

ООО «Общепит»
кафе «Радуга»

Утверждаю:
Директор МБОУ СШ №2:
Анимова Т.Л.
Анимова Т.Л.
(подпись)

ООО «Общепит»
«31» Марта 2021 года

Наименование	Цена	Норма расхода	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность
			Б	Ж	У	
Завтрак с 1-11 класс						
Тортельни по саппино с томатным соусом	24-98	70/95	11,7	14,8	11,1	223
Картофельные торт	11-31	150	3,1	9,1	14,2	245
Бутерброд с сыром	17-24	20/26	1,8	5,0	10,3	107
Чай с сахаром и лимоном	1-88	20/5	0,2	0,1	15,2	61
Итого:	57-69		22,8	38,8	50,8	636

Наименование	Цена	Норма расхода	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность
			Б	Ж	У	
Завтрак с 3-11 класс						
Тортельни по саппино с томатным соусом	24-98	70/95	11,7	14,6	11,1	223
Картофельные торт	11-31	180	4,1	14,9	41,0	291
Бутерброд с сыром	18-42	20/24	1,8	5,0	10,3	107
Чай с сахаром и лимоном	1-88	20/5	0,2	0,1	15,2	61
Итого:	57-69		23,0	36,6	77,6	682

Наименование	Цена	Норма расхода	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность
			Б	Ж	У	
Обед с 1-11 класс						
Суп картофельный с горохом	5-73	200	6,2	1,0	22,1	107
Гречка по-деревенски	36-29	80	4,1	22,6	2,3	147
Рисовый отвар	1-27	150	3,1	9,1	14,2	245
Компот из тертой смородины с апельсином С	9-34	180	0,2	0,1	15,0	138
Хлеб ржаной	0-80	11	2,1	0,4	12,8	60
Итого:	67-69		22,3	37,8	76,6	657

Бухгалтер: *Л.А. Анимова* Л.А. Анимова

Зав. производством: *В.В. Луговая* В.В. Луговая

ООО «Общепит»
кафе «Радуга»



Утверждаю:
Директор школы №2
Александр Т. А.
(подпись)

ООО «Общепит»
«20» Марта 2021 года

Наименование	Цена	Норма расхода	Планируемые количества (шт)			Защитная посуда (шт)
			В	Ж	У	
Витрина в 5-11 классах						
Сладкое ассорти из кондитерских изделий	28-04	130/70	11,1	13,1	88,7	441
Блины	20-83	130	5,6	4,4	27,7	181
Компот из фруктов с сахаром и С	8-82	200	0,8	0	51,8	124
Итого:	57-69		17,5	17,5	127,2	746

Наименование	Цена	Норма расхода	Планируемые количества (шт)			Защитная посуда (шт)
			В	Ж	У	
Обед в 5-11 классах						
Чушки свиной корейкой	4-50	20	0,2	0	0,2	4
Суп картофельный со сметаной	9-59	150	1,9	6,3	84,8	112
Тертая рыба с соусом из лимонного сока	14-50	100	8,8	7,1	11,1	148
Картофельное пюре	10-69	150	3,2	6,8	21,9	164
Компот из фруктов с сахаром и сах. сиропом С	9-17	200	0,2	0	35,4	142
Хлеб ржаной	3-35	57	4,4	0,8	27,6	114
Итого:	57-69		18,7	21,2	106,1	684

Бухгалтер:

Д.А. Антипина

Зам. производства:

В.В. Луговая



Утверждаю:
 Директор школы №3
А.И.Иванова
 (подпись)

ООО «Общество»
 «19» Марта 2021 года

Наименование	Цена	Норма выхода	Питательные вещества (г)			Эквивалентность (ккал)
			Б	Ж	У	
Запрос: с 1-4 класс						
Огурец свежий переработан	7-34	30	0,7	0	0,5	4
Котлета рубленная из филе куриного	34-47	100	18,6	14,1	17,0	270
Картофельные пюре	10-69	190	3,2	6,8	21,9	164
Чай с сахаром и лимонкой	3-54	200/3	0,3	0,1	15,2	62
Хлеб пшеничный	1-37	20	1,6	0,2	10,3	52
Итого:	57-69		23,9	21,4	64,9	332

