

СОГЛАСОВАНО

ДИРЕКТОР МОБУ

*С.В. Анисков*
Насиров Р.З.

УТВЕРЖДАЮ

ДИРЕКТОР ООО

**МЕНЮ**

19 октября 2022 г.

ОВЗ 12-18 лет

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический	
				Белки, г	Жиры, г
Завтрак					
2011	290	МЯСО ПТИЦЫ, ПРИПУЩЕННОЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	60	7,9	9
2011	171.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	150	3,4	3
2011	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	1,2	1
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0
Итого				14,7	14
Обед					
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	50	0,4	
2011	101	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПой И ТОМАТОМ	250	2,6	2
		КУРИНАЯ ГРУДКА ЗАПЕЧЕННАЯ В СУХАРЯХ	60	13,9	10
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,2	1
2018	309	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК	200	0,1	1
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	1
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,2	1
Итого				24,6	2
Всего				39,3	3

СОГЛАСОВАНО
ДИРЕКТОР МОБУ



УТВЕРЖДАЮ
ДИРЕКТОР ООО



МЕНЮ
19 октября 2022 г.
ОВЗ 7-11 лет

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический с	
				Белки, г	Жиры, г
Завтрак					
2011	290	МЯСО ПТИЦЫ, ПРИПУЩЕННОЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	60	7,9	9
2011	171.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	150	3,4	3
2011	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	1,5	1
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0
Итого				15	
Обед					
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	40	0,3	
2011	101	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ И ТОМАТОМ	200	2,2	
		КУРИНАЯ ГРУДКА ЗАПЕЧЕННАЯ В СУХАРЯХ	50	11,6	1
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,2	
2018	309	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК	200	0,1	
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,2	
Итого				21,8	1
Всего				36,8	3

ДИРЕКТОР МОБУ

ДИРЕКТОР ООО "С

МЕНО

19 октября 2022 г.

Начальные классы 7-11 лет

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический	
				Белки, г	Жиры, г
Завтрак					
2011	290	МЯСО ПТИЦЫ, ПРИПУЩЕННОЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	60	7,9	9
2011	171.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	150	3,4	3
2011	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	1,5	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0
Итого				15	
Всего				15	