

Утверждаю

Утверждаю



Директор ИП Фомин В.А.  
Фомин В.А./



Директор  
Прокачёва Г.А./

## МЕНЮ

12 мая 2021 г.

**МБОУ "Винницкая школа-интернат" категория 7-11 лет**

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
<b>КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ</b> <small>крупа пшеничная полтавская, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	150/10	18,00	5,4	6,2	24,1	174
<b>БАТОН</b> <small>батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами</small>	25	5,00	2	1,2	13	72
<b>БУТЕРБРОД С СЫРОМ</b>	35	10,00	4,5	8,7	7,4	131
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> <small>вода питьевая, сахар песок</small>	185/15	5,00	0,2		15	60
<b>Итого</b>		<b>38,00</b>	<b>12,1</b>	<b>16,1</b>	<b>59,5</b>	<b>437</b>
<b>Обед</b>						
<b>ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ</b> <small>картофель, свекла, морковь, огурцы соленые, капуста квашеная, лук зеленый, масло подсолнечное рафинированное</small>	60	10,00	0,8	6,1	4	74
<b>СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ</b> <small>макаронные изделия высш.сорт, картофель, морковь, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая</small>	200	16,00	2,1	2,2	14,7	87
<b>ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ, СОУС МОЛОЧНЫЙ</b> <small>бройлеры цыплята потрош. 1 категории, батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами, вода питьевая, соль йодированная, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, мука пшеничная высш.сорт витамин., сахар песок</small>	80/30	24,00	12,8	12,4	11	208
<b>КАША ГРЕЧНЕВАЯ</b> <small>крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	11,00	4,5	5,1	20,4	145
<b>ХЛЕБ</b> <small>хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт</small>	55	3,00	4,2	0,3	27,7	131
<b>КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ</b>	200	6,00	0,5	0,1	34	141
<b>Итого</b>		<b>70,00</b>	<b>24,9</b>	<b>26,2</b>	<b>111,8</b>	<b>786</b>
<b>Всего</b>		<b>108,00</b>	<b>37</b>	<b>42,3</b>	<b>171,3</b>	<b>1223</b>



Утверждаю

Директор ИП Фомин В.А.  
Фомин В.А./



Утверждаю

Директор  
Трокачёва Г.А./

## МЕНЮ

12 мая 2021 г.

### МБОУ "Винницкая школа-интернат" категория 12-18 лет

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
<b>КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ</b> <small>крупа пшеничная полтавская, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	18,00	7,2	8,3	32	231
<b>БАТОН</b> <small>батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами</small>	25	5,00	2	1,2	13	72
<b>БУТЕРБРОД С СЫРОМ</b>	35	10,00	4,5	8,7	7,4	131
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> <small>вода питьевая, сахар песок</small>	185/15	5,00	0,2		15	60
<b>Итого</b>		38,00	13,9	18,2	67,4	494
<b>Обед</b>						
<b>ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ</b> <small>картофель, свекла, морковь, огурцы соленые, капуста квашеная, лук зеленый, масло подсолнечное рафинированое</small>	100	10,00	1,3	10,2	6,7	123
<b>СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ</b> <small>макаронные изделия высш.сорт, картофель, морковь, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая</small>	250	16,00	2,6	2,8	18,4	109
<b>ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ, СОУС МОЛОЧНЫЙ</b> <small>бройлеры цыплята потрош. 1 категории, батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами, вода питьевая, соль йодированная, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, мука пшеничная высш.сорт витамин., сахар песок</small>	80/50	24,00	12,8	12,3	11,2	208
<b>КАША ГРЕЧНЕВАЯ</b> <small>крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	11,00	6	6,9	27,2	195
<b>ХЛЕБ</b> <small>хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт</small>	55	3,00	4,2	0,3	27,7	131
<b>КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ</b>	200	6,00	0,5	0,1	34	141
<b>Итого</b>		70,00	27,4	32,6	125,2	907
<b>Всего</b>		108,00	41,3	50,8	192,6	1401

Утверждаю



Директор ИП Фомин В.А.  
Фомин В.А./

Утверждаю



Директор  
Грокачёва Г.А./

# МЕНЮ

12 мая 2021 г.