Наименование	Цена	Норма выхода	Питательные вещества (г)			Эквивалентность (ккал)
			Б	Ж	У	
Запрос: с 5-11 класс						
Огурец свежий переработан	4-60	30	0,7	0	0,5	4
Котлета рубленная из филе куриного	34-45	100	18,6	14,1	17,0	270
Картофельные пюре	12-81	180	3,8	8,2	26,1	196
Чай с сахаром и лимонкой	3-54	200/3	0,3	0,1	15,2	62
Хлеб пшеничный	3-41	20	1,6	0,2	10,3	52
Итого:	57-69		24,3	22,8	64,9	384

Наименование	Цена	Норма выхода	Питательные вещества (г)			Эквивалентность (ккал)
			Б	Ж	У	
Обед: с 1-11 класс						
Помидор свежий переработан	2-45	10	0,2	0	0,5	3
Суп картофельный с филе Хека	13-75	250/10	3,6	3,3	20,3	133
Печенье ин-страниковское	26-61	80	10,9	10,9	1,2	156
Рис отварной рассыпчатый	7-85	130	3,8	6,3	38,9	228
Компот из смеси сухофруктов с витамином С	4-70	200	0,6	0	31,4	124
Хлеб ржаной	1-17	30	2,3	0,4	12,8	60
Хлеб пшеничный	1-56	20	1,3	0,2	9,8	46
Итого:	57-69		24,3	21,1	117,2	710

Бухгалтер: *Л.А.Антонина* Л.А.Антонина

Зав. производством: *В.В.Луговой* В.В.Луговой

ООО «Общепит»
«18» Марта 2021 года



Утверждаю:
Директор ООО «Общепит»
Алимова Т.И.
(подпись)

Наименование	Цена	Норма расхода	Питательные вещества (г)			Энергетическая ценность
			Б	Ж	У	
Заказ: с 1-11 класс						
Каша рисовая - молочная каша с фруктами и специями	16-34	200	4,5	9,7	19,5	165
Каша с овсянкой	18-72	180	4,9	7,9	21,5	190
Булочка сардель - сдобная и сладкая	27-89	23-26/10	18,0	8,0	15,0	177
Хлеб пшеничный	1-34	20	1,1	0,6	10,8	30
Итого:	47-99		21,5	21,1	59,8	192

Наименование	Цена	Норма расхода	Питательные вещества (г)			Энергетическая ценность
			Б	Ж	У	
Обед: с 1-11 класс						
Суп овощной с морковью	2-45	10	0,2	0,1	0,3	4
Суп картофельный с морковью	7-22	230	6,2	5,8	22,3	167
Пюре из картофеля	10-58	40	13,7	11,5	12,8	209
Рисовый отвар	3-21	150	5,1	9,1	34,2	245
Компот из фруктов яблок с витамином С	9-17	250	0,4	0	45,8	143
Хлеб ржаной	2-95	30	2,0	0,3	14,9	60
Итого:	37-68		26,6	26,6	134,1	838

Бухгалтер: *Л.А. Алишанина*

Зав. производством: *В.В. Луговой*

ООО «Общепит»
кафе «Радуга»



Утверждаю:
Директор центра №2
В.В. Луговая
(подпись)

ООО «Общепит»
«17» Марта 2021 года

Наименование:	Цена	Норма выпуска	Плановые показатели (т)			Текущие показы- ватели
			Б	Ж	У	
Заказ: с 1-11 класс						
Закуска из творога со ступинским маслом	14-02	130/25	10,2	17,9	51,9	496
Чай с сахаром	3-11	200	0,2	0,1	14,0	53
Хлеб пшеничный	1-36	20	1,6	0,2	10,1	52
Итого	17-69		12,0	18,2	76,0	601

