

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



2020г.

Меню на 02.09.2020г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность, ккал
<i>Комплекс №1 с 11-18 лет Стоимость 90,00 руб.</i>			
115	Икра кабачковая (промышленного производства)	50	59
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>711</b>
<i>Комплекс №2 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	150	253
519	Напиток из шиповника	200	97
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	69,6
	<b>Итого по меню:</b>		<b>829</b>

Директор \_\_\_\_\_ (Палкина С.А.)

Зав. производством \_\_\_\_\_

Казакова Е.П.

Мед. Работник \_\_\_\_\_ /

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



2020г.

Меню 02.09.2020г.  
 ОВЗ первая ступень

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

*Завтрак для учащихся первой смены*

94	Бутерброд с маслом	15/10	111
247	Каша из хлопьев овсяных "Геркулес" вязкая	150	215
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	18	42,3
<b>Итого по меню:</b>			<b>428,3</b>

*Обед*

115	Икра кабачковая (промышленного производства)	50	59
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	15	35,25
<b>Итого по меню:</b>			<b>625</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	15/10	111
247	Каша из хлопьев овсяных "Геркулес" вязкая	150	215
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	18	42,3
<b>Итого по меню:</b>			<b>428,3</b>

*Обед*

115	Икра кабачковая (промышленного производства)	50	59
144	Суп картофельный с горохом	250	108
412	Шницель припущенный	70	132
453	Соус томатный	50	32,8
243	Каша пшеничная рассыпчатая	180	303,66
519	Напиток из шиповника	200	97
108	Хлеб пшеничный	37	87
<b>Итого по меню:</b>			<b>819,46</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.Л. Савиных"

2020г.

Меню на 02.09.2020г.


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

*Обед дотация 1 ступень*

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>

*Обед дотация 2 ступень*

106	Огурец свежий порционно	50	59
144	Суп картофельный с горохом	250	86,4
367	Гуляш из говядины	50/50	132
237	Каша гречневая рассыпчатая	200	253
519	Напиток из шиповника	200	60
108	Хлеб пшеничный	60	141
109	Хлеб ржаной	50	87
	<b>Итого по меню:</b>		<b>818</b>

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

Мед. Работник  \_\_\_\_\_ /



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

2020г.

Меню на 02.09.2020г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
<i>Завтрак дотация 1 ступень</i>			
115	Икра кабачковая (промышленного производства)	50	59
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	30	70,5
109	Хлеб ржаной	28	48,7
	<b>Итого по меню:</b>		<b>567</b>

*Завтрак дотация 2 ступень*

115	Икра кабачковая (промышленного производства)	50	59
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>711</b>

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

Мед. Работник \_\_\_\_\_ 1



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

\_\_\_\_\_  
 / 2020г.

Меню на 03.09.2020г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность, ккал.
<i>Завтрак дотация 1 ступень</i>			
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
			622
<i>Завтрак дотация 2 ступень</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	10	94
108	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		704

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

Мед. Работник \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)



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

\_\_\_\_\_  
" \_\_\_\_ " \_\_\_\_ 2020г.

Меню на 03.09.2020г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность, ккал.
<i>Обед дотация 1 ступень</i>			
119	Икра морковная	100	114
156	Суп-лапша домашняя	200	88,8
371	Бифштекс рубленный 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
			830
<i>Обед дотация 2 ступень</i>			
119	Икра морковная	100	114
156	Суп-лапша домашняя	200	88,8
371	Бифштекс рубленный 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>935</b>

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

Мед. Работник

*Сергей Владимирович*



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

\_\_\_\_\_ 2020г.

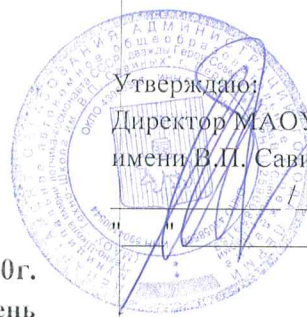
Меню на 03.09.2020г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность, ккал
<i>Комплекс №1 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	30	70,5
108	Хлеб ржаной	40	94
	<b>Итого по меню:</b>		<b>723</b>
<i>Комплекс №2 Стоимость 100,00 руб.</i>			
119	Икра морковная	100	114
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>935</b>

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

Мед. Работник \_\_\_\_\_

*Дир. шко №1 (Беломошкова Г.А.)*



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

2020г.

