

Утверждаю

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

**МЕНЮ**  
**9 февраля 2023 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	41	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ	60	5,01	0,7	2,9	5,3	51
2011	202.1	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	100	8,80	3,8	0,5	24	115
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	80	36,35	11,2	18,9	4,2	231
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180	2,45	0,1		13,4	55
2008		БАТОН	20	2,80	1,6	0,2	9,8	48
<b>Итого</b>				<b>55,41</b>	<b>17,4</b>	<b>22,5</b>	<b>56,7</b>	<b>500</b>
<b>Всего</b>				<b>55,41</b>	<b>17,4</b>	<b>22,5</b>	<b>56,7</b>	<b>500</b>

Заведующий производством \_\_\_\_\_

Перфильева Анна Валерьевна

Утверждаю

Директор школы

МАОУ "НОШ № 5"

\_\_\_\_\_ /Ким Наталья Анатольевна/

## МЕНЮ

9 февраля 2023 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	41	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ	60	5,01	0,7	2,9	5,3	51
2011	202.1	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	100	8,80	3,8	0,5	24	115
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	80	36,31	11,2	18,9	4,2	231
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180	2,45	0,1		13,4	55
2008		БАТОН	20	2,80	1,6	0,2	9,8	48
<b>Итого</b>				<b>55,37</b>	<b>17,4</b>	<b>22,5</b>	<b>56,7</b>	<b>500</b>
<b>Обед</b>								
2008	51	ВИНЕГРЕТ	60	5,85	0,9	6,1	4,6	77
2012	87	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	200	24,60	7,4	2,6	13,1	106
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	14,33	3,2	5,6	21,4	148
2011	508	ПТИЦА ЗАПЕЧЕННАЯ С СЫРОМ	110	55,00	24,3	33,6	2,6	414
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	8,64	0,2	0,2	27,1	111
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,65	1,5	0,1	9,7	46
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,04	1,9	0,4	11,5	58
<b>Итого</b>				<b>112,11</b>	<b>39,4</b>	<b>48,6</b>	<b>90</b>	<b>960</b>
<b>Всего</b>				<b>167,48</b>	<b>56,8</b>	<b>71,1</b>	<b>146,7</b>	<b>1460</b>

Заведующий производством \_\_\_\_\_

Перфильева Анна Валерьевна

Утверждаю

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

**МЕНЮ**  
**9 февраля 2023 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	51	ВИНЕГРЕТ	60	5,83	0,9	6,1	4,6	77
2012	87	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	200	24,59	7,4	2,6	13,1	106
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	14,31	3,2	5,6	21,4	148
2011	508	ПТИЦА ЗАПЕЧЕННАЯ С СЫРОМ	110	54,93	24,3	33,6	2,6	414
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	8,64	0,2	0,2	27,1	111
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,65	1,5	0,1	9,7	46
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,04	1,9	0,4	11,5	58
<b>Итого</b>				<b>111,99</b>	<b>39,4</b>	<b>48,6</b>	<b>90</b>	<b>960</b>
<b>Полдник</b>								
2008	430	ЧАЙ	180	1,55	0,2		13,5	55
2011	434	БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ	70	4,74	6,7	1,6	39,4	198
<b>Итого</b>				<b>6,29</b>	<b>6,9</b>	<b>1,6</b>	<b>52,9</b>	<b>253</b>
<b>Всего</b>				<b>118,28</b>	<b>46,3</b>	<b>50,2</b>	<b>142,9</b>	<b>1213</b>

Заведующий производством \_\_\_\_\_

Перфильева Анна Валерьевна