Наименование:	Цена	Норма выпуска	Плановые показатели (т)			Текущие показы- ватели
			Б	Ж	У	
Общ с 1-11 класс						
Помидор свежий германский	7-34	20	4,9	0	2,1	12
Борщ из свежей капусты с картофелем со сметаной	9-37	240	2,1	6,7	13,4	122
Турецкий салатик с соусом красным острым	17-31	30/30	7,7	8,6	9,0	115
Каша гречневая рассыпчатая	10-50	150	8,7	7,8	42,6	270
Каша из черной смородины с яблоком С	10-60	200	6,2	0,1	33,0	138
Хлеб ржаной	2-37	44	2,6	0,8	19,8	97
Итого	57-69		22,4	18,6	118,9	708

Бухгалтер *Л.А. Антипина* Л.А. Антипина

Зав. производством: *В.В. Луговая* В.В. Луговая

ООО «Общепит»
кафе «Радуга»

Утверждаю:
Директор школы №2
А.И. Мухоморова
(подпись)



ООО «Общепит»
«16» Марта 2021 года

Наименование	Цена	Норма выпуска	Питательные вещества (г)			Энергетическая ценность ккал
			Б	Ж	У	
Завтрак: с 1-1 класс						
Полнозерновой перловый	1-67	35	0,4	0	2,3	12
Котлета рыбная	32-43	80	11,0	8,2	7,4	130
Картофельное пюре	10-88	150	3,2	4,4	21,9	164
Чай с сахаром	2-36	200	0,2	0	15,2	62
Хлеб пшеничный	1-39	36	2,0	0,7	14,5	70
Печенье «К кофе»	6-15	28	2,0	4,4	19,1	121
Итого:	57-89		18,8	18,2	80,2	561

Наименование	Цена	Норма выпуска	Питательные вещества (г)			Энергетическая ценность ккал
			Б	Ж	У	
Завтрак: с 3-11 класс						
Полнозерновой перловый	1-45	10	0,2	0,1	2,0	6
Котлета рыбная	32-43	80	11,0	8,2	7,4	130
Картофельное пюре	12-80	180	3,8	5,2	26,3	196
Чай с сахаром	2-25	190	0,2	0	15,3	61
Хлеб пшеничный	1-38	20	2,0	0,6	14,8	68
Печенье «В кофе»	6-13	28	1,8	3,8	16,7	101
Итого:	57-89		19,0	24,9	81,7	612

Наименование	Цена	Норма выпуска	Питательные вещества (г)			Энергетическая ценность ккал
			Б	Ж	У	
Обед: с 1-11 класс						
ПШ из свежей капусты с картофелем со сметаной	4-93	250	2,3	5,8	10,4	164
Пюре	13-44	150	16,5	16,9	24,4	323
Котлет из свинины, яблок с картофелем «С»	8-17	200	0,4	0	49,6	142
Булочки с маслом	5-30	60	5,3	6,5	34,4	218
Хлеб ржаной	2-65	45	2,3	0,4	12,0	35
Итого:	57-89		25,1	29,7	132,8	907

Бухгалтер: *Л.А. Антипина* Л.А. Антипина

Зав. производством: *Н.В. Луговая* Н.В. Луговая

ООО «Общепит»
кафе «Радуга»

ООО «Общепит»
«15» Марта 2021 года

Утверждаю:

Директор школы №2

Калинина Л. С.
(подпись)



НАИМЕНОВАНИЕ	Цена	Норма расхода	Планируемые показатели (г)			Зачисленность учащихся
			Б	Ж	У	
Запрос с 5-11 класс						
Омлет картофельный с сыром	42-12	120	18,6	27,9	2,7	341
Чай с сахаром	3-09	190	0,3	0,1	13,2	62
Пирожки с яблоками	13-48	29(2)	4,9	4,5	12,9	113
Итого:	57-69		23,8	32,5	30,8	516