Меню 03.09.2020г.  
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"	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>			
22	Салат из свежих помидор	50	55
156	Суп-лапша домашняя	250	88,8
309	Омлет с сыром	100	247
507	Компот из свежих яблок	200	96
108	Хлеб пшеничный	34	79,9
	<b>Итого по меню:</b>		<b>566,7</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

*Ср. мед. С.В. (Бессмертный И.А.)*





Утверждаю:  
Директор МАОУ "Техно-Школа  
имени В.П. Савиных"  
" /  
" " 2020г.

Меню на 04.09.2020г.


№ 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>

*Завтрак дотация 2 ступень*

76	Винегрет овощной	100	130
410	Фрикадельки из кур	75	149
414	Рис отварной	150	205
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>667</b>

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

Мед. Работник  С.А.



Утверждаю:  
Директор МАОУ "Техно-Школа  
имени В.П. Саавиных"  
" " 2020г.

Меню на 04.09.2020г.


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

*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>

*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  М.А.

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

2020г.

Меню 04.09.2020г.  
 ОВЗ первая ступень

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

*Завтрак для учащихся первой смены*

262	Каша манная молочная жидкая с маслом	200/2	230,36
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	28	66
	<b>Итого по меню:</b>		<b>356,36</b>

*Обед*

76	Винегрет овощной	50	65
129	Борщ с фасолью и картофелем	250	116
410	Фрикадельки из кур	75	149
414	Рис отварной	150	205
508	Компот из сухофруктов	200	110
108	Хлеб пшеничный	20	47
	<b>Итого по меню:</b>		<b>692</b>

*Полдник для учащихся 2 смены*

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.
---------------------	--------------------	---------	-----------------------

*Завтрак для учащихся первой смены*

300	Яйца вареные	40	63
262	Каша манная молочная жидкая с маслом	200/2	230,36
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	16	37,6
	<b>Итого по меню:</b>		<b>390,96</b>

*Обед*

76	Винегрет овощной	100	130
129	Борщ с фасолью и картофелем	250	116
410	Фрикадельки из кур	75	149
414	Рис отварной	150	205
508	Компот из сухофруктов	200	110
108	Хлеб пшеничный	24	56,4
	<b>Итого по меню:</b>		<b>766</b>

*Полдник для учащихся 2 смены*

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 *С.А. Белишченко* *Н.А.*



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

\_\_\_\_\_ /  
\_\_\_\_\_ 2020г.

Меню на 04.09.2020г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал
<i>Комплекс №1 с 11-18 лет Стоимость 90,00 руб.</i>			
76	Винегрет овощной	100	130
410	Фрикадельки из кур	75	149
414	Рис отварной	150	205
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>667</b>
<i>Комплекс №2 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	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>

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

Мед. Работник Ср. мед. С. В. Вельмишко И.А.

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



2020г.

Меню на 07.09.2020г.

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

*Завтрак дотация 1-4 класс*

112	Яблоки	100	47
395	Колбаса отварная молочная	50	161
456	Соус красный основной	50	32,3
291	Макаронные изделия отварные	150	144,9
497	Какао с молоком	200	186
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>641,7</b>

*Обед дотация 1-4 класс*

7	Салат из моркови	100	56
154	Суп крестьянский с крупой	250	112,5
370	Плов из отварной говядины	250	440
507	Компот из свежих яблок	200	96
109	Хлеб ржаной	40	69,6
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>844,6</b>

*Завтрак дотация 5-11 класс*

112	Яблоки	100	47
412	Биточек припущенный	70	132
456	Соус красный основной	50	32,3
237	Каша гречневая рассыпчатая	150	253
497	Какао с молоком	200	186
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>720,8</b>

*Обед дотация 5-11 класс*

7	Салат из моркови	100	56
154	Суп крестьянский с крупой	250	112,5
370	Плов из отварной говядины	250	440
507	Компот из свежих яблок	200	96
109	Хлеб ржаной	50	87
108	Хлеб пшеничный	60	141
	<b>Итого по меню:</b>		<b>932,5</b>

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

Мед. Работник \_\_\_\_\_

*Сред. Школа №1 Восточного района г.Иркутск*

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

\_\_\_\_\_ /  
" " \_\_\_\_\_ 2020г.

