



Утверждаю

Директор школы

МАОУ "НОШ № 5"

\_\_\_\_\_ /Ким Наталья Анатольевна/

## МЕНЮ

20 сентября 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	12,20	0,5	0,1	1,5	9
2008	311	ПЛОВ	200	57,16	20,7	28,3	35,7	479
2008	430	ЧАЙ	180	1,89	0,2		13,5	55
2008		БАТОН	20	2,80	1,6	0,2	9,8	48
2008		ЯБЛОКО	100	20,00	0,4	0,4	9,8	47
<b>Итого</b>				<b>94,05</b>	<b>23,4</b>	<b>29</b>	<b>70,3</b>	<b>638</b>
<b>Всего</b>				<b>94,05</b>	<b>23,4</b>	<b>29</b>	<b>70,3</b>	<b>638</b>

Заведующий производством \_\_\_\_\_

Перфильева Анна Валерьевна

Утверждаю

Директор школы

МАОУ "НОШ № 5"

\_\_\_\_\_ /Ким Наталья Анатольевна/

## МЕНЮ

20 сентября 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	12,20	0,5	0,1	1,5	9
2008	311	ПЛОВ	200	57,17	20,7	28,3	35,7	479
2008		БАТОН	20	2,80	1,6	0,2	9,8	48
2008	430	ЧАЙ	180	1,89	0,2		13,5	55
2008		ЯБЛОКО	100	20,00	0,4	0,4	9,8	47
<b>Итого</b>				<b>94,06</b>	<b>23,4</b>	<b>29</b>	<b>70,3</b>	<b>638</b>
<b>Обед</b>								
2008	41	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ	60	5,53	0,7	2,9	5,3	51
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	200	7,81	3,3	4,3	18,5	125
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	11,30	3,6	4,6	37,7	206
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	90	50,28	12,4	21,2	4,8	260
2011	349	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	5,40			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>84,01</b>	<b>23,4</b>	<b>33,5</b>	<b>106,9</b>	<b>823</b>
<b>Всего</b>				<b>178,07</b>	<b>46,8</b>	<b>62,5</b>	<b>177,2</b>	<b>1461</b>

Заведующий производством \_\_\_\_\_

Перфильева Анна Валерьевна

Утверждаю

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

## МЕНЮ

20 сентября 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	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	200	5,57	3,3	4,3	18,5	125
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	11,30	3,6	4,6	37,7	206
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	90	50,31	12,4	21,2	4,8	260
2011	349	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	5,40			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>76,27</b>	<b>22,7</b>	<b>30,6</b>	<b>101,6</b>	<b>772</b>
<b>Полдник</b>								
2008	430	ЧАЙ	180	1,89	0,2		13,5	55
2011	434	БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ	70	4,66	6,7	1,6	39,4	198
<b>Итого</b>				<b>6,55</b>	<b>6,9</b>	<b>1,6</b>	<b>52,9</b>	<b>253</b>
<b>Всего</b>				<b>82,82</b>	<b>29,6</b>	<b>32,2</b>	<b>154,5</b>	<b>1025</b>

Заведующий производством \_\_\_\_\_

Перфильева Анна Валерьевна