

Утверждаю

Директор школы  
МАОУ "НОШ № 5"  
\_\_\_\_\_  
/Ким Наталья Анатольевна/

## МЕНЮ

26 декабря 2022 г.

### 1- 4 КЛ. ЗАВТРАКИ

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
<b>Завтрак</b>								
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	12,20	0,5	0,1	1,5	9
2012	306	БИТОЧКИ	80	28,75	11,3	12,4	5,5	179
2011	202.1	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	100	8,36	3,8	0,5	24	115
2008		БАТОН	20	2,51	1,6	0,2	9,8	48
2008	430	ЧАЙ	180	1,55	0,2		13,5	55
2008		ЯБЛОКО	100	16,00	0,4	0,4	9,8	47
<b>Итого</b>				<b>69,37</b>	<b>17,8</b>	<b>13,6</b>	<b>64,1</b>	<b>453</b>
<b>Всего</b>				<b>69,37</b>	<b>17,8</b>	<b>13,6</b>	<b>64,1</b>	<b>453</b>

Заведующий производством \_\_\_\_\_

Перфильева Анна Валерьевна

Утверждаю

Директор школы  
МАОУ "НОШ № 5"  
\_\_\_\_\_  
/Ким Наталья Анатольевна/

**МЕНЮ**  
**26 декабря 2022 г.**

**ОВЗ**

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
<b>Завтрак</b>								
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	12,40	0,5	0,1	1,5	9
2012	306	БИТОЧКИ	80	29,17	11,3	12,4	5,5	179
2011	202.1	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	100	8,60	3,8	0,5	24	115
2008		БАТОН	20	2,51	1,6	0,2	9,8	48
2008	430	ЧАЙ	180	1,59	0,2		13,5	55
2008		ЯБЛОКО	100	16,00	0,4	0,4	9,8	47
<b>Итого</b>				<b>70,27</b>	<b>17,8</b>	<b>13,6</b>	<b>64,1</b>	<b>453</b>
<b>Обед</b>								
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	12,40	0,5	0,1	1,5	9
2011	88	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ	200	6,71	1,5	4	7,3	72
2011	251	ПОДЖАРКА	90	51,16	16,2	44,8	4,7	488
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	10,41	3,7	6	38,9	225
2011	349	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	5,30			19,4	77
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,55	1,5	0,1	9,7	46
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,93	1,9	0,4	11,5	58
<b>Итого</b>				<b>89,46</b>	<b>25,3</b>	<b>55,4</b>	<b>93</b>	<b>975</b>
<b>Всего</b>				<b>159,73</b>	<b>43,1</b>	<b>69</b>	<b>157,1</b>	<b>1428</b>

Заведующий производством \_\_\_\_\_

Перфильева Анна Валерьевна

Утверждаю

Директор школы  
МАОУ "НОШ № 5"  
\_\_\_\_\_  
/Ким Наталья Анатольевна/

**МЕНЮ**  
**26 декабря 2022 г.**

**ГПД**

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
<b>Обед</b>								
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	12,20	0,5	0,1	1,5	9
2011	88	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ	200	6,70	1,5	4	7,3	72
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	9,72	3,7	6	38,9	225
2011	251	ПОДЖАРКА	90	51,27	16,2	44,8	4,7	488
2011	349	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	5,30			19,4	77
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,55	1,5	0,1	9,7	46
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,93	1,9	0,4	11,5	58
<b>Итого</b>				<b>88,67</b>	<b>25,3</b>	<b>55,4</b>	<b>93</b>	<b>975</b>
<b>Полдник</b>								
2008	430	ЧАЙ	180	1,55	0,2		13,5	55
2011	434	БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ	70	4,47	6,7	1,6	39,4	198
<b>Итого</b>				<b>6,02</b>	<b>6,9</b>	<b>1,6</b>	<b>52,9</b>	<b>253</b>
<b>Всего</b>				<b>94,69</b>	<b>32,2</b>	<b>57</b>	<b>145,9</b>	<b>1228</b>

Заведующий производством \_\_\_\_\_

Перфильева Анна Валерьевна