



Утверждаю

Директор школы

МАОУ "НОШ № 5"

\_\_\_\_\_ /Ким Наталья Анатольевна/

## МЕНЮ

24 мая 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	18	САЛАТ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ	60	8,54	0,6	6	1,2	63
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	100	6,32	2,4	4,1	25,8	150
2012	254	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ	80	27,31	12,2	6,2	1,6	111
2008	430	ЧАЙ	180	1,55	0,2		13,5	55
		БАТОН	20	2,80	1,6	0,2	9,8	48
<b>Итого</b>				<b>46,52</b>	<b>17</b>	<b>16,5</b>	<b>51,9</b>	<b>427</b>
<b>Всего</b>				<b>46,52</b>	<b>17</b>	<b>16,5</b>	<b>51,9</b>	<b>427</b>

Заведующий производством

Перфильева Анна Валерьевна

Утверждаю

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

## МЕНЮ

24 мая 2023 г.

OB3

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2008	18	САЛАТ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ	60	8,52	0,6	6	1,2	63
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	100	6,37	2,4	4,1	25,8	150
2012	254	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ	80	27,31	12,2	6,2	1,6	111
2008	430	ЧАЙ	180	1,55	0,2		13,5	55
2008		БАТОН	20	2,80	1,6	0,2	9,8	48
<b>Итого</b>				<b>46,55</b>	<b>17</b>	<b>16,5</b>	<b>51,9</b>	<b>427</b>
<b>Обед</b>								
2008	51	ВИНЕГРЕТ	60	6,41	0,9	6,1	4,6	77
2008	100	СУП ЛАПША	200	31,06	11,4	11,3	16,6	214
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	10,09	3,6	4,6	37,7	206
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>114,89</b>	<b>43,8</b>	<b>56,3</b>	<b>109,8</b>	<b>1126</b>
<b>Всего</b>				<b>161,44</b>	<b>60,8</b>	<b>72,8</b>	<b>161,7</b>	<b>1553</b>

## Заведующий производством

Перфильева Анна Валерьевна

Утверждаю

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

## МЕНЮ

24 мая 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	6,40	0,9	6,1	4,6	77
2008	100	СУП ЛАПША	200	31,06	11,4	11,3	16,6	214
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	10,09	3,6	4,6	37,7	206
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>114,81</b>	<b>43,8</b>	<b>56,3</b>	<b>109,8</b>	<b>1126</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>121,10</b>	<b>50,7</b>	<b>57,9</b>	<b>162,7</b>	<b>1379</b>

Заведующий производством \_\_\_\_\_

Перфильева Анна Валерьевна