

Согласовано

Директор школы

МАОУ "НОШ № 5"

Жим Наталья Анатольевна/

**МЕНЮ**

15 апреля 2022 г.

ОВЗ

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Завтрак								
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30	8,30	1,6	8,9	10,1	127
2008	324	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ	200	12,57	8,2	7,7	39,5	262
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	8,50	4,9	4,5	0,3	61
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	1,76	0,2	0,1	15	60
2008		ЯБЛОКО	100	20,52	0,4	0,4	9,8	47
Итого				51,65	15,3	21,6	74,7	557
Обед								
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	40	6,16	0,3		1	6
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	200	11,31	3,3	7,3	18,5	152
2012	254	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ С ПОМИДОРАМИ	100	26,32	10,3	1,5	2,8	67
2008	326	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ	150	11,04	4,8	4,7	49,8	260
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,63	1,5	0,1	9,7	46
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,05	1,9	0,4	11,5	58
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,45			19,4	77
Итого				63,96	22,1	14	112,7	666
Всего				115,61	37,4	35,6	187,4	1223

Заведующий производством

Федорова Кристина Анатольевна

Согласовано

Директор школы
МАОУ "НОШ № 5"

/Ким Наталья Анатольевна/

МЕНЮ

15 апреля 2022 г.

ГПД



Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Обед								
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	40	6,00	0,3		1	6
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	200	10,42	3,3	7,3	18,5	152
2008	326	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ	150	10,49	4,8	4,7	49,8	260
2012	254	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ С ПОМИДОРАМИ	100	27,60	10,5	2,5	2,9	77
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,63	1,5	0,1	9,7	46
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,04	1,9	0,4	11,5	58
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,45			19,4	77
Итого				63,63	22,3	15	112,8	676
Полдник								
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	1,68	0,2	0,1	15	60
2008		ПЕЧЕНЬЕ	80	12,80	5,9	7,5	58,5	326
Итого				14,48	6,1	7,6	73,5	386
Всего				78,11	28,4	22,6	186,3	1062

Заведующий производством

Федорова Кристина Анатольевна

Согласовано

Директор школы
МАОУ "НОШ № 5"
Ким Наталья Анатольевна/



МЕНЮ

15 апреля 2022 г.

1- 4 КЛ. ЗАВТРАКИ

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Завтрак								
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30	8,30	1,6	8,9	10,1	127
2008	324	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ	200	12,24	8,1	7,6	39,3	259
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	8,50	4,9	4,5	0,3	61
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	1,68	0,2	0,1	15	60
2008		ЯБЛОКО	180	36,82	0,7	0,7	17,6	85
Итого				67,54	15,5	21,8	82,3	592
Всего				67,54	15,5	21,8	82,3	592

Заведующий производством _____

Федорова Кристина Анатольевна