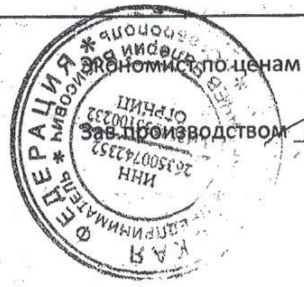




кола МБОУ СОШ № 44 Отд./корп                     

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Жиры	Углеводы	
звтрак	каши молочн	173	Каша вязкая молочная из овсяной крупы с маслом сливочным	220/20	10,5	208,9	6,6	27,9	
	гастрономия	№ 14	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ "Крестьянское" 72,5%	10	9	75	0,1	0,1	
	гастрономия	№ 15	СЫР РОССИЙСКИЙ	15	9	54,5	3,5	0	
	хлеб ржан		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,5	58,7	2	11,9	
	Хлеб пшен		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	1	211,2	4,2	47,7	
3 блюдо		377	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	4	59,9	0,3	14,7	
фрукты			ЯБЛОКО СЕЗОННОЕ КАЛИБРОВАННОЕ 1 шт.	200	5	73	0,7	14,7	
			Итого за прием пищи:	752	40	574,2	16,3	79,1	
убед	овощи нат	71	Свежие огурцы	100	4,5	13,6	0,8	2,4	
	1 блюдо	99	Суп из овощей со сметаной	250/10	5	84,7	1,8	9,9	
	2 блюдо	278	Тефтели рубленные из мяса говядины с соусом сметанный с томатом	100/60	27,85	206,3	12,6	12,8	
	гарнир	171	Каша гречневая рассыпчатая	180	5	301,8	10,2	46,5	
	3 блюдо	346	Компот из свежих яблок	200	4,15	108,5	0,2	26,7	
	хлеб пшен		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	1	116,9	4	24,2	
	хлеб ржан		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	1,5	129,00	4,3	21,3	
				Итого за прием пищи:	1000	49	1030,4	33,1	167,3
				Итого за день	1752	89	1604,6	49,4	246,5

© 2015 год Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией Тутельян Л.А. и Могильный М.П.



Зав. производством                      Миргородская Л.А.

Школа МБОУ СОШ № 44

Отд./корп                     



Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Жиры	Углеводы
Завтрак	бл. из творога	188	Запеканка рисовая с творогом со сгущенным молоком	220/80	32,5	647,5	18,8	20,3
	3блюдо	382	Какао с молоком	200	5	134	2,9	2,5
	хлеб пшен		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	1	211,2	4,2	0,4
			ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,5	58,7	2	0,4
			Итого за прием пищи:	580	40	1051,3	27,8	23,6
Обед	овощи натур	71	Свежие помидоры	100	4,5	19,7	1	0,2
	1 блюдо	96	Рассольник Ленинградский	250	4,4	114,7	2,1	5,2
			Рыба Минтай, припущенная с маслом сливочным	100\10	27,1	191,2	13	10,6
	2 блюдо гарнир	128	Картофельное пюре	180	6,5	217,8	3,9	11,5
	3 блюдо	388	Напиток из плодов шиповника	200	4	169,2	3,7	6,5
	хлеб пшен		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	1	211,2	4,2	0,4
	хлеб ржан		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	1,5	97,8	3,3	0,6
			Итого за прием пищи:	940	49	913,3	28,1	23,8
			Итого за день	1520	89	1964,6	55,9	47,4

2015 год Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией Тутельян В.А. и Могильный М.П.

Экономист по Ценам                      Миргородская Л.А.  
                      
                    



