

Утверждаю:  
 Организатор питания ИП Комарова А.А.



Утверждаю:  
 Директор  
 2024 г. (1 день)

## Меню по столовой

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
<u>Завтрак (1-4)</u>						
6,53	6,00	25,05	180,00	200	Кашиа "Дружба" с маслом, сахаром	34-46
2,53	2,53	3,23	40,00	10	Сыр твердый порциями	9-60
3,80	0,41	24,30	118,00	50	Хлеб пшеничный	4=
3,00	2,50	24,78	145,00	200	Какао с молоком	10-94
0,00	0,00	9,28	45,00	100	Фрукты свежие (сезонные)	11=
15,86	11,44	86,64	528,00	560		70=
<u>Обед (1-4) (2 смена)</u>						
0,80	0,05	0,85	117,50	60	Соленья в ассортименте	7-98
6,00	4,25	21,50	147,00	250	Суп картофельный с бобовыми	13-26
15,27	13,00	37,08	330,43	200	Плов с курицей	36-25
2,28	0,25	14,58	70,80	30	Хлеб пшеничный	2-40
1,90	0,20	12,15	59,50	25	Хлеб ржаной	2-38
0,20	0,20	18,40	76,00	200	Компот из свежих фруктов	7-73
26,45	17,95	104,56	801,23	765		70=

Ответственный по питанию \_\_\_\_\_  
 Повар \_\_\_\_\_  
 Медсестра \_\_\_\_\_

Утверждаю:  
 Организатор питания ИП Комарова А.А.



Директор

Утверждаю:



## Меню по столовой

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			
<u>Завтрак (1-4)</u>						
1,66	1,34	2,77	34,80	60	Горошек зеленый консервированный	14-04
16,46	18,51	3,31	246,07	170	Омлет запеченный с картофелем	38-71
3,80	0,43	24,30	115,00	50	Хлеб пшеничный	4=
0,22	0,00	16,67	64,00	200	Чай с сахаром	2-25
0,00	0,00	9,28	45,00	100	Фрукты свежие (сезонные)	11=
22,14	20,28	56,33	504,87	580		70=
<u>Обед (1-4) (2 смена)</u>						
0,84	1,00	4,80	32,00	60	Салат из свеклы	5-72
10,80	3,63	17,25	145,55	200	Суп картофельный с крупой	9-30
3,24	5,94	8,64	138,27	180	Капуста тушеная с мясом	44-43
2,28	0,24	14,58	70,00	30	Хлеб пшеничный	2-40
2,28	0,24	12,70	61,00	30	Хлеб ржаной	2-85
0,60	0,00	31,40	124,00	200	Компот из смеси сухофруктов	5-30
20,04	11,05	89,37	570,82	700		70=

Ответственный по питанию \_\_\_\_\_  
 Повар \_\_\_\_\_  
 Медсестра \_\_\_\_\_

Утверждаю  
 Организатор питания ИД Комарова А.А.



Директор

Утверждаю:



## Меню по столовой

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			
<u>Завтрак (1-4)</u>						
1,12	5,40	57,60	57	60	<i>Икра кабачковая</i>	8-82
9,50	6,40	4,40	122,22	100	<i>Куры тушеные с морковью</i>	47-19
5,68	3,47	27,23	163	150	<i>Макаронные изделия отварные с маслом</i>	6-94
3,04	0,34	19,44	92	40	<i>Хлеб пшеничный</i>	3-20
0,33	0	14,60	58	200/15/7	<i>Чай с сахаром, лимоном</i>	3-85
19,67	15,61	123,27	492,22	572		70=
<u>Обед (1-4) (2 смена)</u>						
0,80	0,05	0,85	117,50	60	<i>Соленья в ассортименте</i>	7-98
1,60	4,16	10,48	85	200	<i>Борщ с капустой и картофелем</i>	10-65
9,51	5,28	4,55	105,63	65/50	<i>Рыба тушеная в томате с овощами</i>	25-49
3,15	4,95	25,35	159	150	<i>Картофель отварной</i>	16-08
2,28	0,25	14,58	70,80	30	<i>Хлеб пшеничный</i>	2-40
2,28	0,24	12,70	61	30	<i>Хлеб ржаной</i>	2-85
0	0	33,93	129	200	<i>Кисель</i>	4-55
19,62	14,93	102,44	727,93	785		70=

Ответственный по питанию \_\_\_\_\_

Повар \_\_\_\_\_

Медсестра \_\_\_\_\_

Утверждаю:  
 Организатор питания ИП Комарова А.А.

