

Согласовано  
Директор школы

Утверждено  
Директор школы  
Желябина Т.Н.

# МЕНЮ

на "20" ноября 2024г.  
День 8

1 - 4 класс



Белки/ жиры/ углеводы			Энер. Ценн. (ккал)	№ рец.	Наименование блюда	Выход	Цена
<b>Завтрак</b>							
0,6	3,1	1,8	37,6	54-5з	салат из свежих помидоров и огурцов	60	
14,5	14,7	8	221,8	54-16м	тефтели из говядины с рисом	100	
8,3	6,3	35,9	233,7	54-4г	каша гречневая рассыпчатая	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	
					<b>Итого:</b>	550	<b>0</b>
<b>Обед</b>							
					<b>Итого:</b>	0	<b>0</b>
					<b>Всего:</b>	550	<b>0</b>

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

Согласовано  
Директор школы

Утверждено  
Директор школы  
Желябина Т.Н.

# МЕНЮ

на "20" ноября 2024г.  
День 8

1 - 4 класс

Белки/ жиры/ углеводы			Энерг. Ценн. (ккал)	№ рец.	Наименование блюда	Выход	Цена
<b>Завтрак</b>							
					<b>Итого:</b>	0	0
<b>Обед</b>							
0,8	2,7	4,6	45,6	54-13з	салат из свеклы отварной	60	
8,15	3,5	18,7	138,7	54-25с	суп гороховый	250	
16,4	15,7	14,9	265,6	54-4м	биточек из говядины	90	
3,8	10	18,2	177,9	54-9г	рагу из овощей	200	
0,2	0,1	9,93	41,5	54-32хн	компоть из свежих яблок	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	
7	8,8	0	107,5	54-1з	сыр твердых сортов в нарезке	30	
					<b>Итого:</b>	870	0
					<b>Всего:</b>	870	0

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

Согласовано  
Директор школы

Утверждено  
Директор школы  
Желябина Т.Н.

# МЕНЮ

на "20" ноября 2024г.

День 8



ОВЗ

Белки/ жиры/ углеводы			Энер. Ценн. (ккал)	№ рец.	Наименование блюда	Выход	Цена
<b>Завтрак</b>							
0,6	3,1	1,8	37,6	54-5з	салат из свежих помидоров и огурцов	60	
14,5	14,7	8	221,8	54-16м	тефтели из говядины с рисом	100	
11,1	8,4	48	311,6	54-4г	каша гречневая рассыпчатая	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>	600	0
<b>2 завтрак</b>							
0,2	0,1	9,93	41,5	54-32хн	компот из свежих яблок	200	
4,3	8	28,8	205	ПР	вафли	44	
					<b>Итого:</b>	244	0
					<b>Всего:</b>	844	0

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

Согласовано  
Директор школы

Утверждено  
Директор школы  
Желябина Т.Н.

# МЕНЮ

на "20" ноября 2024г.

День 8

5 - 11 класс

Белки/ жиры/ углеводы			Энер. Ценн. (ккал)	№ рец.	Наименование блюда	Выход	Цена
<b>Завтрак</b>							
11,1	8,4	48	311,6	54-4г	каша гречневая 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	<b>0</b>
<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	<b>0</b>
					<b>Всего:</b>	980	<b>0</b>

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

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



Согласовано  
 Директор школы

Утверждено  
 Директор школы  
 Желябина Т.Н.



# МЕНЮ

на "20 ноября 2024г.  
 День 8

род.плата-60руб.

Белки/ жиры/ углеводы			Энер. Ценн. (ккал)	№ рец.	Наименование блюда	Выход	Цена
<b>Завтрак</b>							
0,6	3,1	1,8	37,6	54-5з	салат из свежих помидоров и огурцов	60	
14,5	14,7	8	221,8	54-16м	тефтели из говядины с рисом	100	
					<b>Итого:</b>	160	0
<b>Обед</b>							
					<b>Итого:</b>	0	0
					<b>Всего:</b>	160	0

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

Согласовано  
Директор школы

Утверждено  
Директор школы  
Желябина Т.Н.

**МЕНЮ**  
на "20" ноября 2024г.  
День 8



род.плата-75руб.

Белки/ жиры/ углеводы			Энер. Ценн. (ккал)	№ рец.	Наименование блюда	Выход	Цена
<b>Завтрак</b>							
					<b>Итого:</b>	0	0
<b>Обед</b>							
0,8	2,7	4,6	45,6	54-13з	салат из свеклы отварной	60	
6,52	2,8	14,9	110,9	54-25с	суп гороховый	200	
14,6	14	13,3	236,2	54-6м	биточек из говядины	80	
2,85	7,5	13,7	133,4	54-9г	рагу из овощей	150	
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	
					<b>Итого:</b>	720	0
					<b>Всего:</b>	720	0

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