

Утверждаю:  
 И.А. Директор МАОУ "Техно-Школа имени  
 В.П. Савиных"  
 " " " 2020г.  
 Д.Е. Любникова

Меню на 16.11.2020г.

№ рец. СБ,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность, ккал
<i>Завтрак 5-11 кл. стоимость рациона 90 руб.</i>			
115	Икра кабачковая	50	59
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>748,0</b>
<i>Обед 5-11 кл. стоимость рациона 100 руб.</i>			
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	60	141
109	Хлеб ржаной	50	87
	<b>Итого по меню:</b>		<b>933</b>

Директор \_\_\_\_\_ (Палкина С.А.)

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

Мед. Работник \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ И.А.



Утверждаю:

У.о. Директор МАОУ "Техно-Школа имени  
В.П. Савиных"

*З.Е. Хлебникова*  
" " " 2020г.

**Меню на 16.11.2020г.**

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

*Завтрак дотация 1-4 класс*

115	Икра кабачковая	50	59
395	Колбаса отварная молочная	50	135
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>627,7</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*

115	Икра кабачковая	50	59
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>732,8</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 *Е.П. Казакова* Казакова Е.П.

Мед. Работник *В.И. Виноградова* Виноградова В.И.



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

**Меню 16.11.2020г.  
 ОВЗ первая ступень**

№ 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
100	Сыр сычужный твердый	15	51
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>427,1</b>

<i>Обед</i>			
115	Икра кабачковая	50	59
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>650,2</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**

№ 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
100	Сыр сычужный твердый	15	51
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>480,9</b>

<i>Обед</i>			
115	Икра кабачковая	50	59
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	30	52,4
	<b>Итого по меню:</b>		<b>807,7</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 \_\_\_\_\_



Утверждаю:

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

*И.Е. Хлебникова*  
" " " 2020г.

Меню на 17.11.2020г.

№ 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 *Е.П. Казакова* Казакова Е.П.

Мед. Работник *И.А. Беломошкова*

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

**Меню на 17.11.2020г.**

№ 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 белокачанной	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 белокачанной	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 

Утверждаю:

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

*И.Е. Клебаникова*

2020г.

Меню 17.11.2020г.

ОВЗ первая ступень

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

*Завтрак*

260	Каша «Дружба» с маслом	150	169,7
494	Чай с лимоном	200	61
112	Яблоки	150	70,5
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>371,7</b>

*Обед*

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
173	Картофель отварной с маслом	150	142,5
519	Напиток из шиповника	200	97,0
108	Хлеб пшеничный	22	51,7
	<b>Итого по меню:</b>		<b>634,7</b>

*Полдник*

515	Молоко кипяченое	200	106
112	Яблоки	150	70,5
550	Шанежка наливная	50	139
	<b>Итого по меню:</b>		<b>315,5</b>

ОВЗ вторая ступень

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

*Завтрак*

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>

*Обед*

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
173	Картофель отварной с маслом	150	142,5
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>754,73</b>

*Полдник*

515	Молоко кипяченое	200	106
112	Яблоки	150	70,5
550	Шанежка наливная	50	139
	<b>Итого по меню:</b>		<b>315,5</b>

Директор \_\_\_\_\_ (Палкина С.А.)

Зав. производством \_\_\_\_\_

Казакова Е.П.

Мед. Работник \_\_\_\_\_

Утверждаю:  
 Директор МАОУ "Техно-Школа  
 имени В.П. Савиных"  
*Л.А.Е. Кудряшова*  
 " " " 2020г.

**Меню на 18.11.2020г.**

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

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

27	Салат из овощей	100	93
381	Котлета	75	215
195	Рагу из овощей	200	180
495	Чай с молоком	200	81
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	40	94
	<b>Итого по меню:</b>		<b>697,8</b>

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

66	Салат картофельный с огурцами	100	96
128	Борщ с капустой и картофелем	250	95
367	Гуляш из говядины	50/50	224,07
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>923</b>

Директор \_\_\_\_\_ (Палкина С.А.)

Зав. производством *Л.А.Е. Кудряшова* Казакова Е.П.

Мед. Работник *Л.А.Е. Кудряшова*

Утверждаю:  
 И.о. Директор МАОУ "Техно-Школа имени  
 В.П. Савиных"  
 [Подпись] Д.Е. Любимцева  
 " " 2020г.

