

Утверждаю:  
Директор МАОУ "Техно-Школа имени  
В.П. Савиных" \_\_\_\_\_ /

2020г.

Меню на 28.09.2020г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность, ккал
<i>Завтрак с 11-18 лет стоимость 90,00 руб.</i>			
112	Яблоки свежие	100	47
412	Шницель припущенный	70	132
453	Соус томатный	50	32,8
243	Каша пшеничная рассыпчатая	200	337,4
501	Кофейный напиток с молоком	200	79
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>699</b>
<i>Обед с 11-18 лет стоимость 100,00 руб.</i>			
106	Огурец свежий порционно	50	7
144	Суп картофельный с горохом	250	108
367	Гуляш из говядины	50/50	224,07
237	Каша гречневая рассыпчатая	200	337
519	Напиток из шиповника	200	97
108	Хлеб пшеничный	60	141
109	Хлеб ржаной	50	87
	<b>Итого по меню:</b>		<b>1001</b>

Директор \_\_\_\_\_ (Палкина С.А.)

Зав. производством \_\_\_\_\_

Казакова Е.П.

Мед. Работник \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /



Утверждаю:  
Директор МАОУ "Техно-Школа  
имени В.П. Савиных" \_\_\_\_\_ /

2020г.

Меню на 28.09.2020г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
---------------------	--------------------	---------	-----------------------

*Завтрак дотация 7-11 лет*

112	Яблоки свежие	100	47
412	Биточек припущенный	50	94,3
247	Каша из хлопьев овсяных «Геркулес» вязкая	150	215
501	Кофейный напиток с молоком	200	79
108	Хлеб пшеничный	45	106
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>594</b>

*Обед дотация 7-11 лет*

106	Огурец свежий порционно	50	7
144	Суп картофельный с горохом	250	108
367	Гуляш из говядины	50/50	224,07
237	Каша гречневая рассыпчатая	150	253
519	Напиток из шиповника	200	97
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>812</b>

*Завтрак дотация 11-18 лет*

112	Яблоки свежие	100	47
412	Шницель припущенный	70	132
453	Соус томатный	50	32,8
243	Каша пшеничная рассыпчатая	200	337,4
501	Кофейный напиток с молоком	200	79
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>699</b>

*Обед дотация 11-18 лет*

106	Огурец свежий порционно	50	7
144	Суп картофельный с горохом	250	108
367	Гуляш из говядины	50/50	224,07
237	Каша гречневая рассыпчатая	200	337
519	Напиток из шиповника	200	97
108	Хлеб пшеничный	60	141
109	Хлеб ржаной	50	87
	<b>Итого по меню:</b>		<b>1001</b>

Директор \_\_\_\_\_ (Палкина С.А.) Зав. производством \_\_\_\_\_ Казакова Е.П.

Мед. Работник \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю  
 Директор МАОУ "Техно-Школа  
 имени В.П. Савиных"



Меню 28.09.2020г.  
 ОВЗ первая ступень

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
---------------------	--------------------	---------	-----------------------

*Завтрак для учащихся первой смены*

94	Бутерброд с маслом	15/15	147
247	Каша из хлопьев овсяных "Геркулес" вязкая	150	215
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	20	42,3
<b>Итого по меню:</b>			<b>464,3</b>

*Обед*

112	Яблоки свежие	100	47
144	Суп картофельный с горохом	200	86,4
412	Биточек припущенный	50	94
243	Каша пшеничная рассыпчатая	150	253,05
519	Напиток из шиповника	200	97
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
<b>Итого по меню:</b>			<b>648</b>

*Полдник для учащихся 2 смены*

210	Молоко кипяченое	200	106
573	Гребешок из дрожжевого теста	60	257
<b>Итого по меню:</b>			<b>363</b>
<b>Итого за день:</b>			

ОВЗ первая ступень

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
---------------------	--------------------	---------	-----------------------

*Завтрак для учащихся первой смены*

94	Бутерброд с маслом	15/15	147
247	Каша из хлопьев овсяных "Геркулес" вязкая	200	286,7
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	20	42,3
<b>Итого по меню:</b>			<b>536</b>