НАИМЕНОВАНИЕ	Цена	Норма расхода	Планируемые показатели (г)			Зачисленность учащихся
			Б	Ж	У	
Омлет с 1-11 класс						
Пончик свиной с кориандром	6-12	25	0,3	0,1	1,3	10
Работники Ленинградский	6-46	200	1,9	3,2	16,0	108
Панке тунца в соусе	25-08	80	10,2	11,3	2,8	163
Работники старты	5-21	150	5,1	9,3	34,2	245
Копилка из «Крутой смородины» с начинкой С	10-60	200	0,2	0,1	22,0	138
Хлеб ржаной	3-34	21	2,3	0,4	12,8	60
Хлеб пшеничный	1-46	25	2,1	0,7	34,3	70
Итого:	57-69		22,3	25,1	114,8	764

Бухгалтер: *Л.А. Антипина* Л.А. Антипина

Зав. производством: *В.В. Луговая* В.В. Луговая

ОАО «Общелит»
кафе «Разгуля»

Утверждаю:
Директор школы №2
Жилица Т.И.
(подпись)



ООО «Общелит»
«13» Марта 2021 года

НАИМЕНОВАНИЕ	Цена	Норма расхода	Питательные вещества (г)			Энергетическая ценность
			Б	Ж	У	
Заправка:						
Оладьи с яичным суфле	28-04	130/50	11,1	13,1	88,7	441
Паштет с фруктовым желе/паштетом	23-04	200	5,6	4,6	23,7	181
Компот из кураги с витаминизацией С	6-61	200	0,6	0	31,4	124
Итого:	57-69		17,3	18,0	127,8	746

Наименование	Цена	Норма расхода	Питательные вещества (г)			Энергетическая ценность
			Б	Ж	У	
СМед в 5-11 класс:						
Суп с жаренными картофелем с курой	8-46	250/10	2,3	6,7	13,4	122
Шницель из свинины	26-85	70	12,7	11,5	12,8	209
Рыбу оладьями	15-13	150	3,3	7,6	16,0	146
Компот из смеси сухофруктов с витаминизацией С	4-60	200	0,6	0	31,4	124
Хлеб ржаной	1-35	23	2,6	0,4	10,8	93
Итого:	37-69		31,7	26,2	91,4	695

Бухгалтер: *Л.А. Антипина* Л.А. Антипина

Защ. производством: *В.В. Луговая* В.В. Луговая

ООО «Общепит»
кафе «Радуга»

ООО «Общепит»
«12» Марта 2021 года



Утверждаю:
Директор качества №2
Алимова А.И.
(подпись)

НАИМЕНОВАНИЕ	Цена	Норма расхода	Пищевые вещества (г)			Эквивалентность кал
			Б	Ж	У	
Обед с 1-11 класс						
Десерт сахарный парашют	8-36	20	0,2	0	0,3	3
Жареное по-домашнему	46-07	159	13,8	15,5	14,2	253
Чай с сахаром и лимоном	1-54	2000	0,2	0	15,2	61
Хлеб пшеничный	1-74	22	2,3	0,7	14,3	70
Итого:	37-69		16,8	16,2	44,2	387

НАИМЕНОВАНИЕ	Цена	Норма расхода	Пищевые вещества (г)			Эквивалентность кал
			Б	Ж	У	
Обед с 1-11 класс						
Суп картофельный с фарсом Хлеб	11-73	250-10	5,0	3,3	20,5	111
Печень по-строгановски	26-61	80	10,8	14,9	3,2	156
Каша гречневая рассыпчатая	16-50	156	8,7	7,4	42,6	279
Компот из яблок сухофруктами и vanillaком С	4-36	200	0,6	0	31,4	124
Хлеб ржаной	1-53	43	2,5	0,1	14,0	70
Итого:	37-69		27,7	21,5	111,7	762

Бухгалтер: *Л.А. Антипина* Л.А. Антипина

Зав. производством: *В.В. Луговин* В.В. Луговин

ООО «Общепит»
кафе «Родина»



Утверждаю:
Директор школы №2
(Подпись)

ООО «Общепит»
«11» Марта 2021 года

НАИМЕНОВАНИЕ	Цена	Норма расхода	Питательные вещества (г)			Энергетическая ценность
			Б	Ж	У	
Итого: с 1-11 класс						
Салат «Дружба» мясные колбасы с мясом вареным	28-62	200	4,5	19,7	19,5	273
Булочки с корицей с яблоком и сыром	27-26	21000	19,0	8,0	15,0	175
Хлеб с маслом	11-91	200	4,9	5,0	12,1	190
Итого:	57-69		20,4	28,1	47,0	634