Директор

Утверждаю:

2024 г. (4 день)

## Меню по столовой

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			
<u>Завтрак (1-4)</u>						
30	26,52	27,45	477	200/20	Запеканка морковная с творогом	52-89
0,96	4,11	2,19	49	30	Соус сметанный	10-83
3,8	0,41	24,3	118	50	Хлеб пшеничный	4=
0,22	0	16,67	64	200	Чай с сахаром	2-28
34,98	31,04	70,61	708	500		70=
<u>Обед (1-4) (2 смена)</u>						
0,98	6,00	2,14	70,00	60	Салат из квашеной капусты	9-02
10,80	3,63	17,25	145,55	200	Суп крестьянский с крупой	12-39
12,6	5,6	5,6	140	70/20	Печень по-строгановски	28-77
5,68	3,47	27,23	163	150	Макаронные изделия отварные с маслом	6-84
2,28	0,246	14,58	70,8	30	Хлеб пшеничный	2-40
2,28	0,24	14,58	71,4	30	Хлеб ржаной	2-85
0,2	0,2	18,4	76	200	Компот из свежих фруктов	7-73
34,8	19,386	99,78	736,75	760		70=

Ответственный по питанию \_\_\_\_\_

Повар \_\_\_\_\_

Медсестра \_\_\_\_\_

Утверждаю:  
Организатор питания ИП Комарова А.А.

Директор



## Меню по столовой

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			
<u>Завтрак (1-4)</u>						
0,80	0,05	0,85	117,50	60	<i>Соленья в ассортименте</i>	11-19
10,90	5,90	5,02	118,00	90	<i>Котлеты (биточки) рыбные</i>	37-23
5,7	6,75	13,8	139	150	<i>Пюре картофельное</i>	14-05
2,28	0,246	14,58	70,8	30	<i>Хлеб пшеничный</i>	2-40
2,28	0,24	12,7	61	30	<i>Хлеб ржаной</i>	2-85
0,22	0	16,67	64	200	<i>Чай с сахаром</i>	2-28
22,18	13,19	63,62	570,30	560		70=
<u>Обед (1-4) (2 смена)</u>						
1,12	5,4	57,6	57	60	<i>Икра кабачковая</i>	7-94
2,2	3,8	10,4	84	200	<i>Рассольник ленинградский</i>	9-30
24,003	14,4	27,603	367,2	90	<i>Тефтели (2 вариант)</i>	35-90
7,8	6,8	38,7	195	150	<i>Каша пшеничная</i>	6-31
2,28	0,24	14,58	70	30	<i>Хлеб пшеничный</i>	2-40
2,28	0,24	12,7	61	30	<i>Хлеб ржаной</i>	2-85
0,6	0	31,4	124	200	<i>Компот из смеси сухофруктов</i>	5-30
40,28	30,88	192,98	958,20	760		70=

Ответственный по питанию \_\_\_\_\_

Повар \_\_\_\_\_

Медсестра \_\_\_\_\_

Утверждаю:

Организатор питания ИП Комарова А.А.



Утверждаю:

Директор



## Меню по столовой

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	*Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			
<u>Завтрак (1-4)</u>						
2,53	2,53	3,23	40	10	Сыр твердый порциями	9-60
3,23	4,5	20,78	140	200	Каша пшенная молочная	34-26
3,8	0,41	24,3	118	50	Хлеб пшеничный	4=
3	2,5	24,78	145	200	Какао с молоком	11-14
0	0	9,28	45	100	Фрукты свежие (сезонные)	11=
12,56	9,94	82,37	488	560		70=
<u>Обед (1-4) (2 смена)</u>						
0,80	0,05	0,85	117,50	60	Соленья в ассортименте	9-51
1,69	5,57	9,24	91,52	220	Свекольник со сметаной	12-86
12,9	6,3	32,2	243	200	Плов с мясом	37-55
2,28	0,24	14,58	71	30	Хлеб пшеничный	2-40
1,9	0,2	10,58	50,83	25	Хлеб ржаной	2-38
0,6	0	31,4	124	200	Компот из смеси сухофруктов	5-30
20,17	12,36	98,85	697,85	735		70=
Ответственный по питанию _____ Повар _____ Медсестра _____						

Утверждаю:  
 Организатор питания ИП Комарова А.А.

Утверждаю:  
 Директор



## Меню по столовой

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			
<u>Завтрак (1-4)</u>						
14,4	6,1	15,84	22	60	Горошек зеленый консервированный	14-04
26,67	16	30,67	407,78	100	Тефтели (2 вариант)	40-76
5,68	3,47	27,23	163	150	Макаронные изделия отварные с маслом	7-32
3,8	0,425	24,3	115	50	Хлеб пшеничный	4=
0,33	0	14,6	58	200/15/7	Чай с сахаром, лимоном	3-88
50,88	26,00	112,64	765,78	582		70=
<u>Обед (1-4) (2 смена)</u>						
3,74	6	14,4	96	60	Свекла с маслом	4-93
1,6	4,16	10,48	96	200	Борщ с капустой и картофелем на мясном бульоне	10-69
16	8	24	0	80/10	Котлеты или биточки рыбные запеченные	30-38
5,7	6,75	13,8	139	150	Пюре картофельное	13-45
2,28	0,25	14,58	71	30	Хлеб пшеничный	2-40
2,28	0,24	12,7	61	30	Хлеб ржаной	2-85
0,6	0	31,4	124	200	Компот из смеси сухофруктов	5-30
32,20	25,40	121,36	587,00	760		70=

Ответственный по питанию \_\_\_\_\_

Повар \_\_\_\_\_

Медсестра \_\_\_\_\_

Утверждаю:  
Организатор питания ИП Комарова А.А.

