

Алексеевский
Р. Свободский
Алексеевский
школы

ПЛАН МЕНЮ
ДЕНЬ 1

ДЕНЬ 1			
Наименование	Ед.изм.	Норма закладки	
		Младшие	Старшие
ЗАВТРАК			
Салат из моркови с яблоками (до 1 марта)	гр	60	100
морковь	гр	48/42	88/70
сахарный песок	гр	1	2
яблоки	гр	14/12	24/20
масло растительное	гр	6	10
соль	гр	0,5	1
Салат из припущенной моркови с яблоками (после 1 марта)	гр	60	100
морковь	гр	48/42	88/70
сахарный песок	гр	1	2
яблоки	гр	14/12	24/20
масло растительное	гр	6	10
соль	гр	0,5	1
	гр		
Макароны отварные со сливочным маслом	гр	150	180
макаронные изделия	гр	52	65
масло сливочное 72,5%	гр	8	10
соль пищевая	гр	2	3
Котлета из птицы с соусом	гр	80/20	90/20
котлеты говяжьи п/ф	гр	1/100гр	1/110гр
масло растительное	гр	1	1
	гр		
Соус красный основной:	гр	20	20
масло растительное	гр	1	1
томатная паста	гр	3	3
морковь	гр	4/3	4/3
лук репчатый	гр	2/1	2/1
сахарный песок	гр	1	1
соль	гр	0,5	0,5
мука	гр	1	1
Хлеб пшеничный	гр	30	30
Хлеб ржан-пшеничный	гр	20	20
Чай с сахаром	гр	190/10	190/10
чай-заварка	гр	1	1
сахарный песок	гр	10	10
вода	гр	210	210
ОБЕД			

Салат из свежих огурцов	гр	60	100
огурцы свежие	гр	57/54	94/90
масло растительное	гр	4	6
лук репчатый	гр	5	7
соль	гр	0,5	0,5
Борщ с капустой и картофелем на мкб со сметаной	гр	225/15/10	225/15/10
говядина на кости	гр	32/24	32/24
свекла	гр	50/40	50/40
капуста белокочанная	гр	25/20	25/20
картофель	гр	35/21	35/21
морковь	гр	13/10	13/10
лук репчатый	гр	12/10	12/10
томатная паста	гр	8	8
сахарный песок	гр	3	3
соль	гр	2	2
масло растительное	гр	2	2
вода	гр	180	180
сметана 15%	гр	10	10
Картофельное пюре	гр	150	180
картофель	гр	224/135	269/162
молоко 2,5%	гр	24	29
масло сливочное 72,5%	гр	8	10
соль пищевая	гр	1	1
Тефтели с соусом	гр	80/20	90/20
тефтели мясные п/ф	гр	1/100гр	1/110гр
масло растительное	гр	1	1
Соус красный основной:	гр	20	20
масло растительное	гр	1	1
томатная паста	гр	3	3
морковь	гр	4/3	4/3
лук репчатый	гр	2/1	2/1
сахарный песок	гр	1	1
соль	гр	0,5	0,5
мука	гр	1	1
Хлеб пшеничный	гр	20	30
Хлеб ржано-пшеничный	гр	20	20
Компот из свежих плодов	гр	200	200
яблоки	гр	51/43	51/43
сахарный песок	гр	10	10
вода	гр	210	210

ПЛАН МЕНЮ
ДЕНЬ 2

ДЕНЬ 2			
Наименование	Ед.изм.	Норма закладки	
		Младшие	Старшие
ЗАВТРАК			
Салат из белокочанной капусты (до 1 марта)	гр	60	100
капуста свежая белокочанная	гр	60/48	100/80
морковь свежая	гр	10/8	18/14
масло растительное	гр	6	10
сахарный песок	гр	3	6
соль пищевая	гр	1	1
Огурцы свежие порционно с маслом (после 1 марта)	гр	60	100
огурцы свежие	гр	57/54	94/90
масло растительное	гр	6	10
Жаркое по- домашнему (из говядины)	гр	200	230
мясо говядины на кости	гр	103/76	114/84
картофель	гр	152/91	174/104
лук	гр	14/11	14/12
морковь	гр	25/20	29/23
масло растительное	гр	6	7
томатная паста	гр	4	4
соль пищевая	гр	1	1
вода	гр	95	108
Хлеб пшеничный	гр	30	30
Хлеб ржан-пшеничный	гр	20	20
Чай с сахаром и лимоном	гр	185/10/5	185/10/5
чай заварка	гр	1	1
сахарный песок	гр	10	10
вода	гр	200	200
лимон	гр	6/5	6/5
ОБЕД			
Салат из моркови (до 1 марта)	гр	60	100
морковь свежая	гр	76/54	122/90
сахарный песок	гр	2	4
соль пищевая	гр	0,5	1
масло растительное	гр	6	10
Салат из припущенной моркови (после 1 марта)	гр	60	100
морковь	гр	76/54	122/90
сахарный песок	гр	2	4
соль пищевая	гр	0,5	1
масло растительное	гр	6	10