НАИМЕНОВАНИЕ	Цена	Норма расхода	Питательные вещества (г)			Энергетическая ценность
			Б	Ж	У	
Итого: с 1-11 класс						
Печенье сливочное (оранжевое)	2-45	10	0,2	0	0,3	3
Булочка с сахарной какао и орехами	6-37	250	1,3	6,7	15,4	122
Котлеты рубленые из фарша куриного	27-31	80	14,9	11,4	13,6	216
Рис отварной рассыпчатый	7-85	150	3,8	0,1	38,9	236
Компот из свежих яблок с мятой и С	6-25	180	0,2	0	35,4	142
Хлеб ржаной	2-34	38	2,5	0,3	14,0	70
Итого:	57-69		23,9	28,7	113,8	781

Бухгалтер: *(Подпись)* Д.А. Антимова

Зав. производством: *(Подпись)* В.В. Лутова

ООО «Общепит»
кафе «Радуга»



Утверждаю:

Директор школы №7

Л.А. Антанина
(подпись)

ООО «Общепит»
«10» Марта 2021 года

НАИМЕНОВАНИЕ	Цена	Норма расхода	Питательные вещества (г)			Энергетическая ценность
			Б	Ж	У	
Завтрак с 1-4 класс						
Торт из сливок с шоколадным соусом	24-48	50/50	11,7	14,6	11,1	223
Картофельное пюре	10-69	150	3,1	9,1	34,2	245
Бутерброд с сыром	16-48	25/26	3,0	3,0	10,3	107
Чай с сахаром и лимоном	3-54	200/9	0,2	0,1	15,2	61
Итого:	57-69		28,0	28,9	76,8	646

НАИМЕНОВАНИЕ	Цена	Норма расхода	Питательные вещества (г)			Энергетическая ценность
			Б	Ж	У	
Завтрак с 5-11 класс						
Торт из сливок с шоколадным соусом	24-98	70/50	11,7	14,6	11,1	221
Картофельное пюре	13-83	180	6,1	16,9	41,0	291
Бутерброд с сыром	16-34	30/43	3,0	3,0	10,3	107
Чай с сахаром и лимоном	3-54	200/3	0,2	0,1	15,2	61
Итого:	57-69		23,0	38,6	77,6	684

Наименование	Цена	Норма расхода	Питательные вещества (г)			Энергетическая ценность
			Б	Ж	У	
Обед с 1-11 класс						
Суп картофельный с горошком	7-22	250	6,2	3,6	22,3	167
Гречка по-деревенски	13-41	80	4,3	22,6	2,3	247
Рисовый отвар	5-21	170	3,1	9,1	34,2	245
Компот из яблок и апельсинов с апельсином С	16-60	200	0,2	0,1	33,0	138
Хлеб ржаной	1-28	21	2,3	0,4	12,8	60
Итого:	57-69		22,3	37,8	104,6	637

Бухгалтер:

Л.А. Антанина

Л.А. Антанина

Зав. производством:

В.В. Луговая

В.В. Луговая

ООО «Общепит»
кафе «Радуга»



Утверждено:
Директор школы №2
Л.А. Англинина
(подпись)

ООО «Общепит»
«9» Марта 2021 года

НАИМЕНОВАНИЕ	Цена	Норма выхода	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность
			Б	Ж	У	
Запрос с 1-4 класс						
Помидор свежий порезанный	3-67	13	0,2	0,1	0,3	4
Гуляш из вырезки свиной	33-41	80	8,5	22,6	2,3	247
Рис отварной рассыпчатый	7-85	150	3,8	6,3	38,9	228
Компот из черной смородины с витамином С	10-60	200	0,2	0,1	33,6	138
Хлеб пшеничный	2-18	28	2,8	0,9	19,1	92
Итого:	57-69		15,3	29,8	93,6	509