Утверждено  
Директор



М.П.  
10.09.2017

Школа МБОУ СОШ № 44 Отд./корп                     

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Жиры	Углеводы
	гастроном	15	Сыр Российский	15	9	54,5	3,5	0,0
	гастроном	14	Масло сливочное "Крестьянское" 72,5%	10	9	75	0,1	0,1
автрак	Каши молочн	222	Каша вязкая молочная из риса с маслом сливочным	220/20	14,5	296,3	6	52
	3 блюдо	379	Кофейный напиток с молоком	200	5	97,9	2,9	16,7
	хлеб пшен		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	1	211,2	4,2	47,7
	хлеб ржан		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,5	58,7	2	11,9
			Итого за прием пищи:	545	40	793,5	18,6	128,4
обед	овощи нат	71	Свежие огурцы	100	4,5	13,6	0,8	2,4
	1 блюдо	102	Суп картофельный с бобовыми	250	3,6	131,7	4,8	16,1
	2 блюдо	295	Биточки рубленые из филе птицы с маслом сливочным	100/10	29,4	287,8	15,7	12,5
	гарнир	203	Макароны отварные	180	5	200	6,5	41,7
	3 блюдо	342	Компот из свежих яблок	200	4	115	0,2	27,8
	хлеб пшен		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	1	211,2	4,2	47,7
	хлеб ржан		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	1,5	97,8	3,3	19,8
			Итого за прием пищи:	920	49	1058,2	35,2	168,8
		Итого за день	1485	89	1851,7	49,7	296,9	

015 год Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией Тутельян А.А. и Могильный М.П.



Миргородская Л.А.  
Миргородская Л.А.



Школа МБОУ СОШ № 44

Отд./корп \_\_\_\_\_

Н.О.М.

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Жиры	Углеводы
Завтрак	овощи нат	71	Свежие огурцы	100	4,5	13,6	0,8	2,4
	2 блюдо	295	Голубцы любительские с соусом сметан/томатным	100/60	20,44	154,3	8,8	13,3
	гарнир	171	Каша пшеничная рассыпчатая	180	3,06	273,2	7,9	46
	3 блюда	349	Компот из смеси сухофруктов	200	3	120,5	0,4	29,8
	хлеб ржан		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,5	58,7	2	11,9
	хлеб пшен		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	1	211,2	4,2	47,7
	Фрукты		Яблоко свежее колиброванное	200	6,5	94	0,8	19,6
			Итого за прием пищи:	920	40	786,5	24,9	170,7
Обед	овощи нат	71	Свежие помидоры	100	4,5	19,7	1	3,5
	1 блюдо	82	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250/10	4,2	111,3	4	11,7
	2 блюдо	292	Птица тушенная в соусе с овощами	100/300	33,8	141,9	10,2	7,7
	3 блюдо	350	Напиток из плодов шиповника	200	4	103	0,7	24,4
	хлеб пшен		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	1	211,2	4,2	47,7
	хлеб ржан		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	1,5	97,8	3,3	19,8
			Итого за прием пищи:	940	49	691,5	23,5	116,3
			Итого за день	1860	89	1478	48,4	287

2015 год Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией Тутельян В.А.и Могильный М.П.



Миргородская Л.А.  
Дев. Сахарова Л.И.

Школа

№ 44

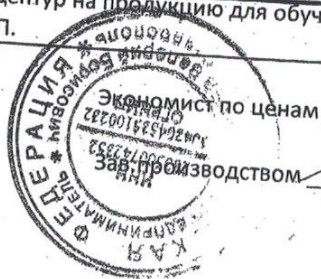
Отд./корп

Утверждено  
Директор

18.04.14

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Жиры	Углеводы	
Завтрак	овощи нат	70	Свежие помидоры	100	4,5	19,7	1	0,2	
	2 блюдо	234	Биточки рыбные с соусом сметанным с томатом	100/50	22,6	146	12,8	7,3	
			Картофель отварной с маслом сливочным	180	6,4	167,9	3,3	5,7	
	3 блюдо		Напиток из плодов шиповника	200	4	103	0,7	0,3	
	хлеб ржан		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,5	58,7	2	0,4	
	хлеб		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	1	211,2	4,2	0,4	
	Итого за прием пищи:				712	40	706,5	24	14,4
Обед	овощи нат	71	Свежие огурцы	100	4,5	13,6	0,8	0,1	
	1 блюдо	108	Суп картофельный с клецками	250	4,15	139,3	3,6	5	
			Биточки из рубленные из говядины с маслом сливочным	100/10	29,85	260	15,1	15,6	
	2 блюдо	268	Каша гречневая рассыпчатая	180	5	300,8	10,2	8,3	
	3 блюдо	349	Компот из смеси сухофруктов	200	3	120,5	0,4	0	
	хлеб		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	1	211,2	4,2	0,4	
	хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	1,5	97,8	3,3	0,6	
	Итого за прием пищи:				900	49	1144,2	37,4	30
	Итого за день				1610	89	1850,7	61,4	44,4

2015 год Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией Тутельян В.А. и Могильный М.П.



Миргородская Л.А.

Тутельян В.А. и Могильный М.П.