Суп картофельный с клецками с курицей и сметаной	гр	225/15/10	225/15/10
курица тушка	гр	32/24	32/24
картофель	гр	83/50	83/50
морковь	гр	12/10	12/10
лук репчатый	гр	12/10	12/10
масло растительное	гр	2	2
вода	гр	250	250
соль	гр	2	2
сметана 15%	гр	10	10
Клецки готовые:	гр	40	40
яйцо куриное	гр	4	4
масло сливочное 72,5%	гр	1	1
вода	гр	19	19
мука	гр	12	12
соль	гр	1	1
Рис отварной	гр	150	180
крупа рисовая	гр	52	63
масло сливочное 72,5%	гр	8	10
соль	гр	2	3
Рыба, тушенная в томате с овощами	гр	90/30	100/30
рыба минтай	гр	148/112	163/124
морковь	гр	6/5	6/5
лук репчатый	гр	4/3	4/3
томатная паста	гр	3	3
масло растительное	гр	2	2
соль	гр	1	1
вода	гр	11	11
Хлеб пшеничный	гр	40	40
Хлеб ржано-пшеничный	гр	20	20
Компот из сухофруктов	гр	200	200
смесь компотная	гр	18	18
сахарный песок	гр	10	10
вода	гр	210	210

**ПЛАН МЕНЮ
ДЕНЬ 3**

Наименование	Ед.изм.	Норма закладки	
		Младшие	Старшие
ЗАВТРАК			
Винегрет овощной	гр	60	100
картофель	гр	36/22	60/38
морковь	гр	8/6	14/10
свекла	гр	13/10	22/16
лук репчатый	гр	10/8	16/14
огурцы соленые	гр	12/11	20/18
масло растительное	гр	6	10
соль пищевая	гр	0,5	1
Каша гречневая рассыпчатая	гр	150	180
крупа гречневая	гр	54	65
масло сливочное 72,5%	гр	8	10
соль	гр	2	2
вода	гр	105	126
	гр		
Птица, тушенная в сметанном соусе	гр	50/50	50/50
грудка куриная	гр	98/75	98/75
сметана	гр	12	12
вода	гр	38	38
мука	гр	4	4
масло сливочное 72,5%	гр	3	3
соль	гр	0,5	0,5
Хлеб пшеничный	гр	40	40
Хлеб ржан-пшеничный	гр	20	20
Чай с сахаром и яблоками	гр	180/10/10	180/10/10
чай заварка	гр	1	1
сахарный песок	гр	10	10
яблоки свежие	гр	12/10	12/10
вода	гр	210	210
ОБЕД			
Салат "Витаминный" (до 1 марта)	гр	60	100
капуста свежая белокочанная	гр	39/31	66/52
морковь	гр	10/8	18/14
яблоки	гр	18/15	30/24
сахарный песок	гр	3	6
масло растительное	гр	3	4
соль	гр	0,5	1
Огурцы свежие порционно с маслом (после 1 марта)	гр	60	100

огурцы свежие	гр	57/54	94/90
масло растительное	гр	6	10
Рассольник Ленинградский на мкб со сметаной	гр	225/15/10	225/15/10
говядина на кости	гр	32/24	32/24
картофель	гр	124/75	124/75
крупа перловая	гр	5	5
морковь	гр	13/10	13/10
лук репчатый	гр	6/5	6/5
огурцы соленые	гр	13/12	13/12
масло растительное	гр	2	2
томатная паста	гр	4	4
соль	гр	2	2
вода	гр	180	180
сметана 15%	гр	10	10
Плов из говядины	гр	200	230
крупа рисовая	гр	48	55
мясо говядины	гр	87/65	106/78
лук репчатый	гр	8/6	9/8
морковь	гр	13/10	15/12
масло растительное	гр	8	9
соль	гр	1	1
вода	гр	130	162
Хлеб пшеничный	гр	40	40
Хлеб ржано-пшеничный	гр	20	20
Кисель	гр	200	200
кисель	гр	24	24
вода	гр		