НАИМЕНОВАНИЕ	Цена	Норма выхода	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность
			Б	Ж	У	
Запрос с 5-11 класс						
Помидор свежий порезанный	3-67	13	0,2	0,1	0,3	4
Гуляш из вырезки свиной	33-41	80	8,5	22,6	2,3	247
Рис отварной рассыпчатый	9-41	180	4,6	7,3	46,7	274
Компот из черной смородины с витамином С	10-60	200	0,2	0,1	33,6	138
Хлеб пшеничный	1-82	23	2,8	0,9	19,1	92
Итого:	57-69		18,3	31,0	101,4	753

НАИМЕНОВАНИЕ	Цена	Норма выхода	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность
			Б	Ж	У	
Обед с 1-11 класс						
Суп с вермишелью и овощами	6-46	250/10	3,8	5,0	12,7	112
Котлета натуральная из филе куриного	29-33	50	9,4	9,8	3,5	137
Картофель тушеный	8-54	150	3,8	6,9	16,1	141
Компот из фруктов с витамином С	6-40	200	0,6	0	31,4	124
Хлеб ржаной	2-74	47	2,3	0,4	12,8	60
Итого:	57-69		19,9	22,1	78,5	594

Бухгалтер: *Л.А. Англинина* Л.А. Англинина

Им. производится: *В.В. Луговая* В.В. Луговая

ООО «Общепит»
кафе «Радуга»

ООО «Общепит»
«6» Марта 2021 года



Утверждено:

Директор школы №2

С.М.Соболева
(подпись)

(подпись)

	Цена	Норма расхода	Потребное количество (г)			Эквивалентность
			Б	Ж	У	
Земля, с 3-11 класс						
Пшеница с минимальным содержанием	28-04	150/300	11,1	13,1	68,7	441
Яблоки свежие по 2 шт	23-04	140	5,0	6,9	27,1	181
Компот из фруктов с витаминизмом С	6-03	200	0,0	0	31,4	124
Итого:	37-09		17,3	18,0	127,8	746

Наименование	Цена	Норма расхода	Потребное количество (г)			Эквивалентность
			Б	Ж	У	
Обед с 5-11 класс						
Суп из овощей с картофелем	4-90	20	0,2	0	0,3	4
Суп из овощей со сметаной	9-39	200	1,9	0,3	9,6	173
Теплый рыбный с тушеным картофельным дольками	19-09	100	8,8	7,1	11,1	148
Картофельное пюре	10-04	150	1,3	0,8	21,9	164
Компот из фруктов яблок с витаминизмом С	9-17	200	0,2	0	35,4	142
Хлеб ржаной	8-35	37	4,4	0,8	27,6	114
Итого:	37-09		18,7	21,2	106,1	644

Бухгалтер: *Л.А. Антипина* Л.А. Антипина

Зав. производством: *В.В. Луговая* В.В. Луговая

ООО «Общепит»
кафе «Радуга»



Утверждаю:

Директор школы №2

А.И. Иванова
(подпись)

ООО «Общепит»
«5» Марта 2021 год

	Цена	Норма расхода	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность
			Б	Ж	У	
Закуска с 1-4 класс						
Огурец свежий порезанный	6-26	20	0,2	0	0,3	2
Копченый рубленый из филе куриного	34-41	100	18,6	14,3	17,0	270
Картофельные пюре	10-69	150	3,3	6,8	21,9	164
Чай с сахаром и лимоном	3-34	200/5	0,3	0,1	15,3	62
Хлеб пшеничный	2-69	30	2,4	0,9	19,7	95
Итого:	57-69		24,7	22,1	74,1	396

	Цена	Норма расхода	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность
			Б	Ж	У	
Закуска с 7-11 класс						
Огурец свежий порезанный	4-77	15	0,2	0	0,3	2
Копченый рубленый из филе куриного	34-41	100	18,6	14,3	17,0	270
Картофельные пюре	12-83	180	3,8	8,2	26,3	196
Чай с сахаром и лимоном	3-34	200/3	0,3	0,1	15,3	62
Хлеб пшеничный	2-34	27	2,4	0,9	19,7	95
Итого:	57-69		21,5	15,3	78,5	628

