

Утверждаю

Директор школы
МАОУ "НОШ № 5"

_____/Ким Наталья Анатольевна/

МЕНЮ

2 апреля 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	304	РИС ОТВАРНОЙ	100	2,50	4,00	25,80	149,00
2012	254	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ	60/10	8,70	4,70	1,50	83,00
2008	430	ЧАЙ	180	0,00	0,00	13,70	52,00
2008		БАТОН	20	1,60	0,20	9,80	48,00
2008		ЯБЛОКО	100	0,40	0,40	9,80	47,00
Итого				13,80	15,30	61,80	442,00
Всего				13,80	15,30	61,80	442,00

Заведующий производством _____ Перфильева Анна Валерьевна

Утверждаю

Директор школы
МАОУ "НОШ № 5"

_____/Ким Наталья Анатольевна/

МЕНЮ

2 апреля 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	304	РИС ОТВАРНОЙ	100	2,50	4,00	25,90	149,00
2012	254	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ	60/10	8,70	4,70	1,50	83,00
2008	430	ЧАЙ	180	0,00	0,00	13,70	52,00
2008		БАТОН	20	1,60	0,20	9,80	48,00
2008		ЯБЛОКО	100	0,40	0,40	9,80	47,00
Итого				13,80	15,30	61,90	442,00
Обед							
2008	51	ВИНЕГРЕТ	60	0,80	6,10	4,60	77,00
2008	100	СУП ЛАПША	200	11,30	11,40	16,50	214,00
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	3,60	4,60	37,70	206,00
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		ЯБЛОКО	100	0,40	0,40	9,80	47,00
Итого				22,30	27,20	119,00	818,00
Всего				36,10	42,50	180,90	1 260,00

Заведующий производством _____ Перфильева Анна Валерьевна

Утверждаю

Директор школы
МАОУ "НОШ № 5"

_____/Ким Наталья Анатольевна/

МЕНЮ
2 апреля 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	304	РИС ОТВАРНОЙ	100	2,50	4,40	25,60	151,00
2012	254	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ	60/10	8,80	4,80	1,50	84,00
2008	430	ЧАЙ	180	0,00	0,00	13,70	52,00
2008		БАТОН	20	1,60	0,20	9,80	48,00
2008		ЯБЛОКО	100	0,40	0,40	9,80	47,00
Итого				13,90	15,70	61,60	444,00
Всего				13,90	15,70	61,60	444,00

Заведующий производством _____ Перфильева Анна Валерьевна

Утверждаю

Директор школы
МАОУ "НОШ № 5"

_____/Ким Наталья Анатольевна/

МЕНЮ
2 апреля 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
2008	100	СУП ЛАПША	200	11,30	11,40	16,50	214,00
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	3,60	4,60	37,70	206,00
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		ЯБЛОКО	100	0,40	0,40	9,80	47,00
Итого				22,30	27,20	119,00	818,00
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				29,30	28,80	171,80	1 071,00

Заведующий производством _____ Перфильева Анна Валерьевна