным содержанием натрия</small> | Калорийность-384, Белки-13, Жиры-16, Углеводы-47 | 47-00 |
| 200 | Чай с лимоном и сахаром <small>чай (зеленый), лимонный сок (лимонный), сахар (сахарный)</small> | Калорийность-44, Углеводы-10 | 8-00 |
| 30 | Хлеб пшеничный / Кумены | Калорийность-71, Белки-2, Углеводы-14 | 4-00 |
| 200 | Сок фруктовый 0,2 <small>яблочный, сахар-песок, лимонная кислота</small> | Калорийность-370, Углеводы-141 | = |
| Итого за Завтрак | | Калорийность-969, Белки-20, Жиры-25, Углеводы-213 | 84-00 |
| Итого за день | | Калорийность-969, Белки-20, Жиры-25, Углеводы-213 | 84-00 |

Копия пригласительного в соответствии с технологией
ООО "Русский паровый дом"

Стороны согласны



Н.В. Гасникова

20.01.2025

(КОГОБУ СШ ПГТ КУМЕНИ 12 лет и старше)

| Выход (г) | Наименование блюда | эм. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), жиры (г), микроэлементы (мг) | Стоимость питания (руб) |
|----------------------|---|--|-------------------------|
| Обед | | | |
| 30 | Горошек зеленый (гарнировка) 30 Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне 250 <small>капуста квашенная (квашеная), картофель отваренный (вареный), лук репчатый (лук), морковь отваренная (вареная), курица отваренная (курица), лук репчатый (лук), сметана 10%, кефир (кефир), масло подсолнечное, кефир (кефир), соль безводная выс. (соль)</small> | Калорийность-7, Углеводы-1 | 12-00 |
| 250 | Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне 250 <small>капуста квашенная (квашеная), картофель отваренный (вареный), лук репчатый (лук), морковь отваренная (вареная), курица отваренная (курица), лук репчатый (лук), сметана 10%, кефир (кефир), масло подсолнечное, кефир (кефир), соль безводная выс. (соль)</small> | Калорийность-107, Белки-3, Жиры-6, Углеводы-9 | 23-00 |
| 90 | Тефтели(цех) <small>мясо поджаренное, кефир (кефир), картофель (картофель)</small> | Калорийность-173, Белки-7, Жиры-13, Углеводы-6 | 66-00 |
| 150 | Изделия макаронные отварные 150 <small>макаронные изделия сухие и фасованные, соль безводная выс. с пониженным содержанием натрия, масло сливочное безводное</small> | Калорийность-194, Белки-6, Жиры-3, Углеводы-35 | 12-00 |
| 30 | Соус томатный <small>пюре из помидор, кефир (кефир), морковь отваренная (вареная), масло сливочное выс. (масло), мука пшеничная (мука), лук репчатый (лук), масло подсолнечное, кефир (кефир), соль безводная выс. (соль), сахар выс. (сахар), лимонный сок (лимонный)</small> | Калорийность-24, Жиры-2, Углеводы-2 | 5-00 |
| 200 | Чай с лимоном и сахаром <small>чай (зеленый), лимонный сок (лимонный), сахар (сахарный)</small> | Калорийность-44, Углеводы-10 | 8-00 |
| 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-683, Белки-20, Жиры-24, Углеводы-90 | 133-00 |
| Итого за день | | Калорийность-683, Белки-20, Жиры-24, Углеводы-90 | 133-00 |

Копия пригласительного в соответствии с технологией
с технологией

Стороны согласны



Н.В. Гасникова

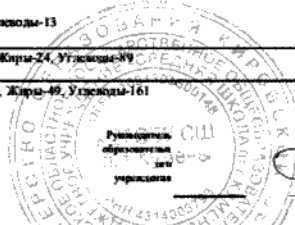
(КОГОВУ СШ пгт КУМЕНЫ(овз+инв))

