



УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ _____

МЕНЮ

« 17 » нояб 2021г.



Горячий завтрак

Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал	
Бутерброд с сыром	20/15	5,3	3,7	7,2	83,3	#####
Котлеты рубленые из птицы запеченные, с соусом томатным	80/50	10,4	11,2	12,1	190,8	#####
Рис припущенный	150	3,7	3,6	29,7	166,0	#####
Чай с лимоном	200/5	0,1	0,0	15,2	61,2	#####
Фрукт	180	0,4	0,0	14,4	59,2	#####
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	#####
						###
Итого						

Зав. Столовой _____

Мед. Работник _____





УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ



МЕНЮ

« 18 » нояб 2021г.

Горячий завтрак

Наименование блюда	Выход	Химический состав			
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал
Салат из свежих помидоров	50	0,8	4,1	2,8	51,1
Фрикасе из птицы	80	14,1	14,4	0,6	204,0
Пюре картофельное	150	3,3	4,4	23,5	147,0
Чай "Витаминный"	200	0,7	0,1	19,8	82,9
Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1,0	0,3	8,1	38,9
Итого					80

Зав. Столовой _____

Мед. Работник _____



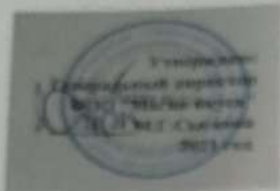


УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ



МЕНЮ

«19» ноя 2020г.



Горячий завтрак

Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал	
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	50	1,0	0,1	12,8	55,8	#####
Гуляш из говядины	100	9,1	7,5	3,4	117,5	#####
Каша гречневая рассыпчатая	150	3,1	6,6	32,0	199,7	#####
Какао с молоком	200	3,4	3,2	21,2	127,2	#####
Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1,0	0,3	8,1	38,9	#####
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	#####
Итого						#####

Зав. Столовой _____

Мед. Работник _____





УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ



МЕНЮ

«20» мая 2021г.

Горячий завтрак

Наименование блюда	Выход	Химический состав				Це
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал	
Овощи консервированные без уксуса(огурцы)	65	0,7	0,1	1,3	8,5	#ССБ
Рыба запеченная со сметаной и сыром	80	19,0	12,9	3,8	207,3	#ССБ
Пюре картофельное	150	3,3	4,4	23,5	147,0	#ССБ
Компотик теплый из сезих плодов	200	0,5	0,2	23,1	96,2	#ССБ
Хлеб пшеничный	20	1,5	0,4	12,2	58,4	#ССБ
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	#ССБ
Итого						###

Зав. Столовой _____

Мед. Работник _____





УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ



МЕНЮ

«21» мая 2021г.

Горячий завтрак

Наименование блюда	Выход	Химический состав			
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал
Салат из свежих помидоров	60	0,8	4,1	2,8	51,1
Фрикадельки из кур	80	9,9	10,4	6,3	158,4
Рис припущенный	150	3,7	3,6	29,7	166,0
Чай "Витаминный"	200	0,7	0,1	19,8	82,9
Фрукт	80	0,4	0,0	14,4	59,2
Углеб. напиток	15	0,8	0,2	6,1	20,2

Зав. Столовой

Мед. Работник _____