	Цена	Норма расхода	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность
			Б	Ж	У	
Обед с 1-11 класс						
Помидор свежий порезанный	3-67	20	0,2	0,1	4,0	2
Суп картофельный с филе Хлеб	13-75	270/10	9,0	3,3	20,3	133
Печенье шоколадное	26-61	80	10,9	10,9	3,2	156
Рис отварной разогретый	7-85	150	4,6	7,3	46,7	204
Компот из сухофруктов с лимонной С	4-70	200	0,6	0	31,4	124
Хлеб ржаной	1-31	30	2,1	0,4	12,8	60
Итого:	57-69		23,4	22,0	118,6	753

Бухгалтер: *Л.А. Антипина*

Зав. производством: *В.В. Луговая*

ООО «Общепит»
кафе «Радуга»



Утверждаю:
Директор школы №2
А.И. Сидорова
(подпись)

ООО «Общепит»
«4» Марта 2021 год

	Цена	Норма выхода	Питательные вещества (г)			Энергетическая ценность ккал
			Б	Ж	У	
Завтрак: с 1-11 класс:						
Какао молочная шоколадная банка с маслом сливочным <i>8-92</i>	18-14	200	4,3	9,7	34,3	163
Булочка парижская с колбасой и сыром <i>21-09</i>	25-09	25/30/30	10,0	8,0	13,0	175
Какао с молоком <i>11-13</i>	10-72	180	4,9	7,0	32,3	190
Хлеб пшеничный <i>1-22</i>	1-54	30	1,8	0,2	10,3	32
Итого: <i>16-15</i>	57-69		21,0	22,9	97,3	584

	Цена	Норма выхода	Питательные вещества (г)			Энергетическая ценность ккал
			Б	Ж	У	
Обед: с 1-4 класс:						
Огурец свежий парижский <i>1-11</i>	3-18	10	0,2	0,1	0,3	4
Суп картофельный с горохом <i>3-60</i>	3-22	250	6,3	3,6	22,3	167
Шницель из свинины <i>10-20</i>	10-69	80	12,7	11,3	12,8	209
Розочка отварная <i>1-41</i>	5-21	190	5,1	9,1	34,2	243
Компот из свежих яблок с витамином С <i>10-20</i>	9-17	200	0,4	0	40,6	142
Хлеб ржаной <i>1-10</i>	2-23	38	2,0	0,3	14,9	68
Итого: <i>19-30</i>	37-69		26,8	26,6	134,1	836

Бухгалтер:

Л.А. Алтунина

Л.А. Алтунина

Зав. производством:

В.В. Луговая

В.В. Луговая

**ООО «Общепит»
кафе «Радуга»**

ООО «Общепит»
«3» Марта 2021 год



Утверждаю:
Директор филиала №2
Л.А. Антимова
(подпись)

Наименование	Цена	Норма расхода	Питательные вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
Запрос: с 1-11 апреля						
Закусочная на торты со сливочным маслом	34-03	130/23	30,3	17,9	51,9	496
Чай с сахаром	2-11	200	0,2	0	15,0	60
Хлеб пшеничный	1-06	20	1,8	0,2	10,2	32
Итого:	37-09		32,0	18,1	77,1	608

Наименование	Цена	Норма расхода	Питательные вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
Обед: с 1-11 апреля						
Помидор свежий порезанный	7-34	30	0,9	0	2,1	12
Борщ со свеклой капуста с вареным картофелем со сметаной	9-37	250	2,3	6,7	13,4	122
Тертая капуста со сметаной с соусом красным острым	17-31	50/30	1,7	8,0	9,0	183
Каша гречневая рассыпчатая	10-50	150	8,7	7,8	42,8	279
Компот из черной смородины с мятой и лимоном С	10-60	200	0,2	0,1	33,0	138
Хлеб ржаной	2-07	44	2,6	0,4	19,2	62
Итого:	57-09		22,4	23,6	119,7	798