**ПЛАН МЕНЮ
ДЕНЬ 4**

ДЕНЬ 4

Наименование	Ед.изм.	Норма закладки	
		Младшие	Старшие
ЗАВТРАК			
Фрукт	гр	100	100
Каша молочная геркулесовая со сливочным маслом	гр	200/5/10	220/5/10
крупa геркулесовая	гр	30	33
молоко	гр	140	154
вода	гр	44	48
сахарный песок	гр	5	5
соль	гр	1	1
масло сливочное	гр	10	10
Сосиска в тесте	гр	90	90
для теста:	гр	50	50
мука	гр	32	32
молоко	гр	10	10
вода	гр	6	6
масло растительное	гр	3	3
соль	гр	1	1
дрожжи сухие	гр	1	1
сахарный песок	гр	1	1
яйцо куриное	гр	1	1
для начинки:			
сосиски	гр	50	50
для смазки и раскатки:			
мука	гр	3	3
масло растительное	гр	2	2
Хлеб пшеничный	гр	30	50
Чай с сахаром	гр	190/10	190/10
чай заварка	гр	1	1
сахарный песок	гр	10	10
вода	гр	210	210
ОБЕД			
Салат картофельный с солеными огурцами	гр	60	100
картофель	гр	40/24	68/40
огурцы соленые	гр	13/12	22/20
лук репчатый	гр	7/6	12/10
яйцо куриное	гр	6	10
морковь	гр	9/6	16/12
масло растительное	гр	6	10

соль	гр	0,5	1
Суп картофельный с бобовыми (гороховый) на мкб с гренками из пшеничного хлеба	гр	235/15	235/15
мясо говядины на кости	гр	32/24	32/24
горох	гр	12	12
картофель	гр	83/50	83/50
лук репчатый	гр	12/10	12/10
морковь	гр	12/10	12/10
масло растительное	гр	2	2
вода	гр	200	200
соль	гр	2	2
гренки из пшеничного хлеба:	гр	15	15
хлеб пшеничный	гр	18	18
масло растительное	гр	1	1
Макароны отварные со сливочным маслом	гр	150	180
макаронные изделия	гр	52	65
масло сливочное 72,5%	гр	8	10
соль пищевая	гр	2	3
Котлета из птицы с соусом	гр	80/20	90/20
котлеты куриные п/ф	гр	1/100гр	1/110гр
масло растительное	гр	1	1
Соус красный основной:	гр	20	20
масло растительное	гр	1	1
томатная паста	гр	3	3
морковь	гр	4/3	4/3
лук репчатый	гр	2/1	2/1
сахарный песок	гр	1	1
соль	гр	0,5	0,5
мука	гр	1	1
Хлеб пшеничный	гр	30	30
Хлеб ржано-пшеничный	гр	20	20
Компот из свежих плодов	гр	200	200
яблоки	гр	51/43	51/43
сахарный песок	гр	10	10
вода	гр	210	210

ПЛАН МЕНЮ
ДЕНЬ 5

ДЕНЬ 5			
Наименование	Ед.изм.	Норма закладки	
		Младшие	Старшие
ЗАВТРАК			
Фрукт	гр	100	100
Рис отварной	гр	150	180
рисовая крупа	гр	52	63
масло сливочное	гр	8	10
соль	гр	2	3
Котлета из говядины с соусом	гр	80/20	90/20
котлеты говяжьи п/ф	гр	1/100гр	1/110гр
масло растительное	гр	1	1
Соус красный основной:	гр	20	20
масло растительное	гр	1	1
томатная паста	гр	3	3
морковь	гр	4/3	4/3
лук репчатый	гр	2/1	2/1
сахарный песок	гр	1	1
соль	гр	0,5	0,5
мука	гр	1	1
Хлеб пшеничный	гр	30	30
Хлеб ржано-пшеничный	гр	20	20
Чай с сахаром и лимоном	гр	185/10/5	185/10/5
чай заварка	гр	1	1
сахарный песок	гр	10	10
вода	гр	200	200
лимон	гр	6/5	6/5
ОБЕД			
Салат из отварной свеклы	гр	60	100
свекла	гр	69/58	116/96
масло растительное	гр	6	10
соль	гр	0,5	1
Суп с макаронными изделиями с курицей со сметаной	гр	225/15/10	225/15/10
курица тушка	гр	32/24	32/24
картофель	гр	83/50	83/50
лук репчатый	гр	6/5	6/5
морковь	гр	13/10	13/10
масло растительное	гр	2	2