*Обед*

112	Яблоки свежие	100	47
144	Суп картофельный с горохом	250	108
412	Шницель припущенный	70	132
453	Соус томатный	50	32,8
243	Каша пшеничная рассыпчатая	200	337,4
519	Напиток из шиповника	200	97
108	Хлеб пшеничный	40	94
<b>Итого по меню:</b>			<b>848,2</b>

*Полдник для учащихся 2 смены*

210	Молоко кипяченое	200	106
573	Гребешок из дрожжевого теста	60	257
<b>Итого по меню:</b>			<b>363</b>
<b>Итого за день:</b>			

Директор \_\_\_\_\_ (Палкина С.А.)

Зав. производством \_\_\_\_\_ Казакова Е.П.

Мед. Работник \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /



Утверждаю:  
Директор МАОУ "Техно-Школа имени  
В.П. Савиных" \_\_\_\_\_ /

2020г.

Меню на 29.09.2020г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность, ккал
<i>Завтрак с 11-18 лет стоимость 90,00 руб.</i>			
22	Салат из свежих помидор	50	55
112	Мандарин	100	38
309	Омлет с сыром	130	321
496	Какао с молоком	200	144
108	Хлеб пшеничный	40	94
108	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>704</b>
<i>Обед с 11-18 лет стоимость 100,00 руб.</i>			
119	Икра морковная	100	115
156	Суп-лапша домашняя	200	88,8
371	Бифштекс рубленый паровой	70/30	204
244	Каша ячневая рассыпчатая	150	204
507	Компот из свежих яблок	200	96
108	Хлеб пшеничный	60	141
109	Хлеб ржаной	50	87
	<b>Итого по меню:</b>		<b>936</b>

Директор \_\_\_\_\_ (Палкина С.А.)      Зав. производством \_\_\_\_\_ Казакова Е.П.

Мед. Работник \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /



Утверждаю.  
Директор МАОУ «Техно-Школа  
имени В.П. Савиных»

/ /  
2020г.

Меню на 29.09.2020г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность, ккал.
---------------------	--------------------	---------	---------------------

*Завтрак дотация 1 ступень*

112	Мандарин	100	38
62	Салат из свеклы и чернослива	50	62
319	Пудинг из творога запеченный	100	258
481	Молоко сгущенное	15	49,2
496	Какао с молоком	200	144
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>622</b>

*Обед дотация 1 ступень*

119	Икра морковная	100	115
156	Суп-лапша домашняя	200	88,8
371	Бифштекс рубленый паровой	70/30	204
244	Каша ячневая рассыпчатая	150	204
507	Компот из свежих яблок	200	96
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>831</b>

*Завтрак дотация 2 ступень*

22	Салат из свежих помидор	50	55
112	Мандарин	100	38
309	Омлет с сыром	130	321
496	Какао с молоком	200	144
108	Хлеб пшеничный	40	94
108	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>704</b>

*Обед дотация 2 ступень*

119	Икра морковная	100	115
156	Суп-лапша домашняя	200	88,8
371	Бифштекс рубленый паровой	70/30	204
244	Каша ячневая рассыпчатая	150	204
507	Компот из свежих яблок	200	96
108	Хлеб пшеничный	60	141
109	Хлеб ржаной	50	87
	<b>Итого по меню:</b>		<b>936</b>

Директор \_\_\_\_\_ (Палкина С.А.) Зав. производством \_\_\_\_\_ Казакова Е.П.

Мед. Работник \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /



Утверждаю:  
Директор МАОУ "Техно-Школа  
имени В.Л. Савиных"

2020г.

