

Утверждаю

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

## МЕНЮ

16 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>								
2011	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ И МАСЛОМ	60	22,40	7,2	10,9	17,7	198
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ	150	14,35	5,2	7	26	189
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	180	10,08	3,4	3,3	22	132
2008		ЯБЛОКО	100	16,50	0,4	0,4	9,8	47
<b>Итого</b>				<b>63,33</b>	<b>16,2</b>	<b>21,6</b>	<b>75,5</b>	<b>566</b>
<b>Всего</b>				<b>63,33</b>	<b>16,2</b>	<b>21,6</b>	<b>75,5</b>	<b>566</b>

Заведующий производством \_\_\_\_\_

Перфильева Анна Валерьевна

Утверждаю

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

**МЕНЮ**  
**16 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>								
2011	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ И МАСЛОМ	60	22,42	7,2	10,9	17,7	198
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ	150	14,31	5,2	7	26	189
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	180	10,12	3,4	3,3	22	132
2008		ЯБЛОКО	100	16,50	0,4	0,4	9,8	47
<b>Итого</b>				<b>63,35</b>	<b>16,2</b>	<b>21,6</b>	<b>75,5</b>	<b>566</b>
<b>Обед</b>								
2011	39	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	60	8,90	1,1	3,7	4,7	57
2008	91	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200	10,38	1,9	3,4	13,2	92
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	9,44	3,7	6	38,9	225
2008	316	КОТЛЕТЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ	90	41,36	15,3	23,2	4,9	288
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>82,41</b>	<b>25,6</b>	<b>37</b>	<b>110</b>	<b>877</b>
<b>Всего</b>				<b>145,76</b>	<b>41,8</b>	<b>58,6</b>	<b>185,5</b>	<b>1443</b>

Заведующий производством \_\_\_\_\_

Перфильева Анна Валерьевна

Утверждаю

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

**МЕНЮ**  
**16 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>								
2011	39	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	60	8,90	1,1	3,7	4,7	57
2008	91	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200	10,37	1,9	3,4	13,2	92
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	9,49	3,7	6	38,9	225
2008	316	КОТЛЕТЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ	90	41,37	15,3	23,2	4,9	288
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>82,46</b>	<b>25,6</b>	<b>37</b>	<b>110</b>	<b>877</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>88,75</b>	<b>32,5</b>	<b>38,6</b>	<b>162,9</b>	<b>1130</b>

Заведующий производством \_\_\_\_\_

Перфильева Анна Валерьевна