

Утверждаю

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

**МЕНЮ**  
**10 апреля 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		ПОМИДОР СВЕЖИЙ	60	12,12	0,7	0,1	2,3	14
2008	210	МАКАРОНЫ С СЫРОМ	180	34,73	9,9	15,6	36,2	326
2008	430	ЧАЙ	180	1,55	0,2		13,5	55
2008		БАТОН	20	2,80	1,6	0,2	9,8	48
2008		ЯБЛОКО	100	33,00	0,4	0,4	9,8	47
<b>Итого</b>				<b>84,20</b>	<b>12,8</b>	<b>16,3</b>	<b>71,6</b>	<b>490</b>
<b>Всего</b>				<b>84,20</b>	<b>12,8</b>	<b>16,3</b>	<b>71,6</b>	<b>490</b>

Заведующий производством \_\_\_\_\_

Перфильева Анна Валерьевна

Утверждаю

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

**МЕНЮ**  
**10 апреля 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		ПОМИДОР СВЕЖИЙ	60	12,13	0,7	0,1	2,3	14
2008	210	МАКАРОНЫ С СЫРОМ	180	34,79	9,9	15,6	36,2	326
2008	430	ЧАЙ	180	1,55	0,2		13,5	55
2008		БАТОН	20	2,80	1,6	0,2	9,8	48
2008		ЯБЛОКО	100	33,00	0,4	0,4	9,8	47
<b>Итого</b>				<b>84,27</b>	<b>12,8</b>	<b>16,3</b>	<b>71,6</b>	<b>490</b>
<b>Обед</b>								
2011	39	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	60	9,01	1,1	3,7	4,7	57
2011	86	СВЕКОЛЬНИК	200	10,35	1,8	5,3	11,3	103
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	9,44	3,7	6	38,9	225
к/к	к/к	СУФЛЕ ИЗ ПЕЧЕНИ	90	36,80	20	9,3	7	211
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>77,93</b>	<b>30,2</b>	<b>25</b>	<b>110,2</b>	<b>811</b>
<b>Всего</b>				<b>162,20</b>	<b>43</b>	<b>41,3</b>	<b>181,8</b>	<b>1301</b>

Заведующий производством \_\_\_\_\_

Перфильева Анна Валерьевна

Утверждаю

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

**МЕНЮ**  
**10 апреля 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	9,01	1,1	3,7	4,7	57
2011	86	СВЕКОЛЬНИК	200	10,35	1,8	5,3	11,3	103
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	9,49	3,7	6	38,9	225
к/к	к/к	СУФЛЕ ИЗ ПЕЧЕНИ	90	36,75	20	9,3	7	211
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>77,93</b>	<b>30,2</b>	<b>25</b>	<b>110,2</b>	<b>811</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>84,22</b>	<b>37,1</b>	<b>26,6</b>	<b>163,1</b>	<b>1064</b>

Заведующий производством \_\_\_\_\_

Перфильева Анна Валерьевна