

Согласовано

Директор школы

МАОУ "НОШ № 5"

_____ /Ким Наталья Анатольевна/

МЕНЮ

3 октября 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							
2008		ПОМИДОР	60	0,7	0,1	2,3	14
2011	202.1	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	100	3,8	0,5	24	115
2012	306	БИТОЧКИ	80	11,3	12,4	5,5	179
2008		БАТОН	20	1,6	0,2	9,8	48
2008	430	ЧАЙ	180	0,2		13,5	55
2008		ЯБЛОКО	100	0,4	0,4	9,8	47
Итого				18	13,6	64,9	458
Всего				18	13,6	64,9	458

Заведующий производством _____ Перфильева Анна Валерьевна

Согласовано

Директор школы

МАОУ "НОШ № 5"

_____ /Ким Наталья Анатольевна/

МЕНЮ

3 октября 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							
2008		ПОМИДОР	60	0,7	0,1	2,3	14
2011	202.1	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	100	3,8	0,5	24	115
2012	306	БИТОЧКИ	80	11,3	12,4	5,5	179
2008		БАТОН	20	1,6	0,2	9,8	48
2008	430	ЧАЙ	180	0,2		13,5	55
2008		ЯБЛОКО	100	0,4	0,4	9,8	47
Итого				18	13,6	64,9	458
Обед							
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	0,5	0,1	1,5	9
2011	88	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ	200	1,5	4	7,3	72
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	3,7	6	38,9	225
2011	251	ПОДЖАРКА	90	16,2	44,8	4,7	488
2011	349	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200			19,4	77
		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				25,7	55,8	102,8	1022
Всего				43,7	69,4	167,7	1480

Заведующий производством _____ Перфильева Анна Валерьевна

Согласовано

Директор школы

МАОУ "НОШ № 5"

_____ /Ким Наталья Анатольевна/

МЕНЮ
3 октября 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		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	0,5	0,1	1,5	9
2011	88	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ	200	1,5	4	7,3	72
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	3,7	6	38,9	225
2011	251	ПОДЖАРКА	90	16,2	44,8	4,7	488
2011	349	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200			19,4	77
		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				25,7	55,8	102,8	1022
Всего				25,7	55,8	102,8	1022

Заведущий производством _____ Перфильева Анна Валерьевна