**Меню на 18.11.2020г.**

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

*Завтрак дотация 1-4 класс*

106	Помидоры свежие	50	12
391	Фрикадельки из говядины паровые	70	138
267	Каша пшеничная молочная жидкая	180	255
495	Чай с молоком	200	81
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>608,7</b>

*Обед дотация 1-4 класс*

66	Салат картофельный с огурцами	100	96
128	Борщ с капустой и картофелем	250	95
367	Гуляш из говядины	50/50	224,07
429	Картофельное пюре	180	165,6
502	Кисель из клюквы	200	96
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	40	69,6
	<b>Итого по меню:</b>		<b>816,8</b>

*Завтрак дотация 5-11 класс*

27	Салат из овощей	100	93
381	Котлета	75	215
195	Рагу из овощей	200	180
495	Чай с молоком	200	81
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	40	94
	<b>Итого по меню:</b>		<b>697,8</b>

*Обед дотация 5-11 класс*

66	Салат картофельный с огурцами	100	96
128	Борщ с капустой и картофелем	250	95
367	Гуляш из говядины	50/50	224,07
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>923,1</b>

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

Мед. Работник Д.Е. Любимцева



Утверждаю:

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

" " 2020г.

2020г.

Меню 18.11.2020г.  
ОВЗ первая ступень

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

*Завтрак для учащихся первой смены*

247	Каша из хлопьев овсяных "Геркулес" вязкая	150	215,6
495	Чай с молоком	200	81,0
95	Бутерброд с повидлом	60	176
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>543,1</b>

*Обед*

106	Помидоры свежие	50	12
128	Борщ с капустой и картофелем	250	95
391	Фрикадельки из говядины паровые	70	138
267	Каша пшенная молочная жидкая	180	255,0
502	Кисель из клюквы	200	96
108	Хлеб пшеничный	34	79,9
	<b>Итого по меню:</b>		<b>675,9</b>

*Полдник для учащихся 2 смены*

518	Сок яблочный	200	92
553	Шанежка с картофелем	60	214
	<b>Итого по меню:</b>		<b>306</b>

ОВЗ вторая ступень

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

*Завтрак для учащихся первой смены*

247	Каша из хлопьев овсяных "Геркулес" вязкая	200	287,4
95	Бутерброд с повидлом	60	176
495	Чай с молоком	200	81,0
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>614,9</b>

*Обед*

27	Салат из овощей	100	93
128	Борщ с капустой и картофелем	250	95
381	Котлета	75	215
195	Рагу из овощей	150	135
502	Кисель из клюквы	200	96
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>705</b>

*Полдник для учащихся 2 смены*

518	Сок яблочный	200	92
553	Шанежка с картофелем	60	214
	<b>Итого по меню:</b>		<b>306</b>

Директор \_\_\_\_\_ (Палкина С.А.)

Зав. производством \_\_\_\_\_

Казакова Е.П.

Мед. Работник \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_


 Утверждаю:  
 Директор MAOU "Техно-Школа имен  
 В.П. Савиных"  
*З.Е. Лебникова*  
 " " " 2020г.

**Меню на 19.11.2020г.**

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал
<b>Завтрак 5-11 кл. стоимость рациона 90 руб.</b>			
112	Груша	140	65,8
313	Запеканка из творога	150	425
481	Молоко сгущенное	30	98,4
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	35	82
	<b>Итого по меню:</b>		<b>731,2</b>
<b>Обед 5-11 кл. стоимость рациона 100 руб.</b>			
17	Салат из свежих огурцов	100	102
144	Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	108
337	Рыба, запеченная в омлете (минтай)	100	147
296	Макаронные изделия отварные с сыром	205	258
520	Напиток клюквенный	200	83
108	Хлеб пшеничный	60	141
109	Хлеб ржаной	50	87
	<b>Итого по меню:</b>		<b>926</b>

Директор \_\_\_\_\_ (Палкина С.А.)

Зав. производством *З.Е. Лебникова* Казакова Е.П.

