

Утверждаю

Директор школы
МАОУ "НОШ № 5"

_____/Ким Наталья Анатольевна/

МЕНЮ
17 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							
2011	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ И МАСЛОМ	20/10/20	6,40	14,50	9,90	197,00
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ	140/10	5,30	7,00	26,00	189,00
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,80	3,70	24,30	147,00
2008		ГРУША	100	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого				15,90	25,50	70,50	580,00
Всего				15,90	25,50	70,50	580,00

Заведующий производством _____ Перфильева Анна Валерьевна

Утверждаю

Директор школы
МАОУ "НОШ № 5"

_____/Ким Наталья Анатольевна/

МЕНЮ

17 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							
2011	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ И МАСЛОМ	20/10/20	6,40	14,50	9,90	197,00
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ	140/10	5,30	7,00	26,00	189,00
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,80	3,70	24,30	147,00
2008		ГРУША	100	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого				15,90	25,50	70,50	580,00
Обед							
2008		ПОМИДОР СВЕЖИЙ	60	0,70	0,10	2,30	14,00
2008	91	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200	1,80	3,50	13,20	92,00
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	3,70	6,10	38,80	225,00
2008	316	КОТЛЕТЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ	90	15,20	23,10	4,80	287,00
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				25,40	33,80	117,60	880,00
Всего				41,30	59,30	188,10	1 460,00

Заведующий производством _____ Перфильева Анна Валерьевна

Утверждаю

Директор школы
МАОУ "НОШ № 5"

_____/Ким Наталья Анатольевна/

МЕНЮ
17 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							
2011	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ И МАСЛОМ	20/10/20	6,40	14,60	9,90	198,00
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ	140/10	5,40	7,10	26,10	190,00
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,80	3,70	24,30	147,00
2008		ГРУША	100	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого				16,00	25,70	70,60	582,00
Всего				16,00	25,70	70,60	582,00

Заведующий производством _____ Перфильева Анна Валерьевна

Утверждаю

Директор школы
МАОУ "НОШ № 5"

_____/Ким Наталья Анатольевна/

МЕНЮ
17 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		ПОМИДОР СВЕЖИЙ	60	0,70	0,10	2,30	14,00
2008	91	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200	1,80	3,50	13,20	92,00
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	3,70	6,00	38,80	224,00
2008	316	КОТЛЕТЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ	90	15,20	23,10	4,80	288,00
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				25,40	33,70	117,60	880,00
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				32,40	35,30	170,40	1 133,00

Заведующий производством _____ Перфильева Анна Валерьевна