| Выход (г) | Наименование блюда | эк. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), жиры (г), микроэлементы (мг) | Стоимость питания (руб) |
|------------------------------------|---|--|-------------------------|
| Завтрак (овз+инв.) | | | |
| 50 | Омлет натуральный 50 <small>яйцо куриное, масло сливочное высшего качества и т.д. увар, масло сливочное высшего качества, соевый лецитин и стабилизатор</small> | Калорийность-100, Белки-5, Жиры-9, Углеводы-1 | 25-00 |
| 230 | Макаронные изделия с тертым сыром 230 <small>макаронные изделия трубки и фарфурин, сыр в твердой дозировке, масло сливочное высшего качества, соль и стабилизатор</small> | Калорийность-384, Белки-13, Жиры-16, Углеводы-47 | 47-00 |
| 200 | Чай с лимоном и сахаром <small>чай, сахар, лимон</small> | Калорийность-44, Углеводы-10 | 8-00 |
| 30 | Хлеб пшеничный / Кумены <small>пшеничная мука высшего сорта, дрожжи, соль, вода</small> | Калорийность-71, Белки-2, Углеводы-14 | 4-00 |
| Итого за Завтрак (овз+инв.) | | | 84-00 |
| Обед (овз+инв.) | | | |
| 250 | Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне 250 <small>капуста свежая, картофель, лук, морковь, куриный бульон, сметана, соль, перец, масло сливочное высшего качества</small> | Калорийность-107, Белки-3, Жиры-6, Углеводы-9 | 23-00 |
| 90 | Тфтели(цех) <small>фарш, картофель, лук, морковь, яйцо, соль, перец</small> | Калорийность-173, Белки-7, Жиры-13, Углеводы-6 | 66-00 |
| 150 | Изделия макаронные отварные 150 <small>макаронные изделия трубки и фарфурин, соль</small> | Калорийность-194, Белки-6, Жиры-3, Углеводы-35 | 12-00 |
| 30 | Соус томатный <small>томатная паста, лук, морковь, чеснок, соль, перец, мука, вода</small> | Калорийность-24, Жиры-2, Углеводы-2 | 5-00 |
| 200 | Чай с лимоном и сахаром <small>чай, сахар, лимон</small> | Калорийность-44, Углеводы-10 | 8-00 |
| 30 | Хлеб пшеничный / Кумены <small>пшеничная мука высшего сорта, дрожжи, соль, вода</small> | Калорийность-71, Белки-2, Углеводы-14 | 4-00 |
| 30 | Хлеб ржано-пшеничный / Кумены <small>ржаная мука, пшеничная мука высшего сорта, дрожжи, соль, вода</small> | Калорийность-63, Белки-2, Углеводы-13 | 3-00 |
| Итого за Обед (овз+инв.) | | | 121-00 |
| Итого за день | | | 205-00 |

Блюда приготовлены в соответствии с рецептурой
ООО "Русский тортовый дом"

Стороной повар

[Подпись]



Н.В. Гасникова

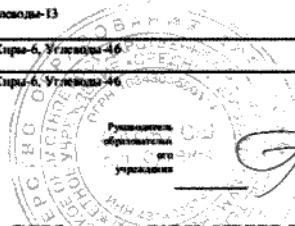
(КОГОВУ СШ пгт КУМЕНЫ (только 37руб.))

| Выход (г) | Наименование блюда | эк. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), жиры (г), микроэлементы (мг) | Стоимость питания (руб) |
|--------------------------------------|---|--|-------------------------|
| Обед (только 37руб.) | | | |
| 250 | Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне 250 <small>капуста свежая, картофель, лук, морковь, куриный бульон, сметана, соль, перец, масло сливочное высшего качества</small> | Калорийность-107, Белки-3, Жиры-6, Углеводы-9 | 23-00 |
| 200 | Чай с лимоном и сахаром <small>чай, сахар, лимон</small> | Калорийность-44, Углеводы-10 | 8-00 |
| 30 | Хлеб пшеничный / Кумены <small>пшеничная мука высшего сорта, дрожжи, соль, вода</small> | Калорийность-71, Белки-2, Углеводы-14 | 4-00 |
| 30 | Хлеб ржано-пшеничный / Кумены <small>ржаная мука, пшеничная мука высшего сорта, дрожжи, соль, вода</small> | Калорийность-63, Белки-2, Углеводы-13 | 3-00 |
| Итого за Обед (только 37руб.) | | | 38-00 |
| Итого за день | | | 38-00 |

Блюда приготовлены в соответствии с рецептурой
ООО "Русский тортовый дом"

Стороной повар

[Подпись]



Н.В. Гасникова

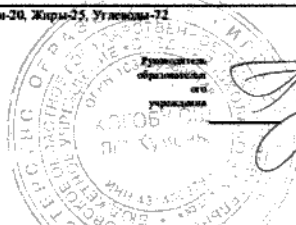
(КОГОВУ СШ пгт КУМЕНЫ (СВО))

| Выход (г) | Наименование блюда | эк. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), жиры (г), микроэлементы (мг) | Стоимость питания (руб) |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|
| Завтрак (СВО) | | | |
| 50 | Омлет натуральный 50 <small>яйцо куриное, масло сливочное высшего качества и т.д. увар, масло сливочное высшего качества, соевый лецитин и стабилизатор</small> | Калорийность-100, Белки-5, Жиры-9, Углеводы-1 | 25-00 |
| 230 | Макаронные изделия с тертым сыром 230 <small>макаронные изделия трубки и фарфурин, сыр в твердой дозировке, масло сливочное высшего качества, соль и стабилизатор</small> | Калорийность-384, Белки-13, Жиры-16, Углеводы-47 | 47-00 |
| 200 | Чай с лимоном и сахаром <small>чай, сахар, лимон</small> | Калорийность-44, Углеводы-10 | 8-00 |
| 30 | Хлеб пшеничный / Кумены <small>пшеничная мука высшего сорта, дрожжи, соль, вода</small> | Калорийность-71, Белки-2, Углеводы-14 | 4-00 |
| Итого за Завтрак (СВО) | | | 84-00 |
| Итого за день | | | 84-00 |

Блюда приготовлены в соответствии с рецептурой

Стороной повар

[Подпись]



Н.В. Гасникова