Директор

Утверждаю:

2024 г. (8 день)

## Меню по столовой

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			
<u>Завтрак (1-4)</u>						
24	21,23	21,97	382,22	160/20	<i>Запеканка рисовая с творогом со сметаной</i>	45-64
3,04	0,34	19,44	92	40	<i>Хлеб пшеничный</i>	3-20
3,6	1,2	16,67	91	200	<i>Кофейный напиток с молоком</i>	10-16
0	0	9,28	45	100	<i>Фрукты свежие (сезонные)</i>	11=
30,64	22,77	67,36	610,22	520		70=
<u>Обед (1-4) (2 смена)</u>						
0,96	6,00	2,14	70,00	60	<i>Салат из квашеной капусты</i>	11-67
4	6,4	8	19,2	200	<i>Суп картофельный с клецками</i>	12-33
7,92	7,2	0,63	83,25	90/10	<i>Куры отварные</i>	26-04
7,8	6,8	38,7	195	150	<i>Каша пшеничная</i>	6-98
2,28	0,255	14,58	69	30	<i>Хлеб пшеничный</i>	2-40
2,28	0,24	12,7	61	30	<i>Хлеб ржаной</i>	2-85
0,2	0,2	18,4	76	200	<i>Компот из свежих фруктов</i>	7-73
25,44	27,095	95,15	573,45	770		70=

Ответственный по питанию \_\_\_\_\_

Повар \_\_\_\_\_

Медсестра \_\_\_\_\_



Утверждаю:  
 Организатор питания ИП Комарова А.А.



Директор



## Меню по столовой

Итоговая стоимость				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			
<u>Завтрак (1-4)</u>						
0,80	0,05	0,85	117,50	60	<i>Соленья в ассортименте</i>	9-51
14,4	6,4	6,4	160	80/20	<i>Печень по-строгановски</i>	39-52
7,8	6,75	38,7	195	150	<i>Каша гречневая рассыпчатая</i>	10-16
2,28	0,255	14,58	69	30	<i>Хлеб пшеничный</i>	2-40
2,28	0,24	12,7	61	30	<i>Хлеб ржаной</i>	2-85
1,6	1,6	17,3	87	200	<i>Чай с молоком</i>	5-56
29,16	15,30	90,53	689,50	570		70=
<u>Обед (1-4) (2 смена)</u>						
1,12	5,4	57,6	57	60	<i>Икра кабачковая</i>	7-94
2,4	3,8	10,4	85,6	200	<i>Щи из капусты свежей с картофелем</i>	7-07
18	9,13	21,6	250	200	<i>Жаркое по-домашнему</i>	45-19
2,28	0,255	14,58	69	30	<i>Хлеб пшеничный</i>	2-40
2,28	0,24	14,58	71,4	30	<i>Хлеб ржаной</i>	2-85
0	0	33,93	129	200	<i>Кисель</i>	4-55
26,08	18,825	152,69	662	720		70=

Ответственный по питанию \_\_\_\_\_  
 Повар \_\_\_\_\_  
 Медсестра \_\_\_\_\_



Утверждаю:  
 Организатор питания ИП Комарова А.А.



Утверждаю:  
 Директор



## Меню по столовой

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			
<u>Завтрак (1-4)</u>						
7,14	11,13	39,27	307	210/10	Макароны, запеченные с сыром	34-86
5	82,5	8	49,99	10	Масло сливочное	9=
3,8	0,41	24,3	118	50	Хлеб пшеничный	4=
3	2,5	24,78	145	200	Какао с молоком	11-14
0	0	9,28	45	100	Фрукты свежие (сезонные)	11=
18,94	96,54	105,63	664,99	580		70=
<u>Обед (1-4) (2 смена)</u>						
0,80	0,05	0,85	117,50	60	Соленья в ассортименте	9-51
2,32	2	16,8	229,6	200	Суп картофельный с вермишелью	9-50
5,39	10,5	5,6	84	70/20	Биточки куриные припущенные	26-50
3,45	6,15	15,9	135	150	Рагу из овощей	13-26
2,28	0,255	14,58	69	30	Хлеб пшеничный	2-40
2,28	0,24	12,7	61	30	Хлеб ржаной	2-85
0	0	10,4	41	200	Компот из смеси сухофруктов	5-98
16,52	19,20	76,83	737,10	760		70=

Ответственный по питанию \_\_\_\_\_  
 Повар \_\_\_\_\_  
 Медсестра \_\_\_\_\_