

СОГЛАСОВАНО

Директор МОБУ СОШ



УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО "Здоровье детей"
Урманшина Г.Ш.**МЕНЮ**
5 октября 2022 г.

ОВЗ 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 СМЕТАННОМ СОУСЕ	60	7.9	9.3	2.9	110
2011	171.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	150	3.4	3.4	25.4	110
2011	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	1.5	1.5	1.5	40
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.2	0.2	4.1	20
Итого				15	15	35.3	180
Обед							
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	40	0.3		1.1	10
2011	101	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ И ТОМАТОМ	200	2.2	1.2	15.6	60
		КУРИНАЯ ГРУДКА ЗАПЕЧЕННАЯ В СУХАРИХ	50	11.6	1.4	1.4	100
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	2.5	4.7	20.4	120
2018	309	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК	200	0.1	0.1	1.1	20
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.2	0.2	4.1	20
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2.2	0.2	4.1	20
Итого				21.1	12.6	41.7	200
Всего				36.1	27.6	77	380

СОГЛАСОВАНО

Директор МОБУ СОШ



УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО "Здоровье детей"
Урманшина Г.Ш.**МЕНЮ**
5 октября 2022 г.

ОВЗ 12-18 лет

Сбор- ник рецеп-	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
2011	290	МЯСО ПТИЦЫ, ПРИПУЩЕННОЕ В СМЕТАННОМ	60	7,9	9,3	2,9	110
2011	171.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	150	3,4	3,4	25,4	110
2011	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	1,5	1,5	1,5	40
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	4,1	20
Итого				14,1	14,4	33,9	180
Обед							
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	40	0,3		1,1	10
2011	101	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ И ТОМАТОМ	200	2,2	1,2	15,6	60
		КУРИНАЯ ГРУДКА ЗАПЕЧЕННАЯ В СУХАРИХ	50	11,6	1,4	1,4	100
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	2,5	4,7	20,4	120
2018	309	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК	200	0,1	0,1	1,1	20
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	4,1	20
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,2	0,2	4,1	20
Итого				24,6	22,4	57,7	250
Всего				38,7	36,8	91,6	430

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СОШ № 1



УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО
Урманшина Г.



МЕНЮ 5 октября 2022 г.

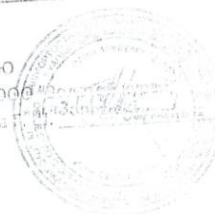
Начальные классы 7-11 лет

		Начальные классы					Энергетическая ценность, ккал
Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
		МЯСО ПТИЦЫ, ПРИПУЩЕННОЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	60	7.9	9.3	2.6	129
2011	290	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	150	3.4	3.9	36.3	142
2011	171.2	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	1.5	1.6	11.8	69
2011	378	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.2	0.2	14.6	75
Итого				15	15	75.3	495
Всего				15	15	75.3	495

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СОШ № 1



УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО
Урманшина Г.



МЕНЮ 5 октября 2022 г.

Родительская плата 12-18 лет

		Родительская планка							
Сбор- ник рецеп-	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ			ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ		
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г			
Завтрак									
2011	290	МЯСО ПТИЦЫ, ПРИПУЩЕННОЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	60	7.9	9.3	2.6	129		
2011	171.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	150	3.4	3.9	36.3	142		
2018	300	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0.1	0.1	9.9	41		
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.2	0.2	14.6	75		
Итого				13.6	13.5	63.4	287		
Всего				13.6	13.5	63.4	287		

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО "Золотой шмель"



УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО "Золотой шмель"
Урманшина Г. И.



МЕНЮ

5 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 СМЕТАННОМ СОУСЕ	60	7.9	9.1	2.8	123
2011	171.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	150	3.4	3.9	46.3	144
2011	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	1.5	1.5	21.5	62
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.2	0.2	14.6	69
Итого				15	15	75.3	498
Всего				15	15	75.3	498

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО "Золотой шмель"



УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО "Золотой шмель"
Урманшина Г. И.



МЕНЮ

5 октября 2022 г.

ММС 12-18 лет

Сбор- ник рецеп-	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
2011	290	МЯСО ПТИЦЫ, ПРИПУЩЕННОЕ В СМЕТАННОМ	60	7.9	9.1	2.8	123
2011	171.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	150	3.4	3.9	46.3	144
2011	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	1.2	1.5	21.5	62
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.2	0.2	14.6	69
Итого				14.7	14.7	85	498
Всего				14.7	14.7	85	498