вода	гр	250	250
соль	гр	2	2
вермишель	гр	26	26
сметана 15%	гр	10	10
Рагу овощное с говядиной	гр	210	230
мясо говядины на кости	гр	90/66	99/79
картофель	гр	83/50	92/55
капуста белокочанная	гр	59/47	88/53
морковь	гр	25/20	28/22
лук репчатый	гр	14/11	15/13
масло растительное	гр	5	6
томатная паста	гр	5	7
мука	гр	3	4
соль	гр	1	1
вода	гр	47	52
Хлеб пшеничный	гр	40	40
Хлеб ржано-пшеничный	гр	20	20
Компот из сухофруктов	гр	200	200
смесь компотная	гр	18	18
сахарный песок	гр	10	10
вода	гр	210	210

ПЛАН МЕНЮ
ДЕНЬ 6

Наименование	Ед.изм.	Норма закладки	
		Младшие	Старшие
ЗАВТРАК			
Кондитерское изделие	гр	40	40
вафли, печенье или пряники	гр	40	40
Картофельное пюре	гр	150	180
картофель	гр	224/135	269/162
молоко	гр	24	29
масло сливочное	гр	8	10
соль	гр	1	1
Рыба, запеченная в сметанном соусе	гр	90/30	90/30
рыба минтай	гр	148/112	148/112
морковь	гр	6/5	6/5
лук репчатый	гр	4/3	4/3
сметана	гр	6	6
масло растительное	гр	2	2
соль	гр	1	1
вода	гр	11	11
мука	гр	1	1
масло сливочное	гр	2,5	2,5
Хлеб пшеничный	гр	20	30
Хлеб ржано-пшеничный	гр	20	20
Чай с сахаром и яблоками	гр	180/10/10	180/10/10
чай заварка	гр	1	1
сахарный песок	гр	10	10
яблоки свежие	гр	12/10	12/10
вода	гр	210	210
ОБЕД			
Огурцы соленые	гр	60	100
Огурцы соленые	гр	64/60	106/100
Щи из свежей капусты с картофелем на мкб со сметаной	гр	225/15/10	225/15/10
мясо говядины на кости	гр	32/24	32/24
капуста свежая	гр	63/50	63/50
картофель	гр	50/30	50/30
морковь	гр	13/10	13/10
лук репчатый	гр	12/10	12/10
томатная паста	гр	5	5
масло растительное	гр	2	2

соль	гр	2	2
вода	гр	200	200
сметана	гр	10	10
Каша пшеничная рассыпчатая	гр	150	180
крупа пшеничная	гр	60	72
масло сливочное	гр	7	9
соль	гр	0,5	0,5
вода	гр	108	130
Птица, тушеная в соусе с овощами	гр	80/30	90/30
курица тушка	гр	116	130
вода	гр	30	30
масло растительное	гр	2	2
морковь	гр	5/4	5/4
лук репчатый	гр	2/1	2/1
томатная паста	гр	4	4
мука	гр	2	2
соль	гр	1	1
Хлеб пшеничный	гр	30	40
Хлеб ржано-пшеничный	гр	20	20
Кисель	гр	200	200
кисель	гр	24	24
вода	гр	210	210

