

Согласовано
Директор школы



Утверждено
Директор школы
Желябина Т.Н.

МЕНЮ
на "27" ноября 2024г.
День 3

1 - 4 класс

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	
14,6	14	13,2	236,1	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	
					Итого:	580	0
Обед							
					Итого:	0	0
					Всего:	580	0

Технолог Нарзуллаева _____ Повар _____
Мед/работник _____ Повар _____

Согласовано
Директор школы

Утверждено
Директор школы
Желябина Т.Н.

МЕНЮ

на "27" ноября 2024г.

День 3

1 - 4 класс

Белки/ жиры/ углеводы			Энер. 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	
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	
					Итого:	700	0
					Всего:	700	0

Технолог Нарзуллаева _____ Повар _____
Мед/работник _____ Повар _____

Согласовано
Директор школы

Утверждено
Директор школы
Желябина Т.Н.

МЕНЮ

на "27" ноября 2024г.
День 3



Белки/ жиры/ углеводы			Энер. Ценн. (ккал)	№ рец.	Наименование блюда	Выход	Цена
Завтрак							
0,8	2,7	4,6	45,6	54-13з	салат из свеклы отварной	60	
14,6	14	13,2	236,1	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	
					Итого:	580	0
2 завтрак							
0,2	0	6,5	26,8	54-2гн	чай с сахаром	200	
4,3	8	28,8	205	ПР	пряник	52	
					Итого:	252	0
					Всего:	832	0

Технолог Нарзуллаева _____ Повар _____
Мед/работник _____ Повар _____

Согласовано
Директор школы

Утверждено
Директор школы
Желябина Т.Н.

МЕНЮ

на "27" ноября 2024г.
День 3

5 - 11 класс

Белки/ жиры/ углеводы			Энер. Ценн. (ккал)	№ рец.	Наименование блюда	Выход	Цена
Завтрак							
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 томтанный	50	
0,2	0	6,5	26,8	54-2гн	чай с сахаром	200	
2,3	0,2	14,8	70,3	ПР	хлеб пшеничный	20	
2	0,4	10	51,2	ПР	хлеб ржаной	20	
					Итого:	490	0
Обед							
5,9	7	40,6	249,5	54-5г	каша перловая рассыпчатая	200	
0,61	3,66	2,37	44,85	420	соус томтанный	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
					Всего:	980	0

Технолог Нарзуллаева _____ Повар _____
Мед/работник _____ Повар _____

Согласовано
Директор школы

Утверждено
Директор школы
Желябина Т.Н.

МЕНЮ
на "27 ноября 2024г.
День 3



род.плата-60руб.

Белки/ жиры/ углеводы			Энер. Ценн. (ккал)	№ рец.	Наименование блюда	Выход	Цена
Завтрак							
0,8	2,7	4,6	45,6	54-13з	салат из свеклы отварной	60	
14,6	14	13,2	236,1	54-6м	биточек из говядины	80	
					Итого:	140	0
Обед							
					Итого:	0	0
					Всего:	140	0

Технолог _____ Повар _____
Мед/работник _____ Повар _____

Согласовано
Директор школы

Утверждено
Директор школы
Желябина Т.Н.



МЕНЮ

на "27" ноября 2024г.
День 3

род. плата-75руб.

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	50
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	30
Итого:					660	0
Всего:					660	0

Технолог _____ Повар _____
Мед/работник _____ Повар _____