

СОГЛАСОВАНО

Директор МОБУ СОШ с. Урманшина



УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО "Зеленый сад"
Урманшина Г.Ш.

МЕНЮ

3 октября 2022 г.

ММС 7-11 лет

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
2011	290	МЯСО ПТИЦЫ, ПРИПУЩЕННОЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	50	6,9	9,4	4,9	132
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,2	5,5	21,4	147
2011	338	ЯБЛОКО	100	0,4	0,4	9,7	46
2018	303	ЧАЙ ИЗ СУХОЙ СМЕСИ С ВИТАМИНАМИ "ВАЛЕТЕК КЛАССНЫЕ ВИТАМИНКИ"	200	0,1		0,2	1
			30	2,2	0,2	14,6	69
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		12,8	15,5	50,6	269
Итого				12,8	15,5	50,6	269
Всего				12,8	15,5	50,6	269

СОГЛАСОВАНО

Директор МОБУ СОШ с. Урманшина



УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО "Зеленый сад"
Урманшина Г.Ш.

МЕНЮ

3 октября 2022 г.

ММС 12-18 лет

Сбор- ник рецеп-	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
2011	290	МЯСО ПТИЦЫ, ПРИПУЩЕННОЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	60	8,3	11,3	5,0	156
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,2	5,5	21,4	147
2011	338	ЯБЛОКО	100	0,4	0,4	9,7	46
2018	303	ЧАЙ ИЗ СУХОЙ СМЕСИ С ВИТАМИНАМИ "ВАЛЕТЕК КЛАССНЫЕ ВИТАМИНКИ"	200	0		0	1
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
Итого				14,2	17,4	50,7	421
Всего				14,2	17,4	50,7	421

СОГЛАСОВАНО
Директор МОБУ СОШ



УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО "Золотой курай"
Урманшина Г. Ш.



МЕНЮ 3 октября 2022 г.

Начальные классы 7-11 лет

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
2011	290	МЯСО ПТИЦЫ. ПРИПУЩЕННОЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	50	6.9	9.4	4.9	13
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3.2	5.5	21.4	147
2011	338	ЯБЛОКО	100	0.4	0.4	9.3	43
2018	303	ЧАЙ ИЗ СУХОЙ СМЕСИ С ВИТАМИНАМИ "ВАЛЕТЕК КЛАССНЫЕ ВИТАМИНКИ"	200	0.1		0.2	1
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.2	0.2	14.6	69
Итого				12.8	15.6	50.8	395
Всего				12.8	15.6	50.8	395

СОГЛАСОВАНО
Директор МОБУ СОШ



УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО "Золотой курай"
Урманшина Г. Ш.



МЕНЮ 3 октября 2022 г.

Родительская плата 12-18 лет

Сбор- ник рецеп-	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
2011	290	МЯСО ПТИЦЫ, ПРИПУЩЕННОЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	50	6,3	14,3	9,4	157
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,2	5,5	21,4	147
2018	300	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1		0,2	43
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
Итого				13,8	17,7	51,6	211
Всего				13,3	17,7	51,6	211

СОГЛАСОВАНО
Директор МОУ «СШ № 1»
[Подпись]
[Печать МОУ «СШ № 1»]
«___» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО
Урманшина Г. Ш.

ОВЗ 7-11 лет

Всего

СОГЛАСОВАНО

Директор МОУ СОШ №1

В.И.Иванов

Иванов В.И.

13/

Директор ОС

Урманиш на

ОВЗ 12-18 лет

Сборник рецеп-	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
2011	290	МЯСО ПТИЦЫ, ПРИПУЩЕННОЕ В ТОМАТНОМ	60	8,3	1,3	5,9	104
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,2	6,5	21,4	147
2011	338	ЯБЛОКО	100	0,4	0,4	10,3	48
2018	303	ЧАЙ ИЗ СУХОЙ СМЕСИ С ВИТАМИНАМИ	200	0,1	0,1	7,7	3
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,9	69
				14,2	17,4	61,6	421
Итого							
Обед							
2018	17	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	70	0,8	2,8	6,3	63
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	2	5	12,3	106
		СМЕТАНА К ПЕРВЫМ БЛЮДАМ	5	0,1	0,3	2,2	10
		БИТОЧКИ КУРИНЫЕ	60				
2018	227	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	6,7	4	24,9	233
2018	309	КОМПЛОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200				38
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,3	0,3	17,3	81
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,2	0,2	13,6	66
				14,4	13	104,1	502
Итого							
Всего							
				28,6	30,4	127,7	1123