**ПЛАН МЕНЮ
ДЕНЬ 7**

Наименование	Ед.изм.	Норма закладки	
		Младшие	Старшие
ЗАВТРАК			
Сыр	гр	15	15
Каша молочная "Дружба" со сливочным маслом	гр	200/5/10	230/5/10
молоко	гр	140	154
вода	гр	44	48
масло сливочное	гр	10	10
соль	гр	1	1
сахарный песок	гр	5	5
пшено	гр	20	22
крупа рисовая	гр	18	20
Пирожок с повидлом	гр	60	60
тесто:	гр	50	50
мука пшеничная	гр	32	32
молоко 2,5%	гр	10	10
вода	гр	6	6
масло растительное	гр	3	3
соль пищевая	гр	1	1
дрожжи сухие	гр	1	1
сахарный песок	гр	1	1
яйцо куриное	гр	1	1
повидло	гр	25	25
для смазки и раскатки:	гр		
мука	гр	3	3
масло растительное	гр	2	2
Хлеб пшеничный	гр	20	20
Хлеб ржано-пшеничный	гр	20	20
Чай с сахаром	гр	190/10	190/10
чай-заварка	гр	1	1
сахарный песок	гр	10	10
вода	гр	210	210
ОБЕД			
Винегрет овощной	гр	60	100
картофель	гр	36/22	36/22
морковь	гр	8/6	8/6
свекла	гр	13/10	13/10

лук репчатый	гр	10/8	10/8
огурцы соленые	гр	12/11	12/11
масло растительное	гр	6	6
соль пищевая	гр	0,5	0,5
Суп картофельный с крупой (пшениный) с курицей и сметаной	гр	225/15/10	225/15/10
курица тушка	гр	32/24	32/24
картофель	гр	125/75	125/75
морковь	гр	13/10	13/10
лук репчатый	гр	13/10	13/10
крупка пшеничная	гр	10	10
масло растительное	гр	2	2
вода	гр	200	200
соль пищевая	гр	2	2
сметана 15%	гр	10	10
Жаркое по-домашнему с птицей	гр	200	230
грудка куриная	гр	75/58	93/72
картофель	гр	168/101	205/123
лук репчатый	гр	13/11	17/14
морковь	гр	25/20	31/25
масло растительное	гр	5	6
томатная паста	гр	4	5
соль	гр	0,5	0,5
вода	гр	95	119
Хлеб пшеничный	гр	30	30
Хлеб ржано-пшеничный	гр	20	20
Компот из свежих плодов	гр	200	200
яблоки	гр	51/43	51/43
сахарный песок	гр	10	10
вода	гр	210	210

ООО Эдем Общепит 12 декабря, 14:24

Кому: Spetsstorg-kazan



Добрый день!

У нас будет заявочка:
на

1. ООО «Эдем»

Рюмка бистро 100 шт

Бокал Бистро для вина 60 шт

Стакан для сока высокий 200 мл 30 шт

Ножницы кухонные 2 шт

Сковорода блинная 1 шт

Доски деревянные 30*40 тонкие 10 шт

2. ИП Тукмакова (Оазис)

Бокал для айриш кофе на ножке стекло 60 штук

Рюмка бистро 36 шт

Бокал Бистро для вина 36 шт

Бокал для martinini 12 шт

--

ООО Эдем Общепит

Отправлено из Почты [Mail](#)

**ПЛАН МЕНЮ
ДЕНЬ 8**

ДЕНЬ 6

Наименование	Ед.изм.	Норма закладки	
		Младшие	Старшие
ЗАВТРАК			
Фрукт	гр	100	100
Сложный гарнир (картофельное пюре, тушеная капуста)	гр	120/30	150/30
картофельное пюре	гр	120	150
картофель	гр	180/108	225/135
молоко	гр	19	23
масло сливочное	гр	6	8
соль	гр	0,5	0,5
капуста тушеная	гр	30	30
капуста белокочанная	гр	38/30	38/30
масло растительное	гр	2	2
томатная паста	гр	2	2
морковь	гр	3/2	3/2
лук репчатый	гр	4/3	4/3
мука пшеничная	гр	1	1
сахарный песок	гр	1	1
соль	гр	0,5	0,5
вода	гр	12	12
Кнели куриные с соусом	гр	80/20	90/20
кнели куриные п/ф	гр	1шт/90гр	1шт/100гр
масло растительное	гр	1	1
Соус красный основной:	гр	20	20
масло растительное	гр	1	1
томатная паста	гр	3	3
морковь	гр	4/3	4/3
лук репчатый	гр	2/1	2/1
сахарный песок	гр	1	1
соль	гр	0,5	0,5
мука	гр	1	1
Хлеб пшеничный	гр	30	20
Хлеб ржано-пшеничный	гр	20	20
Чай с сахаром и лимоном	гр	185/10/5	185/10/5
чай заварка	гр	1	1
сахарный песок	гр	10	10
вода	гр	200	200
лимон	гр	6/5	6/5

