



Утверждаю

Директор школы  
МАОУ "НОШ № 5"

\_\_\_\_\_ /Ким Наталья Анатольевна/

## МЕНЮ

26 января 2024 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	64,92	27,1	19,1	24,3	385
		СГУЩЕННОЕ МОЛОКО	20	6,05	1,4	1,6	10,8	64
2008	430	ЧАЙ	180	2,05	0,2		13,5	55
2008		БАТОН	20	2,82	1,6	0,2	9,8	48
2008		ЯБЛОКО	100	22,00	0,4	0,4	9,8	47
<b>Итого</b>				<b>97,84</b>	<b>30,7</b>	<b>21,3</b>	<b>68,2</b>	<b>599</b>
<b>Всего</b>				<b>97,84</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**  
**26 января 2024 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	62,68	27,1	19,1	24,3	385
		СГУЩЕННОЕ МОЛОКО	20	6,05	1,4	1,6	10,8	64
2008	430	ЧАЙ	180	2,05	0,2		13,5	55
2008		БАТОН	20	2,82	1,6	0,2	9,8	48
2008		ЯБЛОКО	100	22,00	0,4	0,4	9,8	47
<b>Итого</b>				<b>95,60</b>	<b>30,7</b>	<b>21,3</b>	<b>68,2</b>	<b>599</b>
<b>Обед</b>								
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	10,98	0,5	0,1	1,5	9
		СУП ГОРОХОВЫЙ	200	8,04	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	50,22	15,3	23,2	4,9	288
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	10,84	0,2	0,2	27,1	111
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,67	1,5	0,1	9,7	46
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,06	1,9	0,4	11,5	58
<b>Итого</b>				<b>97,00</b>	<b>30,5</b>	<b>28,1</b>	<b>107,3</b>	<b>804</b>
<b>Всего</b>				<b>192,60</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**  
**26 января 2024 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	10,98	0,5	0,1	1,5	9
		СУП ГОРОХОВЫЙ	200	8,03	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	50,17	15,3	23,2	4,9	288
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	10,76	0,2	0,2	27,1	111
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,67	1,5	0,1	9,7	46
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,06	1,9	0,4	11,5	58
<b>Итого</b>				<b>96,86</b>	<b>30,5</b>	<b>28,1</b>	<b>107,3</b>	<b>804</b>
<b>Полдник</b>								
2008	430	ЧАЙ	180	2,05	0,2		13,5	55
2011	434	БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ	70	4,82	6,7	1,6	39,4	198
<b>Итого</b>				<b>6,87</b>	<b>6,9</b>	<b>1,6</b>	<b>52,9</b>	<b>253</b>
<b>Всего</b>				<b>103,73</b>	<b>37,4</b>	<b>29,7</b>	<b>160,2</b>	<b>1057</b>

Заведующий производством \_\_\_\_\_

Перфильева Анна Валерьевна