Меню 29.09.2020г.  
ОВЗ первая ступень

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
<i>Завтрак для учащихся первой смены</i>			
100	Сыр сычужный твердый	10	34
260	Каша "Дружба"	150	172,5
496	Какао с молоком	200	144
108	Хлеб пшеничный	20	47
	<b>Итого по меню:</b>		<b>397,5</b>
<i>Обед</i>			
62	Салат из свеклы и чернослива	50	62
156	Суп-лапша домашняя	200	88,8
309	Омлет с сыром	100	247
507	Компот из свежих яблок	200	96
109	Хлеб ржаной	34	80
	<b>Итого по меню:</b>		<b>574</b>
<i>Полдник для учащихся 2 смены</i>			
518	Сок яблочный	250	115
540	Ватрушка с повидлом	60	194
	<b>Итого по меню:</b>		<b>309</b>
	<b>Итого за день:</b>		

ОВЗ первая ступень

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
<i>Завтрак для учащихся первой смены</i>			
100	Сыр сычужный твердый	10	34
260	Каша "Дружба"	200	230
496	Какао с молоком	200	144
108	Хлеб пшеничный	20	47
	<b>Итого по меню:</b>		<b>455</b>
<i>Обед</i>			
22	Салат из свежих помидор	50	55
156	Суп-лапша домашняя	200	88,8
309	Омлет с сыром	130	321
507	Компот из свежих яблок	200	96
108	Хлеб пшеничный	34	79,9
	<b>Итого по меню:</b>		<b>640,7</b>
<i>Полдник для учащихся 2 смены</i>			
218	Сок яблочный	250	115
540	Ватрушка с повидлом	60	194
	<b>Итого по меню:</b>		<b>309</b>
	<b>Итого за день:</b>		

Директор \_\_\_\_\_ (Палкина С.А.)

Зав. производством \_\_\_\_\_ Казакова Е.П.

Мед. Работник \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /



с Утверждаю:  
Директор МАОУ "Техно-Школа имени  
В.П. Савиных"

" / 2020г.

Меню на 30.09.2020г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал
<i>Завтрак с 11-18 лет стоимость 90,00 руб.</i>			
76	Винегрет овощной	100	130
410	Фрикадельки из кур	75	149
414	Рис отварной	150	204,6
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>666</b>
<i>Обед с 11-18 лет стоимость 100,00 руб.</i>			
14	Салат из моркови с яблоками и курагой	100	102
129	Борщ с фасолью и картофелем	250	116
398	Печень говяжья по-строгановски	110	213
429	Картофельное пюре	200	184
502	Кисель из клюквы	200	96
108	Хлеб пшеничный	60	141
109	Хлеб ржаной	50	87
	<b>Итого по меню:</b>		<b>939</b>

Директор \_\_\_\_\_ (Палкина С.А.)      Зав. производством \_\_\_\_\_ Казакова Е.П.

Мед. Работник \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /



Утверждаю:  
Директор МАОУ "Техно-Школа  
имени В.П. Савиных"

\_\_\_\_\_  
2020г.

Меню на 30.09.2020г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал
---------------------	--------------------	---------	----------------------

*Завтрак дотация 1 ступень*

76	Винегрет овощной	50	65
342	Минтай, тушеный в сметанном соусе	200	194
414	Рис отварной	150	204,6
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
<b>Итого по меню:</b>			<b>594</b>

*Обед дотация 1 ступень*

14	Салат из моркови с яблоками и курагой	100	102
129	Борщ с фасолью и картофелем	250	116
398	Печень говяжья по-строгановски	110	213
429	Картофельное пюре	150	138
502	Кисель из клюквы	200	96
108	Хлеб пшеничный	25	58,75
109	Хлеб ржаной	40	69,6
<b>Итого по меню:</b>			<b>793</b>

*Завтрак дотация 2 ступень*

76	Винегрет овощной	100	130
410	Фрикадельки из кур	75	149
414	Рис отварной	150	204,6
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
<b>Итого по меню:</b>			<b>666</b>

*Обед дотация 2 ступень*

14	Салат из моркови с яблоками и курагой	100	102
129	Борщ с фасолью и картофелем	250	116
398	Печень говяжья по-строгановски	110	213
429	Картофельное пюре	200	184
502	Кисель из клюквы	200	96
108	Хлеб пшеничный	60	141
109	Хлеб ржаной	50	87
<b>Итого по меню:</b>			<b>939</b>

Директор \_\_\_\_\_ (Палкина С.А.) Зав. производством \_\_\_\_\_ Казакова Е.П.