ОБЕД			
Салат картофельный с солеными огурцами	гр	60	100
картофель	гр	40/24	68/40
огурцы соленые	гр	13/12	22/20
лук репчатый	гр	7/6	12/10
яйцо куриное	гр	6	10
морковь	гр	9/6	16/12
масло растительное	гр	6	10
соль	гр	0,5	1
Борщ с капустой и картофелем на мкб со сметаной	гр	225/15/10	225/15/10
говядина на кости	гр	32/24	32/24
свекла	гр	50/40	50/40
капуста белокочанная	гр	25/20	25/20
картофель	гр	35/21	35/21
морковь	гр	13/10	13/10
лук репчатый	гр	12/10	12/10
томатная паста	гр	8	8
сахарный песок	гр	3	3
соль	гр	2	2
масло растительное	гр	2	2
вода	гр	180	180
сметана 15%	гр	10	10
Макароны отварные со сливочным маслом	гр	150	180
макаронные изделия	гр	52	65
масло сливочное 72,5%	гр	8	10
соль пищевая	гр	2	3
Бефстроганов из говядины	гр	50/50	55/55
мясо говядина	гр	107/79	116/86
масса отварного мяса:	гр	50	55
лук репчатый	гр	14/12	15/13
масло растительное	гр	5	5
сметана	гр	11	12
мука	гр	2	2
соль	гр	1	1
масса соуса:	гр	50	55
Хлеб пшеничный	гр	30	30
Хлеб ржано-пшеничный	гр	20	20
Компот из сухофруктов	гр	200	200
смесь компотная	гр	18	18
сахарный песок	гр	10	10

вода	гр	210	210
------	----	-----	-----

ПЛАН МЕНЮ
ДЕНЬ 9

ДЕНЬ 9			
Наименование	Ед.изм.	Норма закладки	
		Младшие	Старшие
ЗАВТРАК			
Салат из белокочанной капусты (до 1 марта)	гр	60	100
капуста белокочанная	гр	60/48	100/80
морковь свежая	гр	10/8	18/14
масло растительное	гр	6	10
сахарный песок	гр	3	6
соль	гр	1	1
Огурцы свежие порционно с маслом (после 1 марта)	гр	60	100
огурцы свежие	гр	57/54	94/90
масло растительное	гр	6	10
Плов из говядины	гр	200	230
крупа рисовая	гр	48	55
мясо говядины	гр	87/65	106/78
лук репчатый	гр	8/6	9/8
морковь	гр	13/10	15/12
масло растительное	гр	8	9
соль	гр	1	1
вода	гр	107	123
Хлеб пшеничный	гр	30	30
Хлеб ржано-пшеничный	гр	20	20
Чай с сахаром и яблоками	гр	180/10/10	180/10/10
чай заварка	гр	1	1
сахарный песок	гр	10	10
яблоки свежие	гр	12/10	12/10
вода	гр	210	210
ОБЕД			
Салат из моркови с яблоками (до 1 марта)	гр	60	100
морковь	гр	48/42	88/70
сахарный песок	гр	1	2
яблоки	гр	14/12	24/20
масло растительное	гр	6	10
соль	гр	0,5	1
Салат из припущенной моркови с яблоками (после 1 марта)	гр	60	100
морковь	гр	48/42	88/70
сахарный песок	гр	1	2
яблоки	гр	14/12	24/20
масло растительное	гр	6	10

соль	гр	0,5	1
Рассольник Ленинградский на мкб со сметаной	гр	225/15/10	225/15/10
говядина на кости	гр	32/24	32/24
картофель	гр	124/75	124/75
крупа перловая	гр	5	5
морковь	гр	13/10	13/10
лук репчатый	гр	6/5	6/5
огурцы соленые	гр	13/12	13/12
масло растительное	гр	2	2
томатная паста	гр	4	4
соль	гр	2	2
вода	гр	180	180
сметана 15%	гр	10	10
Пюре гороховое	гр	160	180
горох	гр	56	60
масло сливочное	гр	5	6
соль	гр	2	2
вода	гр	160	180
Котлета из птицы с соусом	гр	80/20	90/20
котлеты говяжьи п/ф	гр	1/100гр	1/110гр
масло растительное	гр	1	1
	гр		
Соус красный основной:	гр	20	20
масло растительное	гр	1	1
томатная паста	гр	3	3
морковь	гр	4/3	4/3
лук репчатый	гр	2/1	2/1
сахарный песок	гр	1	1
соль	гр	0,5	0,5
мука	гр	1	1
Хлеб пшеничный	гр	20	40
Хлеб ржано-пшеничный	гр	20	20
Кисель	гр	200	200
кисель	гр	24	24
вода	гр	210	210