**Меню на 07.09.2020г.**

№ рец. С6,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность, ккал
---------------------	--------------------	---------	-----------------------

*Завтрак 5-11 кл. стоимость рациона 90 руб.*

112	Яблоки	100	47
412	Биточек припущенный	70	132
456	Соус красный основной	50	32,3
237	Каша гречневая рассыпчатая	150	268,2
497	Какао с молоком	200	186
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>736,0</b>

*Обед 5-11 кл. стоимость рациона 100 руб.*

7	Салат из моркови	100	56
154	Суп крестьянский с крупой	250	112,5
370	Плов из отварной говядины	250	440
507	Компот из свежих яблок	200	96
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	40	69,6
	<b>Итого по меню:</b>		<b>845</b>

Директор \_\_\_\_\_ (Палкина С.А.)

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

Мед. Работник \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ / *Беломыслова И.А.* /

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

" 1 " \_\_\_\_\_ 2020г.

Меню 07.09.2020г.

ОВЗ первая ступень стоимость 104,05 руб.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
<i>Завтрак</i>			
262	Каша манная молочная жидкая	150	161,6
497	Какао с молоком	200	144
108	Хлеб пшеничный	28	65,8
	<b>Итого по меню:</b>		<b>371,4</b>

<i>Обед</i>			
112	Яблоки	100	47
154	Суп крестьянский с крупой	250	112,5
395	Колбаса отварная молочная	50	135
456	Соус красный основной	50	32,3
291	Макаронные изделия отварные	150	144,9
507	Компот из свежих яблок	200	96
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>638,2</b>

<i>Полдник</i>			
516	Кефир	200	100
552	Шанежка наливная с яйцом	60	156
	<b>Итого по меню:</b>		<b>256</b>

ОВЗ вторая ступень стоимость 124,88 руб.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
<i>Завтрак</i>			
262	Каша манная молочная жидкая	200	215,4
497	Какао с молоком	200	144
108	Хлеб пшеничный	28	65,8
	<b>Итого по меню:</b>		<b>425,2</b>

<i>Обед</i>			
112	Яблоки	100	47
154	Суп крестьянский с крупой	250	112,5
412	Биточек припущенный	70	132
456	Соус красный основной	50	32,3
237	Каша гречневая рассыпчатая	150	253
507	Компот из свежих яблок	200	96
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	33	57,4
	<b>Итого по меню:</b>		<b>800,7</b>

<i>Полдник</i>			
516	Кефир	200	100
552	Шанежка наливная с яйцом	60	156
	<b>Итого по меню:</b>		<b>256</b>

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

Мед. Работник \_\_\_\_\_

*С.А. Палкина* / *Е.П. Казакова*



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

" / \_\_\_\_\_ /  
\_\_\_\_\_ 2020г.

**Меню на 08.09.2020г.**

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход, г	Калорийность, ккал
<i>Завтрак 5-11 кл. стоимость рациона 90 руб.</i>			
112	Яблоки	150	70,5
51	Салат из свеклы и моркови	100	101,6
388	Тефтели из говядины в молочном соусе	100	170
423	Капуста тушеная	180	113,4
494	Чай с лимоном	200	61
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	40	69,6
			<b>656,6</b>
<i>Обед 5-11 кл. стоимость рациона 100 руб.</i>			
1	Салат из капусты белокочанной	50	68
149	Суп картофельный с фрикадельками (курин.)	250/12,5	120,93
362	Говядина в кисло-сладком соусе	80	303,2
173	Картофель отварной с маслом	150	142,5
519	Напиток из шиповника	200	97
108	Хлеб пшеничный	60	141
109	Хлеб ржаной	50	87
	<b>Итого по меню:</b>		<b>960</b>

Директор \_\_\_\_\_ (Палкина С.А.)