Мед. Работник \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /





Утверждаю:  
Директор МАОУ "Техно-Школа  
имени В.П. Савиных"

2020г.

Меню 30.09.2020г.  
ОВЗ первая ступень

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
<i>Завтрак для учащихся первой смены</i>			
95	Бутерброд с повидлом	60	176
262	Каша манная молочная жидкая	150	161,6
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>468,1</b>
<i>Обед</i>			
76	Винегрет овощной	50	65
129	Борщ с фасолью и картофелем	250	116
410	Фрикадельки из кур	75	149
414	Рис отварной	150	205
502	Кисель из клюквы	200	96
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>702</b>
<i>Полдник для учащихся 2 смены</i>			
520	Напиток клюквенный	200	83
555	Крендель сахарный	75	380
	<b>Итого по меню:</b>		<b>463</b>
	<b>Итого за день:</b>		

ОВЗ первая ступень

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
<i>Завтрак для учащихся первой смены</i>			
95	Бутерброд с повидлом	60	176
262	Каша манная молочная жидкая	200	215,4
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>521,9</b>
<i>Обед</i>			
76	Винегрет овощной	100	130
129	Борщ с фасолью и картофелем	250	116
410	Фрикадельки из кур	75	149
414	Рис отварной	150	205
502	Кисель из клюквы	200	96
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>767</b>
<i>Полдник для учащихся 2 смены</i>			
520	Напиток клюквенный	200	83
555	Крендель сахарный	75	380
	<b>Итого по меню:</b>		<b>463</b>
	<b>Итого за день:</b>		

Директор \_\_\_\_\_ (Палкина С.А.)

Зав. производством \_\_\_\_\_ Казакова Е.П.

Мед. Работник \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /



Утверждаю:  
Директор МАОУ «Техно-Школа имени  
В.П. Савиных»

\_\_\_\_\_  
/ 2020г.

Меню на 01.10.2020г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал
<i>Завтрак с 11-18 лет стоимость 90,00 руб.</i>			
2	Салат витаминный	100	138,0
372	Голубцы ленивые	100	125,0
444	Соус сметанный с томатом	50	115,2
291	Макаронные изделия отварные	150	144,9
495	Чай с молоком	200	81,0
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>674,6</b>
<i>Обед с 11-18 лет стоимость 100,00 руб.</i>			
50	Салат из свеклы отварной	80	71
134	Рассольник ленинградский (крупа рисовая)	250	121
381	Котлета	75	215
242	Каша перловая рассыпчатая	150	209
509	Компот из яблок с лимоном	200	103
108	Хлеб пшеничный	60	141
109	Хлеб ржаной	50	87
	<b>Итого по меню:</b>		<b>947</b>

Директор \_\_\_\_\_ (Палкина С.А.)

Зав. производством \_\_\_\_\_ Казакова Е.П.

Мед. Работник \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /



Утверждаю:  
Директор МАОУ "Техно-Школа  
имени В.Т.Савиных

2020г.

Меню на 01.10.2020г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал
------------------	--------------------	---------	-------------------

*Завтрак дотация 1 ступень*

100	Сыр порционно	30	102,9
379	Кнели из говядины	50	106,0
264	Каша "Янтарная" (из пшена с яблоками)	150	226,8
495	Чай с молоком	200	81,0
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>587,2</b>

*Обед дотация 1 ступень*

50	Салат из свеклы отварной	75	67
134	Рассольник ленинградский (крупа рисовая)	250	121
381	Котлета	75	215
242	Каша перловая рассыпчатая	150	209
509	Компот из яблок с лимоном	200	103
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	20	34,8
	<b>Итого по меню:</b>		<b>820</b>

*Завтрак дотация 2 ступень*

2	Салат витаминный	100	138,0
372	Голубцы ленивые	100	125,0
444	Соус сметанный с томатом	50	115,2
291	Макаронные изделия отварные	150	144,9
495	Чай с молоком	200	81,0
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>674,6</b>

