



Согласовано

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

## МЕНЮ

25 апреля 2022 г.

### ОВЗ

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2008	210	МАКАРОНЫ С СЫРОМ	200	23,95	12,4	12,4	48	355
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30	8,30	1,6	8,9	10,1	127
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
2008		ПОМИДОР СВЕЖИЙ	40	7,98	0,4	0,1	1,5	10
<b>Итого</b>				<b>62,51</b>	<b>15</b>	<b>21,9</b>	<b>84,4</b>	<b>599</b>
<b>Обед</b>								
2008		ПОМИДОР СВЕЖИЙ	40	7,98	0,4	0,1	1,5	10
	86	СВЕКОЛЬНИК	200	8,66	2	9	12	136
2008	326	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ	150	11,04	4,8	4,7	49,8	260
2008	286	ТЕФТЕЛИ	90	40,36	13,3	13,8	6,8	204
2012	349	СОУС ТОМАТНЫЙ С ОВОЦАМИ №349	20	4,63	0,2	1,8	1,6	24
		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	5,35			19,4	77
<b>Итого</b>				<b>81,69</b>	<b>24,1</b>	<b>29,9</b>	<b>112,3</b>	<b>815</b>
<b>Всего</b>				<b>144,20</b>	<b>39,1</b>	<b>51,8</b>	<b>196,7</b>	<b>1414</b>

Заведующий производством

Федорова Кристина Анатольевна



Согласовано

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

## МЕНЮ

25 апреля 2022 г.

### 1- 4 КЛ. ЗАВТРАКИ

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2008	210	МАКАРОНЫ С СЫРОМ	200	24,35	12,4	12,4	48	355
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30	8,30	1,6	8,9	10,1	127
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	1,68	0,2	0,1	15	60
2008		ЯБЛОКО	120	24,54	0,5	0,5	11,8	56
2008		ПОМИДОР СВЕЖИЙ	40	8,04	0,4	0,1	1,5	10
<b>Итого</b>				<b>66,91</b>	<b>15,1</b>	<b>22</b>	<b>86,4</b>	<b>608</b>
<b>Всего</b>				<b>66,91</b>	<b>15,1</b>	<b>22</b>	<b>86,4</b>	<b>608</b>

Заведующий производством

Федорова Кристина Анатольевна



Согласовано

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

# МЕНЮ

25 апреля 2022 г.

## ГПД

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>								
2008		ПОМИДОР СВЕЖИЙ	40	8,04	0,4	0,1	1,5	10
	86	СВЕКОЛЬНИК	200	15,61	2,2	9,9	12,1	146
2008	326	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ	150	10,53	4,8	4,7	49,8	260
2008	286	ТЕФТЕЛИ	90	39,70	13,3	13,8	6,8	204
2012	349	СОУС ТОМАТНЫЙ С ОВОЩАМИ №349	20	2,32	0,2	1,8	1,6	24
		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	5,35			19,4	77
<b>Итого</b>				<b>85,22</b>	<b>24,3</b>	<b>30,8</b>	<b>112,4</b>	<b>825</b>
<b>Толдник</b>								
2008	467	РОГАЛИК СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	100	21,82	9,5	16,1	62,8	435
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	1,68	0,2	0,1	15	60
<b>Итого</b>				<b>23,50</b>	<b>9,7</b>	<b>16,2</b>	<b>77,8</b>	<b>495</b>
<b>Всего</b>				<b>108,72</b>	<b>34</b>	<b>47</b>	<b>190,2</b>	<b>1320</b>

Заведующий производством

Федорова Кристина Анатольевна