

Согласовано
Директор школы

Утверждено
Директор школы
Желябина Т.Н.



МЕНЮ

на "02" октябрь 2024г.
День 3

1 - 4 класс

Белки/ жиры/ углеводы			Энерг. Ценн. (ккал)	№ рец.	Наименование блюда	Выход	Цена
Завтрак							
0,8	2,7	4,6	45,6	54-13з	салат из свеклы отварной	60	
16,4	15,7	14,9	265,6	54-6м	биточек из говядины	90	
19,3	1,73	45,1	273,1	54-21г	пюре из бобовых (горох)	200	
0,2	0,1	6,7	27,9	54-3гн	чай с лимоном и сахаром	200	
1,52	0,16	9,84	46,8	ПР	хлеб пшеничный	20	
1,36	0,26	7,96	34,2	ПР	хлеб ржаной	20	
					Итого:	590	0
Обед							
					Итого:	0	0
					Всего:	590	0

Технолог Нарзуллаева _____ Повар _____
Мед/работник _____ Повар _____

Согласовано
Директор школы

Утверждено
Директор школы
Желябина Т.Н.

МЕНЮ
на "02" октябрь 2024г.
День 3



1 - 4 класс

Белки/ жиры/ углеводы			Энер. Ценн. (ккал)	№ рец.	Наименование блюда	Выход	Цена
Завтрак							
					Итого:	0	0
Обед							
0,5	3,1	2	37,5	15	салат из свежих огурцов с луком	60	
1,68	3,93	7,33	115,3	54-13с	щи из свежей капусты с картофелем	250	
20,1	18,8	17,2	318	54-9м	жаркое по-домашнему	200	
0,2	0	6,5	26,8	54-2гн	чай с сахаром	200	
1,52	0,16	9,84	46,8	ПР	хлеб пшеничный	20	
1,36	0,26	7,96	34,2	ПР	хлеб ржаной	20	
4,67	5,87	0	71,67	54-1з	сыр твердых сортов в нарезке	20	
0,4	0,4	9,8	44,4	ПР	яблоко	100	
					Итого:	870	0
					Всего:	870	0

Технолог Нарзуллаева _____ Повар _____
Мед./работник _____ Повар _____

Согласовано
Директор школы

Утверждено
Директор школы
Желябина Т.Н.

МЕНЮ

на "02" октября 2024г.
День 3



ОВЗ

Белки/ жиры/ углеводы			Энер. Ценн. (ккал)	№ рец.	Наименование блюда	Выход	Цена
Завтрак							
0,8	2,7	4,6	45,6	54-13з	салат из свеклы отварной	60	
16,4	15,7	14,8	265,7	54-6м	биточек из говядины	90	
19,3	1,73	45,1	273,1	54-21г	пюре из бобовых (горох)	200	
0,2	0,1	6,7	27,9	54-3гн	чай с лимоном и сахаром	200	
1,52	0,16	9,84	46,8	ПР	хлеб пшеничный	20	
1,36	0,26	7,96	34,2	ПР	хлеб ржаной	20	
					Итого:	590	0
2 завтрак							
0,2	0	6,5	26,8	54-2гн	чай с сахаром	200	
4,3	8	28,8	205	ПР	пряник	51	
					Итого:	251	0
					Всего:	841	0

Технолог Нарзуллаева _____ Повар _____
Мед/работник _____ Повар _____

Согласовано
Директор школы

Утверждено
Директор школы
Желябина Т.Н.



МЕНЮ
на "02" сентября 2024г.
День 3

5 - 11 класс

Белки/ жиры/ углеводы			Энер. Ценн. (ккал)	№ рец.	Наименование блюда	Выход	Цена
Завтрак							
19,3	1,73	45,1	273,1	54-21г	пюре из бобовых (горох)	230	
0,2	0	6,5	26,8	54-2гн	соус томатный	50	
0,2	0	6,5	26,8	54-2гн	чай с сахаром	200	
1,52	0,16	9,84	46,8	ПР	хлеб пшеничный	20	
1,36	0,26	7,96	39,6	ПР	хлеб ржаной	20	
					Итого:	520	0
Обед							
5,9	7	40,6	249,5	54-5г	каша перловая рассыпчатая	200	
0,2	0	6,5	26,8	54-2гн	соус томатный	50	
0,2	0	6,5	26,8	54-2гн	чай с сахаром	200	
1,52	0,16	9,84	46,8	ПР	хлеб пшеничный	20	
1,36	0,26	7,96	39,6	ПР	хлеб ржаной	20	
					Итого:	490	0
					Всего:	1010	0

Технолог Нарзуллаева _____ Повар _____
Мед/работник _____ Повар _____

Согласовано
Директор школы

Утверждено
Директор школы
Желябина Т.Н.

МЕНЮ
на "02 октября 2024г.
День 3



род.плата-60руб.

Белки/ жиры/ углеводы			Энер. Ценн. (ккал)	№ рец.	Наименование блюда	Выход	Цена
Завтрак							
0,8	2,7	4,6	45,6	54-13з	салат из свеклы отварной	60	
16,4	15,7	14,9	265,6	54-4м	биточек из говядины	90	
					Итого:	150	0
Обед							
					Итого:	0	0
					Всего:	150	0

Технолог _____ Повар _____
Мед/работник _____ Повар _____

Согласовано
Директор школы

Утверждено

Директор школы
Желябина Т.Н.



МЕНЮ
на "02" октября 2024г.
День 3

род.плата-75руб.

Белки/ жиры/ углеводы		Энерг. Ценн. (ккал)		№ рец.	Наименование блюда	Выход	Цена
Завтрак							
					Итого:	0	0
Обед							
0,5	3,1	2	37,5	15	салат из свежих огурцов с луком	50	
1,34	3,14	5,86	92,24	54-13с	щи из свежей капусты с картофелем	200	
18,1	16,9	15,5	286,2	54-9м	жаркое по-домашнему	180	
0,2	0	6,5	26,8	54-2гн	чай с сахаром	200	
1,52	0,16	9,84	46,8	ПР	хлеб пшеничный	30	
					Итого:	660	0
					Всего:	660	0

Технолог _____ Повар _____
Мед/работник _____ Повар _____