

Утверждаю

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

**МЕНЮ**  
**14 марта 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		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	10,37	0,5	0,1	1,5	9
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	100	6,71	2,4	3,1	25,1	137
2008	316	КОТЛЕТЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ	90	41,37	15,3	23,2	4,9	288
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>63,70</b>	<b>19,9</b>	<b>26,6</b>	<b>54,7</b>	<b>537</b>
<b>Всего</b>				<b>63,70</b>	<b>19,9</b>	<b>26,6</b>	<b>54,7</b>	<b>537</b>

Заведующий производством \_\_\_\_\_

Перфильева Анна Валерьевна

Утверждаю

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

**МЕНЮ**  
**14 марта 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		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	10,37	0,5	0,1	1,5	9
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	100	6,73	2,4	3,1	25,1	137
2008	316	КОТЛЕТЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ	90	41,36	15,3	23,2	4,9	288
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>63,71</b>	<b>19,9</b>	<b>26,6</b>	<b>54,7</b>	<b>537</b>
<b>Обед</b>								
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	10,37	0,5	0,1	1,5	9
2008	76	БОРЩ	200	8,80	1,6	5,2	10,4	98
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	15,08	3,2	5,6	21,4	148
2011	251	ПОДЖАРКА	90	48,55	16,2	44,8	4,7	488
2011	349	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	5,70			19,4	77
		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>92,19</b>	<b>24,9</b>	<b>56,2</b>	<b>78,6</b>	<b>924</b>
<b>Всего</b>				<b>155,90</b>	<b>44,8</b>	<b>82,8</b>	<b>133,3</b>	<b>1461</b>

Заведующий производством \_\_\_\_\_

Перфильева Анна Валерьевна

Утверждаю

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

**МЕНЮ**  
**14 марта 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		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	10,37	0,5	0,1	1,5	9
2008	76	БОРЩ	200	8,81	1,6	5,2	10,4	98
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	15,05	3,2	5,6	21,4	148
2011	251	ПОДЖАРКА	90	48,56	16,2	44,8	4,7	488
2011	349	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	5,70			19,4	77
		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>92,18</b>	<b>24,9</b>	<b>56,2</b>	<b>78,6</b>	<b>924</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>98,47</b>	<b>31,8</b>	<b>57,8</b>	<b>131,5</b>	<b>1177</b>

Заведующий производством \_\_\_\_\_

Перфильева Анна Валерьевна