Зав. производством  Казакова Е.П.

Мед. Работник 



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

" / 2020г.

Меню на 08.09.2020г.

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

*Завтрак дотация 1-4 класс*

112	Яблоки	150	70,5
51	Салат из свеклы и моркови	100	101,6
349	Тефтели рыбные	100	121
260	Каша "Дружба"	150	169,5
494	Чай с лимоном	200	61
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
<b>Итого по меню:</b>			<b>594,1</b>

*Обед дотация 1-4 класс*

1	Салат из капусты белокочанной	50	68
149	Суп картофельный с фрикадельками (курин.)	250/12,5	120,93
362	Говядина в кисло-сладком соусе	80	303,2
173	Картофель отварной с маслом	150	142,5
519	Напиток из шиповника	200	97
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	20	34,8
<b>Итого по меню:</b>			<b>836,9</b>

*Завтрак дотация 5-11 класс*

112	Яблоки	150	70,5
51	Салат из свеклы и моркови	100	101,6
388	Тефтели из говядины в молочном соусе	100	170
423	Капуста тушеная	180	113,4
494	Чай с лимоном	200	61
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	40	69,6
<b>Итого по меню:</b>			<b>656,6</b>

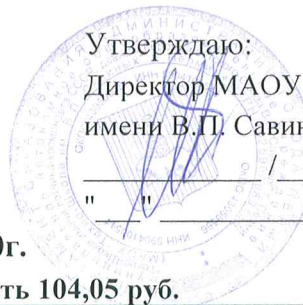
*Обед дотация 5-11 класс*

1	Салат из капусты белокочанной	50	68
149	Суп картофельный с фрикадельками (курин.)	250/12,5	120,93
362	Говядина в кисло-сладком соусе	80	303,2
173	Картофель отварной с маслом	150	142,5
519	Напиток из шиповника	200	97
108	Хлеб пшеничный	60	141
109	Хлеб ржаной	50	87
<b>Итого по меню:</b>			<b>959,6</b>

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

Мед. Работник

*Савиных В.П.*



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

\_\_\_\_\_  
 " " \_\_\_\_\_ 2020г.

Меню 08.09.2020г.

ОВЗ первая ступень стоимость 104,05 руб.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
<i>Завтрак</i>			
260	Каша «Дружба» с маслом	170	192,1
494	Чай с лимоном	200	61
112	Яблоки	150	70,5
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>394,1</b>

<i>Обед</i>			
51	Салат из свеклы и моркови	100	101,6
149	Суп картофельный с фрикадельками (курин.)	250/12,5	120,93
349	Тефтели рыбные	100	121
429	Картофельное пюре	150	138
519	Напиток из шиповника	200	97,0
108	Хлеб пшеничный	22	51,7
	<b>Итого по меню:</b>		<b>630,2</b>

<i>Полдник</i>			
515	Молоко кипяченое	200	106
550	Шанежка наливная	50	139
	<b>Итого по меню:</b>		<b>245</b>

ОВЗ вторая ступень стоимость 124,88 руб.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
<i>Завтрак</i>			
260	Каша «Дружба» с маслом	200	226,2
494	Чай с лимоном	200	61
112	Яблоки	150	70,5
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>428,2</b>

<i>Обед</i>			
51	Салат из свеклы и моркови	100	101,6
149	Суп картофельный с фрикадельками (курин.)	250/12,5	120,93
388	Тефтели из говядины в молочном соусе	100	170
429	Картофельное пюре	150	138
519	Напиток из шиповника	200	97,0
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>750,23</b>

<i>Полдник</i>			
515	Молоко кипяченое	200	106
550	Шанежка наливная	50	139
	<b>Итого по меню:</b>		<b>245</b>

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

Мед. Работник Горшова С.А. Бессмертного И.А.