

Согласовано
Директор школы

Утверждено
Директор школы
Желябина Т.Н.

МЕНЮ

на "26" декабря 2024г.
День 4



1 - 4 класс

Белки/ жиры/ углеводы		Энерг. Ценн. (ккал)		№ рец.	Наименование блюда	Выход	Цена
Завтрак							
0,5	0,1	1,5	8,5	54-2з	огурец в нарезке	60	
16,6	8,91	7,54	176,7	54-11р	рыба тушеная в томате с овощами	120	
4,1	7,1	26,4	185,9	54-11г	картофельное пюре	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	7,96	34,2	ПР	хлеб ржаной	20	
0,15	10,8	0,15	99,15	54-19з	масло сливочное порционное	15	
Итого:						635	0
Обед							
					Итого:	0	0
					Всего:	635	0

Технолог Нарзуллаева _____ Повар _____
Мед/работник _____ Повар _____

Согласовано
Директор школы

Утверждено
Директор школы
Желябина Т.Н.

МЕНЮ

на "26" декабря 2024г.
День 4

1 - 4 класс

Белки/ жиры/ углеводы				Энер. Ценн. (ккал)	№ рец.	Наименование блюда	Выход	Цена
Завтрак								
						Итого:	0	0
Обед								
1,6	6,1	6,2	85,7	54-7з	салат из капусты белокочанной	60		
6,45	3,48	23,1	149,5	54-7с	суп картофельный с макаронными изделиями	250		
12,8	2,34	7,74	102,8	54-3р	котлета рыбная (минтай)	90		
0,61	3,2	3,6	45,8	420	соус томатный	50		
6,16	8	60,9	339,1	54-6г	рис отварной	250		
3,9	2,9	11,3	86	54-23гн	кофейный напиток с молоком сгущенным	200		
2,28	0,24	14,8	70,3	ПР	хлеб пшеничный	30		
2	0,4	10	51,2	ПР	хлеб ржаной	30		
0,44	0,44	10,8	48,84	ПР	яблоко	110		
						Итого:	1070	0
						Всего:	1070	0

Технолог Нарзуллаева

Повар _____

Мед/работник _____

Повар _____

Согласовано
Директор школы

Утверждено
Директор школы
Желябина Т.Н.

МЕНЮ
на "26" декабря 2024г.
День 4



Белки/ жиры/ углеводы			Энерг. Ценн. (ккал)	№ рец.	Наименование блюда	Выход	Цена
Завтрак							
0,5	0,1	1,5	8,5	54-2з	огурец в нарезке	60	
16,6	8,91	7,54	176,7	54-11р	рыба тушеная в томате с овощами	120	
4,1	7,1	26,4	185,9	54-11г	картофельное пюре	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	7,96	34,2	ПР	хлеб ржаной	20	
0,15	10,8	0,15	99,15	54-19з	масло ливочное порционное	15	
					Итого:	635	0
2 завтрак							
0,2	0,1	9,93	41,5	54-32хн	компот из свежих яблок	200	
4,67	5,87	0	71,67	54-1з	сыр твердых сортов в нарезке	20	
					Итого:	220	0
					Всего:	855	0

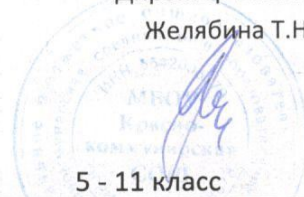
Технолог Нарзуллаева _____ Повар _____
Мед/работник _____ Повар _____

Согласовано
Директор школы

Утверждено
Директор школы
Желябина Т.Н.

МЕНЮ

на "26" декабря 2024г.
День 4



5 - 11 класс

Белки/ жиры/ углеводы			Энерг. Ценн. (ккал)	№ рец.	Наименование блюда	Выход	Цена
Завтрак							
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	
					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" декабря 2024г.
 День 4

род.плата-60руб.

Белки/ жиры/ углеводы			Энерг. Ценн. (ккал)	№ рец.	Наименование блюда	Выход	Цена
Завтрак							
0,5	0,1	1,5	8,5	54-2з	огурец в нарезке	60	
16,6	8,91	7,54	176,7	54-11р	рыба тушеная в томате с овощами	120	
4,1	7,1	26,4	185,9	54-11г	картофельное пюре	200	
0,4	0	19,8	80,8	54-35хн	компот из смеси сухофруктов	200	
					Итого:	580	0
Обед							
					Итого:	0	0
					Всего:	580	0

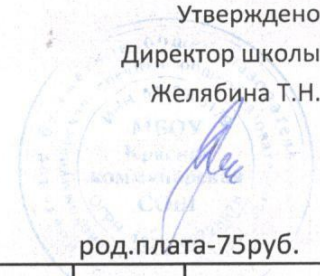
Технолог _____ Повар _____
 Мед/работник _____ Повар _____

Согласовано
Директор школы

Утверждено
Директор школы
Желябина Т.Н.

МЕНЮ

на "26" декабря 2024г.
День 4



род.плата-75руб.

Белки/ жиры/ углеводы			Энер. Ценн. (ккал)	№ рец.	Наименование блюда	Выход	Цена
Завтрак							
					Итого:	0	0
Обед							
1,6	6,1	6,2	85,7	54-7з	салат из капусты белокачанной	60	
5,16	2,78	18,5	119,6	54-7с	суп картофельный с макаронными изделиями	200	
12,8	2,34	7,74	102,8	54-3р	котлета рыбная (минтай)	90	
0,61	3,2	3,6	45,8	420	соус томатный	50	
3,7	4,8	36,5	203,5	54-6г	рис отварной	150	
0,2	0	81	26,8	54-2гн	чай с сахаром	200	
1,52	0,16	9,84	46,8	ПР	хлеб пшеничный	30	
					Итого:	780	0
					Всего:	780	0

Технолог _____ Повар _____
Мед/работник _____ Повар _____