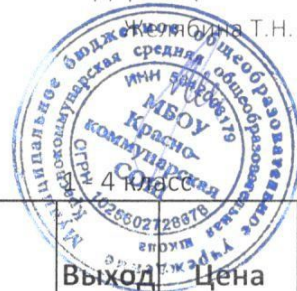


Согласовано  
Директор школы

Утверждено  
Директор школы  
Т.Н.

## МЕНЮ

на "16" октября 2024г.  
День 3



Белки/ жиры/ углеводы			Энер. Ценн. (ккал)	№ рец.	Наименование блюда	Выход	Цена
<b>Завтрак</b>							
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	
0,3	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	
					<b>Итого:</b>	<b>590</b>	<b>0</b>
<b>Обед</b>							
					<b>Итого:</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
					<b>Всего:</b>	<b>590</b>	<b>0</b>

Технолог Нарзуллаева \_\_\_\_\_ Повар \_\_\_\_\_  
Мед/работник \_\_\_\_\_ Повар \_\_\_\_\_

Согласовано  
Директор школы

Утверждено  
Директор школы  
Федякина Т.Н.

# МЕНЮ

на "16" октября 2024г.  
День 3



Белки/ жиры/ углеводы	Энерг. Ценн. (ккал)	№ рец.	Наименование блюда	Выход	Цена		
<b>Завтрак</b>							
<b>Итого:</b>				0	0		
<b>Обед</b>							
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	
<b>Итого:</b>					750	0	
<b>Всего:</b>					750	0	

Технолог Нарзуллаева \_\_\_\_\_ Повар \_\_\_\_\_  
 Мед/работник \_\_\_\_\_ Повар \_\_\_\_\_

Согласовано  
Директор школы

Утверждено

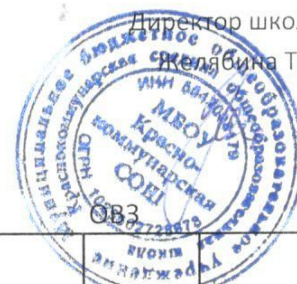
Директор школы

Железгина Т.Н.

# МЕНЮ

на "16" октября 2024г.

День 3



Белки/ жиры/ углеводы			Энер. Ценн. (ккал)	№ рец.	Наименование блюда	Выход	Цена
<b>Завтрак</b>							
0,8	2,7	4,6	45,6	54-13з	салат из свеклы отварной	60	
14,6	14	13,2	236,2	54-6м	биточек из говядины	80	
19,3	1,73	45,1	273,1	54-21г	пюре из бобовых (горох)	200	
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	
					<b>Итого:</b>	580	0
<b>2 завтрак</b>							
0,2	0	6,5	26,8	54-2гн	чай с сахаром	200	
4,3	8	28,8	205	ПР	печенье	50	
					<b>Итого:</b>	250	0
					<b>Всего:</b>	830	0

Технолог Нарзуллаева \_\_\_\_\_ Повар \_\_\_\_\_

Мед/работник \_\_\_\_\_ Повар \_\_\_\_\_

Согласовано  
Директор школы



# МЕНЮ

на "16" октября 2024г.  
День 3

Белки/ жиры/ углеводы			Энерг. Ценн. (ккал)	№ рец.	Наименование блюда	Выход	Цена
<b>Завтрак</b>							
19,3	1,73	45,1	273,1	54-21г	пюре из бобовых (горох)	200	
0,61	3,66	2,37	44,85	420	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	30	
1,36	0,26	7,96	39,6	ПР	хлеб ржаной	30	
					<b>Итого:</b>	510	0
<b>Обед</b>							
5,9	7	40,6	249,5	54-5г	каша перловая рассыпчатая	200	
0,61	3,66	2,37	44,85	420	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	
					<b>Итого:</b>	490	0
					<b>Всего:</b>	1000	0

Технолог Нарзуллаева \_\_\_\_\_ Повар \_\_\_\_\_  
Мед/работник \_\_\_\_\_ Повар \_\_\_\_\_

Согласовано  
Директор школы

Утверждено  
Директор школы  
Жедабина Т.Н.

# МЕНЮ

на "16 октября 2024г.  
День 3



Белки/ жиры/ углеводы				Энерг. Ценн. (ккал)	№ рец.	Наименование блюда	Выход	Цена
<b>Завтрак</b>								
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		
					<b>Итого:</b>	150		<b>0</b>
<b>Обед</b>								
					<b>Итого:</b>	0		<b>0</b>
					<b>Всего:</b>	150		<b>0</b>

Технолог \_\_\_\_\_ Повар \_\_\_\_\_  
Мед/работник \_\_\_\_\_ Повар \_\_\_\_\_

