

Согласовано

Директор школы

МАОУ "НОШ № 5"

\_\_\_\_\_ /Ким Наталья Анатольевна/

# МЕНЮ

26 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>							
2011	217	ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ ОТВАРНЫЕ	150	22	16,5	21,8	327
		СМЕТАНА 15%	10	0,3	1,5	0,4	20
2008	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	50	8,4	9	9,8	156
2008	430	ЧАЙ	180	0,2		13,5	55
<b>Итого</b>				<b>30,9</b>	<b>27</b>	<b>45,5</b>	<b>558</b>
<b>Всего</b>				<b>30,9</b>	<b>27</b>	<b>45,5</b>	<b>558</b>

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

Согласовано

Директор школы

МАОУ "НОШ № 5"

\_\_\_\_\_ /Ким Наталья Анатольевна/

**МЕНЮ**  
26 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	
<b>Завтрак</b>							
2011	217	ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ ОТВАРНЫЕ	150	22	16,5	21,8	327
		СМЕТАНА 15%	10	0,3	1,5	0,4	20
2008	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	50	8,4	9	9,8	156
2008	430	ЧАЙ	180	0,2		13,5	55
<b>Итого</b>				<b>30,9</b>	<b>27</b>	<b>45,5</b>	<b>558</b>
<b>Обед</b>							
2008	41	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (1-ЫЙ ВАРИАНТ)	60	0,7	2,9	5,3	51
2011	101	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	200	2,3	2,2	16	94
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	3,7	6	38,9	225
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
<b>Итого</b>				<b>26,5</b>	<b>56,6</b>	<b>113,2</b>	<b>1073</b>
<b>Всего</b>				<b>57,4</b>	<b>83,6</b>	<b>158,7</b>	<b>1631</b>

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

Согласовано

Директор школы

МАОУ "НОШ № 5"

\_\_\_\_\_ /Ким Наталья Анатольевна/

**МЕНЮ**  
26 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>							
2008	41	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (1-ЫЙ ВАРИАНТ)	60	0,7	2,9	5,3	51
2011	101	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	200	2,3	2,2	16	94
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	3,7	6	38,9	225
2011	251	ПОДЖАРКА	90	16,2	44,8	4,7	488
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	0,2	0,2	27,1	111
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,9	0,4	11,5	58
<b>Итого</b>				<b>26,5</b>	<b>56,6</b>	<b>113,2</b>	<b>1073</b>
<b>Всего</b>				<b>26,5</b>	<b>56,6</b>	<b>113,2</b>	<b>1073</b>

Заведущий производством \_\_\_\_\_

Перфильева Анна Валерьевна