Мед. Работник *З.Е. Лебникова*

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

**Меню на 19.11.2020г.**

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

*Завтрак дотация 1-4 класс*

100	Сыр порционно	20	68,6
313	Запеканка из творога	100	283,3
481	Молоко сгущенное	30	98,4
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>580,8</b>

*Обед дотация 1-4 класс*


17	Салат из свежих огурцов	100	102
144	Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	108
337	Рыба, запеченная в омлете (минтай)	100	147
296	Макаронные изделия отварные с сыром	205	258
520	Напиток клюквенный	200	83
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	40	69,6
	<b>Итого по меню:</b>		<b>838,1</b>

*Завтрак дотация 5-11 класс*

112	Груша	140	65,8
313	Запеканка из творога	150	425
481	Молоко сгущенное	30	98,4
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	35	82
	<b>Итого по меню:</b>		<b>731,2</b>

*Обед дотация 5-11 класс*

17	Салат из свежих огурцов	100	102
144	Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	108
337	Рыба, запеченная в омлете (минтай)	100	147
296	Макаронные изделия отварные с сыром	205	258
520	Напиток клюквенный	200	83
108	Хлеб пшеничный	60	141
109	Хлеб ржаной	50	87
	<b>Итого по меню:</b>		<b>926,0</b>

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

Мед. Работник  С.Д.

Утверждаю:  
 № Директор МАОУ "Техно-Школа  
 имени В.П. Савиных"  
 " " 2020г.  
 З.Е. Хлебникова

Меню 19.11.2020г.  
 ОВЗ первая ступень

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

*Завтрак*

100	Сыр сычужный твердый	15	51
269	Каша "Янтарная"	150	226,5
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	20	47
	<b>Итого по меню:</b>		<b>384,5</b>

*Обед*

17	Салат из свежих огурцов	100	102
144	Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	108
337	Рыба, запеченная в омлете (минтай)	100	147
296	Макаронные изделия отварные с сыром	205	258
520	Напиток клюквенный	200	83
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>768,5</b>

*Полдник*

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

ОВЗ вторая ступень

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

*Завтрак*

100	Сыр сычужный твердый	15	51
269	Каша "Янтарная"	200	302
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	20	47
	<b>Итого по меню:</b>		<b>460</b>

*Обед*

17	Салат из свежих огурцов	100	102
144	Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	108
337	Рыба, запеченная в омлете (минтай)	100	147
296	Макаронные изделия отварные с сыром	205	258
520	Напиток клюквенный	200	83
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>768,5</b>

*Полдник*

516	Ряженка	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 \_\_\_\_\_



Утверждаю:

Директор MAOU "Техно-Школа имени  
В.П. Савиных"

*Е. Е. Хлебникова*  
"\_\_\_" \_\_\_\_\_ 2020г.

**Меню на 20.11.2020г.**

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

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

106	Помидоры свежие	50	24
395	Сосиски отварные	100	230
456	Соус красный основной	50	36,8
255	Каша ячневая вязкая	200	271,2
497	Кофейный напиток с молоком	200	144
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>758,2</b>

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

55	Салат из свеклы с сыром	100	148
161/170	Суп-пюре из разных овощей с грёнками	250/20	177,09
401	Печень, тушенная в соусе	50/50	144
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>1009</b>

Директор \_\_\_\_\_ (Палкина С.А.)

Зав. производством *Е.П. Казакова* Казакова Е.П.

Мед. Работник *В.А. Вельяминов*


 Утверждаю:  
 И.о. Директор MAOU "Техно-Школа  
 имени В.П. Савиных"  
 "\_\_\_\_\_" "\_\_\_\_\_" 2020г.

**Меню на 20.11.2020г.**

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

*Завтрак дотация 1-4 класс*

300	Яйцо вареное	40	63
369	Жаркое по-домашнему	50/150	336,67
501	Кофейный напиток с молоком	200	79
108	Хлеб пшеничный	30	72,6
109	Хлеб ржаной	20	34,8
	<b>Итого по меню:</b>		<b>586,1</b>

*Обед дотация 1-4 класс*

55	Салат из свеклы с сыром	100	148
161/170	Суп-пюре из разных овощей с гренками	250/20	177,09
401	Печень, тушенная в соусе	50/50	144
242	Каша перловая рассыпчатая	150	209
509	Компот из яблок с лимоном	200	103
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>833,3</b>

