

Согласовано
Директор школы

Утверждено
Директор школы
Желябина Т.Н.

МЕНЮ

на "14" мая 2025г.
День 3



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	80	
18,1	4,8	43,6	292,4	54-21г	пюре из бобовых (горох)	150	
0,3	0	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:	530	0
Обед							
					Итого:	0	0
					Всего:	530	0

Технолог Нарзуллаева _____ Повар _____
Мед/работник _____ Повар _____

Согласовано
Директор школы

Утверждено
Директор школы
Желябина Т.Н.

МЕНЮ

на "14" мая 2025г.

День 3



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	60	
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	20	
1,36	0,26	7,96	34,2	ПР	хлеб ржаной	20	
					Итого:	680	0
					Всего:	680	0

Технолог Нарзуллаева _____ Повар _____

Мед/работник _____ Повар _____

Согласовано
Директор школы

Утверждено
Директор школы
Желябина Т.Н.

МЕНЮ

на "14" мая 2025г.

День 3

ОВЗ

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	80	
18,1	4,8	43,6	292,4	54-21г	пюре из бобовых (горох)	150	
0,3	0	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:	530	0
2 завтрак							
0,2	0	6,5	26,8	54-2гн	чай с сахаром	200	
4,7	5,87	0	71,7	54-1з	сыр твердых сортов в нарезке	20	
					Итого:	220	0
					Всего:	750	0

Технолог Нарзуллаева _____ Повар _____
Мед/работник _____ Повар _____

Согласовано
Директор школы

Утверждено
Директор школы
Желябина Т.Н.

МЕНЮ

на "14" мая 2025г.

День 3



Белки/ жиры/ углеводы			Энерг. Ценн. (ккал)	№ рец.	Наименование блюда	Выход	Цена
Завтрак							
19,3	1,73	45,1	273,1	54-21г	пюре из бобовых (горох)	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	39,6	ПР	хлеб ржаной	20	
					Итого:	440	0
Обед							
5,9	7	40,6	249,5	54-5г	каша перловая рассыпчатая	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	39,6	ПР	хлеб ржаной	20	
					Итого:	440	0
					Всего:	880	0

Технолог Нарзуллаева _____ Повар _____
Мед/работник _____ Повар _____

Согласовано
Директор школы

Утверждено
Директор школы
Желябина Т.Н.

МЕНЮ
на "14" мая 2025г.
День 3



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	
					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 "14" мая 2025г.

День 3

род.плата-85руб.

Белки/ жиры/ углеводы			Энерг. Ценн. (ккал)	№ рец.	Наименование блюда	Выход	Цена
Завтрак							
					Итого:	0	0
Обед							
0,42	2,58	1,67	31,25	15	салат из свежих огурцов с луком	50	
					щи из свежей капусты с картофелем	200	
1,34	3,14	5,86	92,24	54-13с			
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	20	
					Итого:	650	0
					Всего:	650	0

Технолог _____ Повар _____
Мед/работник _____ Повар _____