

Согласовано

Директор школы

МАОУ "НОШ № 5"

_____ /Ким Наталья Анатольевна/

МЕНЮ

30 сентября 2022 г.

1- 4 КЛ. ЗАВТРАКИ

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
2012	33	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	60	0,9	3,7	4,9	56
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	100	2,4	3,1	25,1	137
2008	316	КОТЛЕТЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ	90	15,3	23,2	4,9	288
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180	0,1		13,4	55
2008		БАТОН	20	1,6	0,2	9,8	48
2008		ЯБЛОКО	100	0,4	0,4	9,8	47
Итого				20,7	30,6	67,9	631
Всего				20,7	30,6	67,9	631

Заведующий производством _____ Перфильева Анна Валерьевна

Согласовано

Директор школы

МАОУ "НОШ № 5"

/Ким Наталья Анатольевна/

МЕНЮ

30 сентября 2022 г.

ОВЗ

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
2012	33	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	60	0,9	3,7	4,9	56
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	100	2,4	3,1	25,1	137
2008	316	КОТЛЕТЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ	90	15,3	23,2	4,9	288
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180	0,1		13,4	55
2008		БАТОН	20	1,6	0,2	9,8	48
2008		ЯБЛОКО	100	0,4	0,4	9,8	47
Итого				20,7	30,6	67,9	631
Обед							
2008	51	ВИНЕГРЕТ	60	0,9	6,1	4,6	77
2008	100	СУП ЛАПША	200	11,4	11,3	16,6	214
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,2	5,6	21,4	148
к/к	к/к	СУФЛЕ ИЗ ПЕЧЕНИ	90	20	9,2	7	210
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	0,2	0,2	27,1	111
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,9	0,4	11,5	58
2008		АПЕЛЬСИН	100	0,9	0,2	8,1	43
Итого				40	33,1	106	907
Всего				60,7	63,7	173,9	1538

Заведующий производством _____ Перфильева Анна Валерьевна

Согласовано

Директор школы

МАОУ "НОШ № 5"

_____ /Ким Наталья Анатольевна/

МЕНЮ

30 сентября 2022 г.

ГПД

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Обед							
2008	51	ВИНЕГРЕТ	60	0,9	6,1	4,6	77
2008	100	СУП ЛАПША	200	11,4	11,3	16,6	214
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,2	5,6	21,4	148
к/к	к/к	СУФЛЕ ИЗ ПЕЧЕНИ	90	20	9,2	7	210
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	0,2	0,2	27,1	111
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,9	0,4	11,5	58
2008		ЯБЛОКО	100	0,4	0,4	9,8	47
Итого				39,5	33,3	107,7	911
Всего				39,5	33,3	107,7	911

Заведущий производством _____ Перфильева Анна Валерьевна