

Утверждаю

Директор школы

МАОУ "НОШ № 5"

_____ /Ким Наталья Анатольевна/

МЕНЮ

11 декабря 2024 г.

1- 4 КЛ. I ЗАВТРАК

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак								
2008	18	САЛАТ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ	60	10,06	0,60	6,00	1,20	63,00
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	100	7,74	2,50	4,00	25,80	149,00
2012	254	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ	60/10	19,16	8,70	4,70	1,50	83,00
2008	430	ЧАЙ	180	2,12	0,00	0,00	13,70	52,00
2008		БАТОН	20	2,82	1,60	0,20	9,80	48,00
2008		ЯБЛОКО	100	23,00	0,40	0,40	9,80	47,00
Итого				64,90	13,80	15,30	61,80	442,00
Всего				64,90	13,80	15,30	61,80	442,00

Заведующий производством _____ Перфильева Анна Валерьевна

Утверждаю

Директор школы

МАОУ "НОШ № 5"

_____/Ким Наталья Анатольевна/

МЕНЮ

11 декабря 2024 г.

ОВЗ и 1 ИНВАЛИД

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Завтрак								
2008	18	САЛАТ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ	60	10,07	0,60	6,00	1,20	63,00
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	100	7,73	2,50	4,00	25,90	149,00
2012	254	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ	60/10	19,15	8,70	4,70	1,50	83,00
2008	430	ЧАЙ	180	2,12	0,00	0,00	13,70	52,00
2008		БАТОН	20	2,82	1,60	0,20	9,80	48,00
2008		ЯБЛОКО	100	23,00	0,40	0,40	9,80	47,00
Итого				64,89	13,80	15,30	61,90	442,00
Обед								
2008	51	ВИНЕГРЕТ	60	6,86	0,80	6,10	4,60	77,00
2008	100	СУП ЛАПША	200	32,66	11,30	11,40	16,50	214,00
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	11,81	3,60	4,60	37,70	206,00
2011	508	КУРИЦА ЗАПЕЧЕННАЯ С СЫРОМ	90/20	49,55	2,60	4,00	2,20	59,00
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	11,36	0,20	0,20	27,00	111,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,67	1,50	0,10	9,70	46,00
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,06	1,90	0,40	11,50	58,00
2008		ЯБЛОКО	100	23,00	0,40	0,40	9,80	47,00
Итого				138,97	22,30	27,20	119,00	818,00
Всего				203,86	36,10	42,50	180,90	1 260,00

Заведущий производством _____

Перфильева Анна Валерьевна

Утверждаю

Директор школы

МАОУ "НОШ № 5"

_____ /Ким Наталья Анатольевна/

МЕНЮ

11 декабря 2024 г.

МНОГОДЕТНЫЕ

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак								
2008	18	САЛАТ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ	59	9,89	0,60	5,90	1,20	62,00
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	100	8,02	2,50	4,40	25,60	151,00
2012	254	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ	60/10	19,04	8,80	4,80	1,50	84,00
2008	430	ЧАЙ	180	2,16	0,00	0,00	13,70	52,00
2008		БАТОН	20	2,82	1,60	0,20	9,80	48,00
2008		ЯБЛОКО	100	23,00	0,40	0,40	9,80	47,00
Итого				64,93	13,90	15,70	61,60	444,00
Всего				64,93	13,90	15,70	61,60	444,00

Заведующий производством _____ Перфильева Анна Валерьевна

Утверждаю

Директор школы

МАОУ "НОШ № 5"

_____/Ким Наталья Анатольевна/

МЕНЮ

11 декабря 2024 г.

ГПД

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Обед								
2008	51	ВИНЕГРЕТ	60	6,85	0,80	6,10	4,60	77,00
2008	100	СУП ЛАПША	200	32,64	11,30	11,40	16,50	214,00
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	11,81	3,60	4,60	37,70	206,00
2011	508	КУРИЦА ЗАПЕЧЕННАЯ С СЫРОМ	90/20	49,55	2,60	4,00	2,20	59,00
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	11,36	0,20	0,20	27,00	111,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,67	1,50	0,10	9,70	46,00
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,06	1,90	0,40	11,50	58,00
2008		ЯБЛОКО	100	23,00	0,40	0,40	9,80	47,00
Итого				138,94	22,30	27,20	119,00	818,00
Полдник								
2008	430	ЧАЙ	180	2,12	0,20	0,00	13,50	55,00
2011	434	БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ	70	5,10	6,80	1,60	39,30	198,00
Итого				7,22	7,00	1,60	52,80	253,00
Всего				146,16	29,30	28,80	171,80	1 071,00

Заведущий производством _____

Перфильева Анна Валерьевна