

Согласовано

Директор школы

МАОУ "НОШ № 5"

\_\_\_\_\_ /Ким Наталья Анатольевна/

## МЕНЮ

28 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>							
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
<b>Итого</b>				<b>20,7</b>	<b>30,6</b>	<b>67,9</b>	<b>631</b>
<b>Всего</b>				<b>20,7</b>	<b>30,6</b>	<b>67,9</b>	<b>631</b>

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

Согласовано

Директор школы

МАОУ "НОШ № 5"

\_\_\_\_\_ /Ким Наталья Анатольевна/

# МЕНЮ

28 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>							
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
<b>Итого</b>				<b>20,7</b>	<b>30,6</b>	<b>67,9</b>	<b>631</b>
<b>Обед</b>							
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
<b>Итого</b>				<b>39,1</b>	<b>32,9</b>	<b>97,9</b>	<b>864</b>
<b>Всего</b>				<b>59,8</b>	<b>63,5</b>	<b>165,8</b>	<b>1495</b>

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

Согласовано

Директор школы

МАОУ "НОШ № 5"

\_\_\_\_\_ /Ким Наталья Анатольевна/

# МЕНЮ

28 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	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
<b>Итого</b>				<b>39,1</b>	<b>32,9</b>	<b>97,9</b>	<b>864</b>
<b>Всего</b>				<b>39,1</b>	<b>32,9</b>	<b>97,9</b>	<b>864</b>

Заведующий производством \_\_\_\_\_

Перфильева Анна Валерьевна