

СОГЛАСОВАНО

ДИРЕКТОР МОБУ

С.С. Именкин
Г. Ш. Урма

УТВЕРЖДАЮ

ДИРЕКТОР ООО "ЗОЛОТОЙ КУРАЙ"

Г. Ш. Урма

МЕНЮ

24 ноября 2022 г.

Родительская плата 12-18 лет

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
2018	51	МАРИНАД ОВОЩНОЙ	50	0,8	3,8	5,7	61
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,2	4,3	21,4	136
2018	300	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1		9,9	40
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
Итого				6,3	8,3	51,6	306
Всего				6,3	8,3	51,6	306

СОГЛАСОВАНО

ДИРЕКТОР МОБУ



УТВЕРЖДАЮ

ДИРЕКТОР ООО "ЗОЛОТОЙ КУРАЙ"

Г. Ш. Урманш



МЕНЮ

24 ноября 2022 г.
ОВЗ 12-18 лет

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
		КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	110				
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	3,8	5,1	25,6	164
2018	300	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1		9,9	40
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,5	0,4	29,2	138
Итого				8,4	5,5	64,7	342
Обед							
2018	51	МАРИНАД ОВОЩНОЙ	50	0,8	3,8	5,7	61
2012	79	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГРЕНКАМИ	250	5	3	34,6	185
2011	290	МЯСО ПТИЦЫ, ПРИПУЩЕННОЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	60	8,3	11,3	5,9	158
2011	306	ПЮРЕ ГОРОХОВОЕ	180	20,1	5,4	42	297
2018	309	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200			9,7	39
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
Итого				38,6	23,9	127,1	878
Всего				47	29,4	191,8	1220

СОГЛАСОВАНО

ДИРЕКТОР МОБУ

С.М. с. Дышневский
Г. Ш. Ур

УТВЕРЖДАЮ

ДИРЕКТОР ООО "ЗОЛОТО

Г. Ш. Ур

МЕНЮ
24 ноября 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							
		КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	100				
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,2	5	21,4	143
2018	300	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1		9,9	40
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3	0,2	19,5	92
2011	338	ЯБЛОКО	100	0,4	0,4	9,5	46
Итого				6,7	5,6	60,3	321
Обед							
2018	51	МАРИНАД ОВОЩНОЙ	40	0,6	3	4,5	49
2012	79	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГРЕНКАМИ	200	4	2,3	27,7	148
2011	290	МЯСО ПТИЦЫ, ПРИПУЩЕННОЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	60	8,3	11,3	5,9	158
2011	306	ПЮРЕ ГОРОХОВОЕ	150	16,8	5,2	35	254
2018	309	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200			9,7	39
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
Итого				34,1	22,2	112	786
Всего				40,8	27,8	172,3	1107

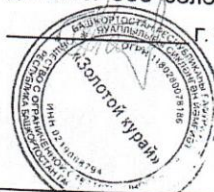
СОГЛАСОВАНО

ДИРЕКТОР МОБУ Сем. о. Иммоканн
1000 Гласков РЗ

УТВЕРЖДАЮ

ДИРЕКТОР ООО "ЗОЛОТО" Г. Ш. Ур

МЕНЮ
24 ноября 2022 г.
ММС 12-18 лет



Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
		КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	110	0,7	4,6	4	60
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	3,8	5,1	25,6	164
2018	300	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1		9,9	40
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,5	0,4	29,2	138
Итого				9,1	10,1	68,7	402
Всего				9,1	10,1	68,7	402

СОГЛАСОВАНО

ДИРЕКТОР МОБУ

С.И. Ямская
гос. Исаев Р.У.



УТВЕРЖДАЮ

ДИРЕКТОР ООО "ЗОЛОТОЙ КУРАЙ"

Г.Ш. Урманшина



МЕНЮ

24 ноября 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							
		КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	100				
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,2	5	21,4	143
2018	300	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1		9,9	40
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3	0,2	19,5	92
2011	338	ЯБЛОКО	100	0,4	0,4	9,5	46
Итого				6,7	5,6	60,3	321
Всего				6,7	5,6	60,3	321