

Утверждаю

Директор школы
МАОУ "НОШ № 5"

_____/Ким Наталья Анатольевна/

МЕНЮ

20 марта 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	18	САЛАТ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ	60	0,60	6,00	1,20	63,00
2011	202.1	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	100	3,70	0,50	23,90	115,00
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	80	11,10	18,80	4,30	230,00
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				17,50	25,80	62,90	557,00
Всего				17,50	25,80	62,90	557,00

Заведующий производством _____ Перфильева Анна Валерьевна

Утверждаю

Директор школы
МАОУ "НОШ № 5"

_____/Ким Наталья Анатольевна/

МЕНЮ

20 марта 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	18	САЛАТ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ	60	0,60	6,00	1,20	63,00
2011	202.1	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	100	3,70	0,50	23,90	115,00
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	80	11,10	18,80	4,20	230,00
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				17,50	25,80	62,80	557,00
Обед							
2008	51	ВИНЕГРЕТ	60	0,80	6,10	4,60	77,00
2012	87	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	200	7,30	2,70	13,10	106,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,20	5,50	21,40	148,00
2011	508	КУРИЦА ЗАПЕЧЕННАЯ С СЫРОМ	90/20	18,80	20,40	2,20	271,00
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	0,20	0,20	27,00	111,00
		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				34,10	35,70	99,80	864,00
Всего				51,60	61,50	162,60	1 421,00

Заведующий производством _____ Перфильева Анна Валерьевна

Утверждаю

Директор школы
МАОУ "НОШ № 5"

_____/Ким Наталья Анатольевна/

МЕНЮ
20 марта 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	18	САЛАТ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ	59	0,60	5,90	1,20	62,00
2011	202.1	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	100	3,70	0,50	23,90	115,00
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	81	11,10	19,40	4,20	235,00
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				17,60	26,30	63,50	565,00
Всего				17,60	26,30	63,50	565,00

Заведующий производством _____ Перфильева Анна Валерьевна

Утверждаю

Директор школы
МАОУ "НОШ № 5"

_____/Ким Наталья Анатольевна/

МЕНЮ
20 марта 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	51	ВИНЕГРЕТ	60	0,80	6,10	4,60	77,00
2012	87	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	200	7,30	2,70	13,10	106,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,20	5,50	21,40	148,00
2011	508	КУРИЦА ЗАПЕЧЕННАЯ С СЫРОМ	90/20	2,60	4,00	2,20	59,00
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	0,20	0,20	27,00	111,00
		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				17,90	19,30	99,80	652,00
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				24,90	20,90	152,60	905,00

Заведующий производством _____ Перфильева Анна Валерьевна