ПЛАН МЕНЮ
ДЕНЬ 10

ДЕНЬ 10

Наименование	Ед.изм.	Норма закладки	
		Младшие	Старшие
ЗАВТРАК			
Салат из моркови (до 1 марта)	гр	60	100
морковь	гр	76/54	122/90
сахарный песок	гр	2	4
масло растительное	гр	6	10
соль	гр	0,5	1
Салат из припущенной моркови (после 1 марта)	гр	60	100
морковь	гр	76/54	122/90
сахарный песок	гр	2	4
масло растительное	гр	6	10
соль	гр	0,5	1
Каша гречневая рассыпчатая	гр	150	180
крупа гречневая	гр	54	65
масло сливочное 72,5%	гр	8	10
соль	гр	2	2
вода	гр	105	126
Птица, тушенная в сметанном соусе	гр	50/50	50/50
грудка куриная	гр	98/75	98/75
сметана	гр	12	12
вода	гр	38	38
мука	гр	4	4
масло сливочное 72,5%	гр	3	3
соль	гр	0,5	0,5
Хлеб пшеничный	гр	40	40
Хлеб ржано-пшеничный	гр	20	20
Чай с сахаром	гр	190/10	190/10
чай-заварка	гр	1	1
сахарный песок	гр	10	10
вода	гр	210	210
ОБЕД			
Салат из свеклы с зеленым горошком	гр	60	100
свекла	гр	55/42	92/70
масло растительное	гр	6	10
зеленый горошек	гр	12	20
сахарный песок	гр	1	2
соль	гр	0,5	1

Суп с макаронными изделиями с курицей со сметаной	гр	225/15/10	225/15/10
курица тушка	гр	32/24	32/24
картофель	гр	83/50	83/50
лук репчатый	гр	6/5	6/5
морковь	гр	13/10	13/10
масло растительное	гр	2	2
вода	гр	250	250
соль	гр	2	2
вермишель	гр	26	26
сметана 15%	гр	10	10
Рис отварной	гр	150	180
крупа рисовая	гр	52	63
масло сливочное 72,5%	гр	8	10
соль	гр	2	3
Фрикадельки в соусе	гр	80/20	90/30
фрикадельки говяжьи п/ф	гр	2*50	2*60
масло растительное	гр	1	1
соус сметанный с томатом №331		20	30
сметана	гр	5	8
мука	гр	2	3
вода	гр	15	22
томатная паста	гр	2	3
соль	гр	0,5	0,5
Хлеб пшеничный	гр	30	30
Хлеб ржано-пшеничный	гр	30	30
Компот из свежих плодов	гр	200	200
яблоки	гр	51/43	51/43
сахарный песок	гр	10	10
вода	гр	210	210

ПЛАН МЕНЮ
ДЕНЬ 11

ДЕНЬ 11			
Наименование	Ед.изм.	Норма закладки	
		Младшие	Старшие
ЗАВТРАК			
Фрукт	гр	100	100
Макароны отварные со сливочным маслом	гр	150	180
макаронные изделия	гр	52	65
масло сливочное 72,5%	гр	8	10
соль пищевая	гр	2	3
Сосиска отварная с соусом	гр	100/20	100/20
сосиски	гр	100	100
соль	гр	1	1
соус красный основной	гр	20	20
масло растительное	гр	1	1
томатная паста	гр	3	3
морковь	гр	4/3	4/3
лук репчатый	гр	2/1	2/1
сахарный песок	гр	1	1
соль	гр	0,5	0,5
мука	гр	1	1
Хлеб пшеничный	гр	20	20
Хлеб ржано-пшеничный	гр	20	20
Чай с сахаром и лимоном	гр	185/10/5	185/10/5
чай заварка	гр	1	1
сахарный песок	гр	10	10
вода	гр	200	200
лимон	гр	6/5	6/5
ОБЕД			
Огурцы свежие порционно с маслом	гр	60	100
огурцы свежие	гр	57/54	94/90
масло растительное	гр	6	10
Щи из свежей капусты с картофелем на мкб со сметаной	гр	225/15/10	225/15/10
мясо говядины на кости	гр	32/24	32/24
капуста свежая	гр	63/50	63/50
картофель	гр	50/30	50/30
морковь	гр	13/10	13/10
лук репчатый	гр	12/10	12/10
томатная паста	гр	5	5
масло растительное	гр	2	2
соль	гр	2	2

