

Утверждаю

Директор школы

МАОУ "НОШ № 5"

_____ /Ким Наталья Анатольевна/

МЕНЮ

17 Февраля 2025 г.

1- 4 КЛ. I ЗАВТРАК

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Завтрак							
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	0,50	0,10	1,50	8,00
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ	100	4,10	2,70	18,30	113,00
2008	316	КОТЛЕТЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ	80/10	13,40	20,70	4,20	257,00
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180/7	0,10	0,00	13,40	54,00
2008		БАТОН	20	1,60	0,20	9,80	48,00
2008		ГРУША	100	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого				20,10	24,00	57,50	527,00
Всего				20,10	24,00	57,50	527,00

Заведующий производством _____ Перфильева Анна Валерьевна

Утверждаю

Директор школы

МАОУ "НОШ № 5"

_____/Ким Наталья Анатольевна/

МЕНЮ

17 Февраля 2025 г.

ОВЗ и 1 ИНВАЛИД

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Завтрак							
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	0,50	0,10	1,50	8,00
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ	100	4,10	2,70	18,30	113,00
2008	316	КОТЛЕТЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ	80/10	13,40	20,70	4,20	256,00
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180/7	0,10	0,00	13,40	54,00
2008		БАТОН	20	1,60	0,20	9,80	48,00
2008		ГРУША	100	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого				20,10	24,00	57,50	526,00
Обед							
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	0,50	0,10	1,50	8,00
2008	76	БОРЩ	200	1,60	5,20	9,60	96,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,20	5,50	21,40	148,00
2011	251	ПОДЖАРКА	90	16,20	44,80	4,80	488,00
2011	349	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	0,00	0,00	19,40	77,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,50	0,10	9,70	46,00
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,90	0,40	11,50	58,00
Итого				24,90	56,10	77,90	921,00
Всего				45,00	80,10	135,40	1 447,00

Заведущий производством _____ Перфильева Анна Валерьевна

Утверждаю

Директор школы

МАОУ "НОШ № 5"

_____/Ким Наталья Анатольевна/

МЕНЮ

17 Февраля 2025 г.

МНОГОДЕТНЫЕ

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Завтрак							
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	0,50	0,10	1,50	8,00
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ	100	4,00	2,70	18,10	112,00
2008	316	КОТЛЕТЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ	80/10	13,40	20,50	4,20	255,00
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180/7	0,20	0,00	14,10	58,00
2008		БАТОН	20	1,60	0,20	9,80	48,00
2008		ГРУША	100	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого				20,10	23,80	58,00	528,00
Всего				20,10	23,80	58,00	528,00

Заведующий производством _____ Перфильева Анна Валерьевна

Утверждаю

Директор школы

МАОУ "НОШ № 5"

_____ /Ким Наталья Анатольевна/

МЕНЮ
17 Февраля 2025 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	0,50	0,10	1,50	8,00
2008	76	БОРЩ	200	1,60	5,20	9,60	96,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,20	5,50	21,40	148,00
2011	251	ПОДЖАРКА	90	16,20	44,80	4,70	488,00
2011	349	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	0,00	0,00	19,40	77,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,50	0,10	9,70	46,00
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,90	0,40	11,50	58,00
2008		ГРУША	100	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого				25,30	56,40	88,10	968,00
Полдник							
2008	430	ЧАЙ	180	0,20	0,00	13,50	55,00
2011	434	БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ	70	6,80	1,60	39,30	198,00
Итого				7,00	1,60	52,80	253,00
Всего				32,30	58,00	140,90	1 221,00

Заведующий производством _____ Перфильева Анна Валерьевна