

Согласовано
Директор школы

Утверждено
Директор школы
Желябина Т.Н.

МЕНЮ

на "26" сентября 2024г.

День 9



Белки/ жиры/ углеводы			Энерг. Ценн. (ккал)	№ рец.	Наименование блюда	Выход	Цена
Завтрак							
0,7	0,1	2,3	12,8	54-3з	помидор в нарезке	60	
12,8	2,34	7,74	102,8	54-3р	котлета рыбная (минтай)	90	
7,2	6,53	43,7	262,4	54-1г	макароны отварные	200	
0,4	0	19,8	80,8	54-35хн	компот из смеси сухофруктов	200	
1,52	0,16	9,84	46,8	ПР	хлеб пшеничный	20	
1,36	0,26	6,7	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 "26" сентября 2024г.
День 9



Белки/ жиры/ углеводы				Энерг. Ценн. (ккал)	№ рец.	Наименование блюда	Выход	Цена
Завтрак								
						Итого:	0	0
Обед								
0,5	0,1	1,5	8,5	54-2з	огурец в нарезке	60		
5,93	7,25	17	156,9	54-3с	рассольник ленинградский	250		
16,6	8,91	7,54	176,7	54-11р	рыба тушеная в томате с овощами	120		
4,93	6,4	48,7	271,3	54-6г	рис отварной	200		
0	0	21	83,9	54-22хн	кисель из концентрата плодового	200		
1,52	0,16	9,84	46,8	ПР	хлеб пшеничный	20		
1,36	0,26	6,7	34,2	ПР	хлеб ржаной	20		
0,4	0,4	9,8	44,4	ПР	яблоко	100		
						Итого:	970	0
						Всего:	970	0

Технолог Нарзуллаева _____ Повар _____
Мед/работник _____ Повар _____

Согласовано
Директор школы

Утверждено
Директор школы
Желябина Т.Н.

МЕНЮ

на "26" сентября 2024г.
День 9



Белки/ жиры/ углеводы			Энер. Ценн. (ккал)	№ рец.	Наименование блюда	Выход	Цена
Завтрак							
0,7	0,1	2,3	12,8	54-3з	помидор в нарезке	60	
12,8	2,34	7,74	102,8	54-3р	котлета рыбная (минтай)	90	
7,2	6,53	43,7	262,4	54-1г	макароны отварные	200	
0,4	0	19,8	80,8	54-35хн	компот из смеси сухофруктов	200	
1,52	0,16	9,84	46,8	ПР	хлеб пшеничный	20	
1,36	0,26	6,7	34,2	ПР	хлеб ржаной	20	
					Итого:	590	0
2 завтрак							
0,2	0	13	52,9	54-22хн	кисель из концентрата плодового	200	
4,3	8	28,8	205	ПР	печенье	72	
					Итого:	272	0
					Всего:	862	0

Технолог Нарзуллаева _____ Повар _____
Мед/работник _____ Повар _____

Согласовано
Директор школы

Утверждено
Директор школы
Желябина Т.Н.

МЕНЮ
на "26" сентября 2024г.
День 9



Белки/ жиры/ углеводы			Энерг. Ценн. (ккал)	№ рец.	Наименование блюда	Выход	Цена
Завтрак							
7,2	6,53	43,7	262,4	54-1г	макароны отварные	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	
					Итого:	490	0
Обед							
4,93	6,4	48,7	271,3	54-6г	рис отварной	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:	930	0

Технолог Нарзуллаева _____ Повар _____
Мед/работник _____ Повар _____

Согласовано
Директор школы

Утверждено
Директор школы
Желябина Т.Н.

МЕНЮ
на "26 сентября 2024г.
День 9



род. плата-60руб.

Белки/ жиры/ углеводы			Энер. Ценн. (ккал)	№ рец.	Наименование блюда	Выход	Цена
Завтрак							
0,7	0,1	2,3	12,8	54-3з	помидор в нарезке	60	
12,8	2,34	7,74	102,8	54-3р	котлета рыбная (рыбная)	90	
0,4	0	19,8	80,8	54-35хн	компот из смеси сухофруктов	200	
					Итого:	350	0
Обед							
					Итого:	0	0
					Всего:	350	0

Технолог _____ Повар _____
Мед/работник _____ Повар _____

Согласовано
Директор школы



МЕНЮ
на "26" сентября 2024г.
День 9

род. плата - 75руб.

Белки/ жиры/ углеводы				Энерг. Ценн. (ккал)	№ рец.	Наименование блюда	Выход	Цена
Завтрак								
						Итого:	0	0
Обед								
0,5	0,1	1,5	8,5	54-2з	огурец в нарезке	60		
4,74	5,8	13,6	125,5	54-3с	рассольник ленинградский	200		
15,2	8,2	6,9	162	54-11р	рыба тушеная в томате с овощами	110		
3,7	4,8	36,5	203,5	54-6г	рис отварной	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		
						Итого:	750	0
						Всего:	750	0

Технолог _____ Повар _____
Мед/работник _____ Повар _____