вода	гр	200	200
сметана	гр	10	10
Картофельное пюре	гр	150	180
картофель	гр	224/135	269/162
молоко 2,5%	гр	24	29
масло сливочное 72,5%	гр	8	10
соль пищевая	гр	1	1
Тефтели с соусом	гр	80/20	90/20
тефтели мясные п/ф	гр	1шт/100гр	1шт/110гр
масло растительное	гр	1	1
Соус красный основной:	гр	20	20
масло растительное	гр	1	1
томатная паста	гр	3	3
морковь	гр	4/3	4/3
лук репчатый	гр	2/1	2/1
сахарный песок	гр	1	1
соль	гр	0,5	0,5
мука	гр	1	1
Хлеб пшеничный	гр	40	40
Хлеб ржано-пшеничный	гр	20	20
Компот из сухофруктов	гр	200	200
смесь компотная	гр	18	18
сахарный песок	гр	10	10
вода	гр	210	210

**ПЛАН МЕНЮ
ДЕНЬ 12**

Наименование	Ед.изм.	Норма закладки	
		Младшие	Старшие
ЗАВТРАК			
Винегрет овощной	гр	60	100
картофель	гр	36/22	36/22
морковь	гр	8/6	8/6
свекла	гр	13/10	13/10
лук репчатый	гр	10/8	10/8
огурцы соленые	гр	12/11	12/11
масло растительное	гр	6	6
соль пищевая	гр	0,5	0,5
Жаркое по- домашнему (из говядины)	гр	200	230
мясо говядины на кости	гр	103/76	114/84
картофель	гр	152/91	174/104
лук	гр	14/11	14/12
морковь	гр	25/20	29/23
масло растительное	гр	6	7
томатная паста	гр	4	4
соль пищевая	гр	1	1
вода	гр	95	108
Хлеб пшеничный	гр	20	40
Хлеб ржано-пшеничный	гр	20	20
Чай с сахаром и яблоками	гр	180/10/10	180/10/10
чай заварка	гр	1	1
сахарный песок	гр	10	10
яблоки свежие	гр	12/10	12/10
вода	гр	210	210
ОБЕД			
Салат из моркови (до 1 марта)	гр	60	100
морковь свежая	гр	76/54	122/90
сахарный песок	гр	2	4
соль пищевая	гр	0,5	1
масло растительное	гр	6	10
Салат из припущенной моркови (после 1 марта)	гр	60	100
морковь	гр	76/54	122/90
сахарный песок	гр	2	4
соль пищевая	гр	0,5	1
масло растительное	гр	6	10
Суп картофельный с крупой (гречневый) на мкб со сметаной	гр	225/15/10	225/15/10

мясо говядина	гр	32/24	32/24
картофель	гр	125/75	125/75
морковь	гр	13/10	13/10
лук репчатый	гр	13/10	13/10
крупа гречневая	гр	10	10
масло растительное	гр	2	2
вода	гр	200	200
соль	гр	2	2
сметана 15%	гр	10	10
Каша пшеничная рассыпчатая	гр	150	180
крупа гречневая	гр	54	65
масло сливочное 72,5%	гр	8	10
соль	гр	2	2
вода	гр	105	126
Рыба, тушенная в томате с овощами	гр	90/30	90/30
рыба минтай	гр	148/112	163/124
морковь	гр	6/5	6/5
лук репчатый	гр	4/3	4/3
томатная паста	гр	3	3
масло растительное	гр	2	2
соль	гр	1	1
вода	гр	11	11
Хлеб пшеничный	гр	20	20
Хлеб ржано-пшеничный	гр	20	20
Кисель	гр	200	200
кисель	гр	24	24
вода	гр	210	210