

Утверждаю

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

## МЕНЮ

22 декабря 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	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	180	67,50	27,1	19,1	24,3	385
		СГУЩЕННОЕ МОЛОКО	20	6,05	1,4	1,6	10,8	64
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>98,24</b>	<b>30,7</b>	<b>21,3</b>	<b>68,2</b>	<b>599</b>
<b>Всего</b>				<b>98,24</b>	<b>30,7</b>	<b>21,3</b>	<b>68,2</b>	<b>599</b>

Заведующий производством \_\_\_\_\_

Перфильева Анна Валерьевна

Утверждаю

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

**МЕНЮ**  
**22 декабря 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	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	180	67,49	27,1	19,1	24,3	385
		СГУЩЕННОЕ МОЛОКО	20	6,05	1,4	1,6	10,8	64
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>98,23</b>	<b>30,7</b>	<b>21,3</b>	<b>68,2</b>	<b>599</b>
<b>Обед</b>								
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	12,20	0,5	0,1	1,5	9
		СУП ГОРОХОВЫЙ	200	7,03	5,5	3,4	16,7	120
2011	202.1	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	13,21	5,6	0,7	35,9	172
2008	316	КОТЛЕТЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ	90	49,61	15,3	23,2	4,9	288
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	10,16	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>95,90</b>	<b>30,5</b>	<b>28,1</b>	<b>107,3</b>	<b>804</b>
<b>Всего</b>				<b>194,13</b>	<b>61,2</b>	<b>49,4</b>	<b>175,5</b>	<b>1403</b>

Заведующий производством \_\_\_\_\_

Перфильева Анна Валерьевна

Утверждаю

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

**МЕНЮ**  
**22 декабря 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	12,20	0,5	0,1	1,5	9
		СУП ГОРОХОВЫЙ	200	7,03	5,5	3,4	16,7	120
2011	202.1	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	13,19	5,6	0,7	35,9	172
2008	316	КОТЛЕТЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ	90	49,63	15,3	23,2	4,9	288
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	10,16	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>95,90</b>	<b>30,5</b>	<b>28,1</b>	<b>107,3</b>	<b>804</b>
<b>Полдник</b>								
2008	430	ЧАЙ	180	1,89	0,2		13,5	55
2023		ПЕЧЕНЬЕ ДЕТСКОЕ	70	12,60	5,1	6,7	50,5	283
<b>Итого</b>				<b>14,49</b>	<b>5,3</b>	<b>6,7</b>	<b>64</b>	<b>338</b>
<b>Всего</b>				<b>110,39</b>	<b>35,8</b>	<b>34,8</b>	<b>171,3</b>	<b>1142</b>

Заведующий производством \_\_\_\_\_

Перфильева Анна Валерьевна