Бухгалтер: *Л.А. Антимова* Л.А. Антимова

Зам. производством: *В.В. Луговая* В.В. Луговая

ООО «Общепит»
кафе «Радуга»

ООО «Общепит»
«2» марта 2021 год



Утверждаю:
Директор школы №2
А.И. Сивов
(подпись)

Наименование	Цена	Норма расхода	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
Запрос: с 1-4 класс						
Пюре из свеклы варенной	1-67	18	0,4	0	2,2	12
Котлеты рыбные	32-43	80	11,0	6,2	7,4	130
Картофельные пюре	10-66	150	7,7	6,8	21,9	164
Чай с сахаром	3-30	200	0,2	0	13,2	62
Хлеб пшеничный	1-39	30	2,0	0,7	14,5	70
Печенье «К. кофе»	6-13	28	2,0	4,5	10,0	121
Итого:	57-68		18,8	18,2	80,2	561

Наименование	Цена	Норма расхода	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
Запрос: с 5-11 класс						
Пюре из свеклы варенной	2-43	10	0,2	0,1	2,0	8
Котлеты рыбные	32-43	80	11,0	6,2	7,4	130
Картофельные пюре	13-80	180	3,8	6,1	26,3	156
Чай с сахаром	3-35	180	0,2	0	15,3	63
Хлеб пшеничный	1-38	20	2,0	0,6	14,0	66
Печенье «К. кофе»	6-15	28	1,8	4,8	16,7	161
Итого:	27-69		19,0	24,9	83,7	422

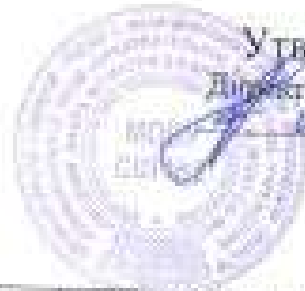
Наименование	Цена	Норма расхода	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
Обед с 1-11 класс						
Пюре из свеклы варенной	4-60	10	0,2	0,1	4,0	1
Шницель свиной запеченный с картофелем со сметаной	6-90	250	2,2	5,8	10,4	164
Пюре	33-44	150	16,3	16,9	24,4	332
Котлеты из свеклы отваренной с картошкой С	9-17	200	0,4	0	45,6	142
Хлеб пшеничный	1-58	20	2,1	0,7	14,5	70
Хлеб ржаной	1-67	28	2,3	0,4	12,0	55
Итого:	27-69		23,7	23,9	114,9	738

Бухгалтер: *Л.А. Антонина*

Зам. производством: *В.В. Луговой*

ООО «Общепит»
кафе «Радуга»

ООО «Общепит»
«1» марта 2021 год



Утверждаю:
Директор/инкоме №2
А.И. Мельникова
(подпись)

Наименование	Цена	Норма расхода	Планируемые объемы (г)			Эк. цен (стоимость экв.)
			В	Ж	У	
Закуска с 1-4 класс						
Омлет картофельный с сыром	40-41	1100	18,6	27,9	2,7	348
Бутерброд с колбасой	14-12	2500	4,9	4,5	12,9	140
Чай с сахаром	2-36	300	0,2	0,1	15,2	62
Итого:	55-89		23,7	32,5	30,8	545

Наименование	Цена	Норма расхода	Планируемые объемы (г)			Эк. цен (стоимость экв.)
			В	Ж	У	
Обед с 1-11 класс						
Паштет куриный с зеленью	6-17	25	0,2	0,1	0,3	4
Рисовый суп с овощами	6-48	200	1,9	3,2	16,0	108
Пюре картофельное в соусе	25-08	80	10,2	11,5	2,8	163
Рисовый гарнир	5-21	150	5,1	9,1	34,2	243
Компот из черной смородины с ананасом С	10-60	200	0,2	0,1	33,0	128
Хлеб пшеничный	1-98	25	2,1	0,7	0,5	70
Хлеб ржаной	2-24	27	2,5	0,4	11,0	70
Итого:	27-09		22,2	25,1	113,8	601

Бухгалтер: *Л.А. Антипина* Л.А. Антипина

Защ. производства: *В.В. Луговая* В.В. Луговая