## МБОУ "Винницкая школа-интернат" (5-ти разовое питание) категория 7-11 ЛЕТ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
<b>КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ</b> <small>крупа пшеничная полтавская, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	155	18,00	5,6	6,4	24,8	179
<b>БАТОН</b> <small>батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами</small>	25	5,00	2	1,2	13	72
<b>БУТЕРБРОД С СЫРОМ</b>	35	10,00	4,5	8,7	7,4	131
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> <small>вода питьевая, сахар песок</small>	185/15	5,00	0,2		15	60
<b>Итого</b>		<b>38,00</b>	<b>12,3</b>	<b>16,3</b>	<b>60,2</b>	<b>442</b>
<b>II Завтрак</b>						
<b>ФРУКТ СВЕЖИЙ СЕЗОННЫЙ</b>	100	15,00				
<b>Итого</b>		<b>15,00</b>				
<b>Обед</b>						
<b>ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ</b> <small>картофель, свекла, морковь, огурцы соленые, капуста квашеная, лук зеленый, масло подсолнечное рафинированное</small>	60	10,00	0,8	6,1	4	74
<b>СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ</b> <small>макаронные изделия высш.сорт, картофель, морковь, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, томатная паста, вода питьевая</small>	200	16,00	3,1	2,2	15,2	94
<b>ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ, СОУС МОЛОЧНЫЙ</b> <small>бройлеры цыплята потрош. 1 категории, батон нарезной пшен мука высш.сорт обог. микронутриентами, вода питьевая, соль йодированная, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, мука пшеничная высш.сорт витамин., сахар песок</small>	85/50	24,00	12,8	14	17	246
<b>КАША ГРЕЧНЕВАЯ</b> <small>крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое</small>	155	11,00	4,9	5,3	21,9	155
<b>ХЛЕБ</b> <small>хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт</small>	55	3,00	4,2	0,3	27,6	130
<b>КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ</b>	200	6,00	0,5	0,1	34	141
<b>Итого</b>		<b>70,00</b>	<b>26,3</b>	<b>28</b>	<b>119,7</b>	<b>840</b>
<b>Ужин</b>						
<b>РИС ОТВАРНОЙ</b> <small>крупа рисовая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое</small>	145	10,00	3,6	6,1	31,8	197
<b>ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ</b> <small>говяжья печень, масло подсолнечное рафинированное, сметана 15% жирности, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, соль йодированная, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое</small>	100	20,00	13,8	13,2	4,5	211
<b>ХЛЕБ</b> <small>хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт</small>	55	3,00	4,2	0,3	27,6	130

ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	185/15	5,00	0,2	0,1	15	60
Итого		38,00	21,8	19,7	78,9	598
<b>Перед сном</b>						
КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ "БИОЛАКТ" кисломол. продукт с бифидофлорой 2,5% жирности	200	14,00				
Итого		14,00				
Всего		175,00	60,4	64	258,8	1880



Утверждаю

Директор ИП Фомин В.А.  
Владимир / Фомин В.А./  
Александрович

Утверждаю

Директор  
Прокачёва Г.А./

## МЕНЮ

12 мая 2021 г.



### МБОУ "Винницкая школа-интернат" (5-ти разовое питание) категория 12-18 ЛЕТ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
<b>КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ</b> <small>крупа пшеничная полтавская, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное</small>	155	18,00	5,5	6,2	28,6	193
<b>БАТОН</b> <small>батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами</small>	26	5,00	2	1,2	13	72
<b>БУТЕРБРОД С СЫРОМ</b>	35	10,00	4,5	8,7	7,4	131
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> <small>вода питьевая, сахар песок</small>	185/16	5,00	0,2		15	60
<b>Итого</b>		38,00	12,2	16,1	64	456
<b>II Завтрак</b>						
<b>ФРУКТ СВЕЖИЙ СЕЗОННЫЙ</b>	100	15,00				
<b>Итого</b>		15,00				
<b>Обед</b>						
<b>ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ</b> <small>картофель, свекла, морковь, огурцы соленые, капуста квашеная, лук зеленый, масло подсолнечное рафинированное</small>	60	10,00	0,8	6,1	4	74
<b>СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ</b> <small>макаронные изделия высш.сорт, картофель, морковь, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, томатная паста, вода питьевая</small>	200	16,00	3,1	2,2	15,2	94
<b>ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ, СОУС МОЛОЧНЫЙ</b> <small>бройлеры цыплята потрош. 1 категории, батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами, вода питьевая, соль йодированная, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, мука пшеничная высш.сорт витамин., сахар песок</small>	80/50	24,00	13	12,9	12,3	218
<b>КАША ГРЕЧНЕВАЯ</b> <small>крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое</small>	155	11,00	4,8	5,8	21,3	155
<b>ХЛЕБ</b> <small>хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт</small>	56	3,00	4,2	0,3	27,9	132
<b>КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ</b>	200	6,00	0,5	0,1	34	141
<b>Итого</b>		70,00	26,4	27,4	114,7	814
<b>Ужин</b>						
<b>РИС ОТВАРНОЙ</b> <small>крупа рисовая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	10,00	3,7	6,3	32,8	203
<b>ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ</b> <small>говяжья печень, масло подсолнечное рафинированное, сметана 15% жирности, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, соль йодированная, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое</small>	100	20,00	13,7	10,6	3,4	185
<b>ХЛЕБ</b> <small>хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт</small>	56	3,00	4,2	0,3	27,9	132

ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	185/15	5,00	0,2	0,1	15	60
Итого		38,00	21,8	17,3	79,1	580
<b>Перед сном</b>						
КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ "БИОЛАКТ" кисломол. продукт с бифидофлорой 2,5% жирности	1110	14,00			0,1	1
Итого		14,00			0,1	1
Всего		175,00	60,4	60,8	257,9	1851