*Завтрак дотация 5-11 класс*

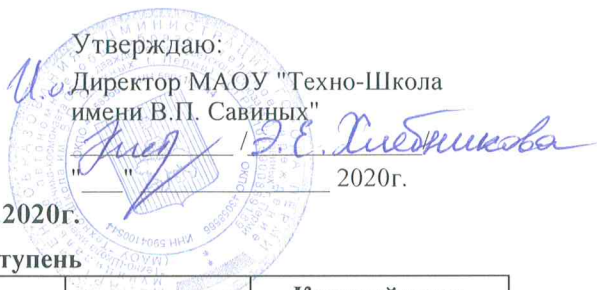
106	Помидоры свежие	50	24
395	Сосиски отварные	100	230
456	Соус красный основной	50	36,8
255	Каша ячневая вязкая	200	271,2
497	Кофейный напиток с молоком	200	144
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>758,2</b>

*Обед дотация 5-11 класс*

55	Салат из свеклы с сыром	100	148
161/170	Суп-пюре из разных овощей с гренками	250/20	177,09
401	Печень, тушенная в соусе	50/50	144
242	Каша перловая рассыпчатая	150	209
509	Компот из яблок с лимоном	200	103
109	Хлеб ржаной	60	141
108	Хлеб пшеничный	50	87
	<b>Итого по меню:</b>		<b>1009,1</b>

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

Мед. Работник \_\_\_\_\_



Меню 20.11.2020г.

**ОВЗ первая ступень**

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

*Завтрак*

94	Бутерброд с маслом	15/15	147
267	Каша пшенная молочная жидкая	150	212,5
501	Кофейный напиток с молоком	200	79
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
<b>Итого по меню:</b>			<b>509</b>

*Обед*

55	Салат из свеклы с сыром	100	148
161/170	Суп-пюре из разных овощей с гренками	250/20	177,09
401	Печень, тушенная в соусе	50/50	144
242	Каша перловая рассыпчатая	150	209
509	Компот из яблок с лимоном	200	103
109	Хлеб ржаной	30	52,2
<b>Итого по меню:</b>			<b>833</b>

*Полдник*

515	Молоко кипяченое	200	106
540	Ватрушка с повидлом	60	194
<b>Итого по меню:</b>			<b>300</b>

**ОВЗ вторая ступень**

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

*Завтрак*

94	Бутерброд с маслом	15/15	147
267	Каша пшенная молочная жидкая	200	283,3
501	Кофейный напиток с молоком	200	79
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
<b>Итого по меню:</b>			<b>579,8</b>

*Обед*

55	Салат из свеклы с сыром	100	148
161/170	Суп-пюре из разных овощей с гренками	250/20	177,09
401	Печень, тушенная в соусе	50/50	144
242	Каша перловая рассыпчатая	150	209
509	Компот из яблок с лимоном	200	103
109	Хлеб ржаной	60	141
108	Хлеб пшеничный	50	87
<b>Итого по меню:</b>			<b>861,09</b>

*Полдник*

515	Молоко кипяченое	200	106
540	Ватрушка с повидлом	60	194
<b>Итого по меню:</b>			<b>300</b>

Директор \_\_\_\_\_ (Палкина С.А.) Зав. производством \_\_\_\_\_ Казакова  
 Мед. Работник \_\_\_\_\_



Утверждаю:

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

*И.О. И.Е. Хлебникова*  
2020г.

**Меню на 21.11.2020г.**

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

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

100	Сыр порционно	20	68,6
404	Птица отварная	70	170
268	Каша рисовая жидкая	200	229,4
496	Какао с молоком	200	144
111	Батон нарезной	20	52,4
109	Хлеб ржаной	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>734,9</b>

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

2	Салат витаминный	100	138
134	Рассольник ленинградский	250	121,25
380	Котлета из говядины с овощами	50	143
418	Пюре из гороха с маслом	150	210
518	Сок апельсиновый	200	120
108	Хлеб пшеничный	60	141
109	Хлеб ржаной	50	87
	<b>Итого по меню:</b>		<b>960</b>

Директор \_\_\_\_\_ (Палкина С.А.)

Зав. производством *И.О.* Казакова Е.П.

Мед. Работник *И.О. А. Бессмертная И.А.*





Утверждаю:

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

*Заведующая Д.Е. Кибинкина*  
" " \_\_\_\_\_ 2020г.

**Меню на 21.11.2020г.**

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал
<i>Завтрак дотация 5-11 класс</i>			
100	Сыр порционно	20	68,6
404	Птица отварная	70	170
268	Каша рисовая жидкая	200	229,4
496	Какао с молоком	200	144
111	Батон нарезной	20	52,4
109	Хлеб ржаной	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>734,9</b>

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

Мед. Работник *Мед. Работник*