*Обед дотация 2 ступень*

50	Салат из свеклы отварной	80	71
134	Рассольник ленинградский (крупа рисовая)	250	121
381	Котлета рубленая	75	215
242	Каша перловая рассыпчатая	150	209
509	Компот из яблок с лимоном	200	103
108	Хлеб пшеничный	60	141
109	Хлеб ржаной	50	87
	<b>Итого по меню:</b>		<b>947</b>

Директор \_\_\_\_\_ (Палкина С.А.) Зав. производством \_\_\_\_\_ Казакова Е.П.

Мед. Работник \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю  
Директор МАОУ "Техно-Школа  
имени В.П.Савиных"

2020г.

Меню 01.10.2020г.

**ОВЗ первая ступень стоимости**

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
------------------	--------------------	---------	-----------------------

*Завтрак для учащихся первой смены*

94	Бутерброд с маслом	15/15	147
269	Каша "Янтарная"	150	226,8
495	Чай с молоком	200	81
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>525,3</b>

*Обед*

50	Салат из свеклы отварной	75	67
134	Рассольник ленинградский (крупа рисовая)	250	121
381	Котлета	75	215
242	Каша перловая рассыпчатая	150	209
509	Компот из яблок с лимоном	200	103
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	20	34,8
	<b>Итого по меню:</b>		<b>820</b>

*Полдник для учащихся 2 смены*

210	Молоко кипяченое	200	106
541	Ватрушка с творожным фаршем	60	118
	<b>Итого по меню:</b>		<b>224</b>
	<b>Итого за день:</b>		

**ОВЗ вторая ступень стоимости**

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
------------------	--------------------	---------	-----------------------

*Завтрак для учащихся первой смены*

94	Бутерброд с маслом	15/15	147
269	Каша "Янтарная"	200	302,4
495	Чай с молоком	200	81
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>600,9</b>

*Обед*

50	Салат из свеклы отварной	80	71
134	Рассольник ленинградский (крупа)	250	121
381	Котлета	75	215
242	Каша перловая рассыпчатая	150	209
509	Компот из яблок с лимоном	200	103
108	Хлеб пшеничный	60	141
109	Хлеб ржаной	50	87
	<b>Итого по меню:</b>		<b>947</b>

*Полдник для учащихся 2 смены*

210	Молоко кипяченое	200	106
541	Ватрушка с творожным фаршем	60	118
	<b>Итого по меню:</b>		<b>224</b>
	<b>Итого за день:</b>		

Директор \_\_\_\_\_ (Палкина С.А.)

Зав. производством \_\_\_\_\_ Бодрова Т.М.

Мед. Работник \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /



Утверждаю  
Директор МАОУ Техно-Школа

В.П. Савиных

\_\_\_\_\_ 2020г.

**Меню на 02.10.2020г.**

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал
------------------	--------------------	---------	----------------------

*Завтрак с 11-18 лет стоимость 90,00 руб.*

107	Огурец соленый порционно	40	5,2
345	Котлеты рыбные	100	113
253	Каша рисовая вязкая	150	209,55
494	Чай с лимоном	200	61
108	Хлеб пшеничный	25	58,75
553	Шанежка с картофелем	60	214
	<b>Итого по меню:</b>		<b>662</b>

*Обед с 11-18 лет стоимость 100,00 руб.*

19	Салат из свежих помидоров и огурцов	100	64
140	Щи из свежей капусты с картофелем	250	83
391	Фрикадельки из говядины паровые	100	197
418	Пюре из гороха с маслом	205	287
508	Компот из сухофруктов	200	110
108	Хлеб пшеничный	60	141
109	Хлеб ржаной	50	87
	<b>Итого по меню:</b>		<b>969</b>

Директор \_\_\_\_\_ (Палкина С.А.)

Зав. производством \_\_\_\_\_ Казакова Е.П.

