

Согласовано

Директор школы

МАОУ "НОШ № 5"

\_\_\_\_\_ /Ким Наталья Анатольевна/

# МЕНЮ

10 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	
<b>Завтрак</b>							
2008		ПОМИДОР	60	0,7	0,1	2,3	14
2011	202.1	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	100	3,8	0,5	24	115
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	80	11,2	18,9	4,2	231
2008		БАТОН	20	1,6	0,2	9,8	48
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	180	3,4	3,3	22	132
2008		АПЕЛЬСИН	100	0,9	0,2	8,1	43
<b>Итого</b>				<b>21,6</b>	<b>23,2</b>	<b>70,4</b>	<b>583</b>
<b>Всего</b>				<b>21,6</b>	<b>23,2</b>	<b>70,4</b>	<b>583</b>

Заведующий производством \_\_\_\_\_ Перфильева Анна Валерьевна

Согласовано

Директор школы

МАОУ "НОШ № 5"

\_\_\_\_\_ /Ким Наталья Анатольевна/

# МЕНЮ

10 октября 2022 г.

## ОВЗ

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге-гическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>Завтрак</b>							
2008		ПОМИДОР	60	0,7	0,1	2,3	14
2011	202.1	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	100	3,8	0,5	24	115
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	80	11,2	18,9	4,2	231
2008		БАТОН	20	1,6	0,2	9,8	48
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	180	3,4	3,3	22	132
2008		АПЕЛЬСИН	100	0,9	0,2	8,1	43
<b>Итого</b>				<b>21,6</b>	<b>23,2</b>	<b>70,4</b>	<b>583</b>
<b>Обед</b>							
2011	39	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	60	1,1	3,7	4,7	57
2011	86	СВЕКОЛЬНИК	200	1,8	5,3	11,3	103
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	3,7	6	38,8	224
2011	251	ПОДЖАРКА	90	16,2	44,8	4,7	488
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
<b>Итого</b>				<b>27,3</b>	<b>60,7</b>	<b>115,9</b>	<b>1130</b>
<b>Всего</b>				<b>48,9</b>	<b>83,9</b>	<b>186,3</b>	<b>1713</b>

Заведующий производством \_\_\_\_\_ Перфильева Анна Валерьевна

Согласовано

Директор школы

МАОУ "НОШ № 5"

\_\_\_\_\_ /Ким Наталья Анатольевна/

**МЕНЮ**  
10 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	
<b>Обед</b>							
2011	39	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	60	1,1	3,7	4,7	57
2011	86	СВЕКОЛЬНИК	200	1,8	5,3	11,3	103
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	3,7	6	38,8	224
2011	251	ПОДЖАРКА	90	16,2	44,8	4,7	488
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
<b>Итого</b>				<b>27,3</b>	<b>60,7</b>	<b>115,9</b>	<b>1130</b>
<b>Всего</b>				<b>27,3</b>	<b>60,7</b>	<b>115,9</b>	<b>1130</b>

Заведущий производством \_\_\_\_\_ Перфильева Анна Валерьевна