Мед. Работник \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /



Утверждаю  
Директор МАОУ "Техно-Школа  
имени В.П. Савиных"

/  
2020г.

**Меню на 02.10.2020г.**

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал
---------------------	--------------------	---------	----------------------

*Завтрак дотация 1 ступень*

107	Огурец соленый порционно	40	5,2
377	Картофельная запеканка с мясом	120	228
453	Соус томатный	50	32,8
105	Масло сливочное	15	112,2
494	Чай с лимоном	200	61
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
111	Батон нарезной	40	104,8
	<b>Итого по меню:</b>		<b>615</b>

*Обед дотация 1 ступень*

19	Салат из свежих помидоров и огурцов	100	64
140	Щи из свежей капусты с картофелем	250	83
391	Фрикадельки из говядины паровые	100	197
418	Пюре из гороха с маслом	150	210
508	Компот из сухофруктов	200	110
108	Хлеб пшеничный	45	105,75
109	Хлеб ржаной	40	69,6
	<b>Итого по меню:</b>		<b>839</b>

*Завтрак дотация 2 ступень*

107	Огурец соленый порционно	40	5,2
345	Котлеты рыбные	100	113
253	Каша рисовая вязкая	150	209,55
494	Чай с лимоном	200	61
108	Хлеб пшеничный	25	58,75
553	Шанежка с картофелем	60	214
	<b>Итого по меню:</b>		<b>662</b>

*Обед дотация 2 ступень*

19	Салат из свежих помидоров и огурцов	100	64
140	Щи из свежей капусты с картофелем	250	83
391	Фрикадельки из говядины паровые	100	197
418	Пюре из гороха с маслом	200	287
508	Компот из сухофруктов	200	110
108	Хлеб пшеничный	60	141
109	Хлеб ржаной	50	87
	<b>Итого по меню:</b>		<b>969</b>

Директор \_\_\_\_\_ (Палкина С.А.)

Зав. производством \_\_\_\_\_ Бодрова Т.М.

Мед. Работник \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю:  
Директор МАОУ "Техно-Школа  
имени В.П. Савиных" \_\_\_\_\_

2020г.

Меню 02.10.2020г.  
ОВЗ первая ступень

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
<i>Завтрак для учащихся первой смены</i>			
100	Сыр сычужный твердый	10	34
268	Каша рисовая молочная жидкая	150	172,1
494	Чай с лимоном	200	61
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>337,6</b>
<i>Обед</i>			
19	Салат из свежих помидоров и огурцов	100	64
140	Щи из свежей капусты с картофелем	250	83
391	Фрикадельки из говядины паровые	100	197
418	Пюре из гороха с маслом	150	210
508	Компот из сухофруктов	200	110
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	40	69,6
	<b>Итого по меню:</b>		<b>804</b>
<i>Полдник для учащихся 2 смены</i>			
218	Сок яблочный	200	92
552	Шанежка наливная с яйцом	60	156
	<b>Итого по меню:</b>		<b>248</b>
	<b>Итого за день:</b>		

ОВЗ вторая ступень

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
<i>Завтрак для учащихся первой смены</i>			
100	Сыр сычужный твердый	10	34
268	Каша рисовая молочная жидкая	200	229,4
494	Чай с лимоном	200	61
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>394,9</b>
<i>Обед</i>			
19	Салат из свежих помидоров и огурцов	100	64
140	Щи из свежей капусты с картофелем	250	83
391	Фрикадельки из говядины паровые	100	197
418	Пюре из гороха с маслом	200	287
508	Компот из сухофруктов	200	110
108	Хлеб пшеничный	60	141
109	Хлеб ржаной	50	87
	<b>Итого по меню:</b>		<b>969</b>
<i>Полдник для учащихся 2 смены</i>			
218	Сок яблочный	200	92
552	Шанежка наливная с яйцом	60	156
	<b>Итого по меню:</b>		<b>248</b>
	<b>Итого за день:</b>		

Директор \_\_\_\_\_ (Палкина С.А.)

Зав. производством \_\_\_\_\_ Бодрова Т.М.

Мед. Работник \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /