

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

А.Н. Шабунин

" " 2021г.

Меню на 19.04.2021г.

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

Завтрак дотация 1-4 класс

112	Яблоко	150	71
412	Биточек припущенный	80	151
247	Каша из хлопьев овсяных «Геркулес» вязкая	150	215
501	Кофейный напиток с молоком	200	79
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	44	103
	Итого по меню:		671,2

Обед дотация 1-4 класс

106	Огурец свежий порционный	60	8,4
144	Суп картофельный с горохом	250	108
412	Биточек припущенный	80	151
237	Каша гречневая рассыпчатая	150	252
519	Напиток из шиповника	200	97
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		739,1

Завтрак дотация 5-11 класс

112	Яблоко	150	71
412	Шницель припущенный	100	189
243	Каша пшеничная рассыпчатая	200	337,4
501	Кофейный напиток с молоком	200	79
109	Хлеб ржаной	28	48
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		794,9

Обед дотация 5-11 класс

106	Огурец свежий порционный	100	14
144	Суп картофельный с горохом	250	108
412	Шницель припущенный	100	253
237	Каша гречневая рассыпчатая	150	252
519	Напиток из шиповника	200	97
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	60	141
	Итого по меню:		917,2

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

Мед. Работник

Формо В. Владимировна Н.А.

Утверждаю:
 Директор МАОУ "Техно-Школа
 имени В.П. Савиных"
 А.Н. Шабунин
 " / " / 2021г.

Меню 19.04.2021г.
 ОВЗ 1-4 класс

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
<i>Завтрак для учащихся первой смены</i>			
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	30	70,5
	Итого по меню:		492,5
<i>Обед</i>			
112	Яблоко	150	71
144	Суп картофельный с горохом	250	108
412	Биточек припущенный	80	151
243	Каша пшеничная рассыпчатая	150	253
519	Напиток из шиповника	200	97
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		803
<i>Полдник для учащихся 2 смены</i>			
517	Йогурт	200	174
590	Печенье	30	125,1
	Итого по меню:		299,1
	Итого за день:		

ОВЗ 5-11 класс

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
<i>Завтрак для учащихся первой смены</i>			
94	Бутерброд с маслом	15/15	147
247	Каша из хлопьев овсяных "Геркулес" вязкая с маслом	200	287,4
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		564,9
<i>Обед</i>			
112	Яблоко	150	71
144	Суп картофельный с горохом	250	108
412	Шницель припущенный	100	253
237	Каша гречневая рассыпчатая	150	252
519	Напиток из шиповника	200	97
109	Хлеб ржаной	32	55,7
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		907
<i>Полдник для учащихся 2 смены</i>			
517	Йогурт	200	174
590	Печенье	40	166,8
	Итого по меню:		340,8
	Итого за день:		

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

Мед. Работник _____

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

А.Н. Шабунин

2021г.

Меню на 19.04.2021г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность, ккал
Завтрак 5-11 класс 90,00			
112	Яблоко	150	71
412	Шницель припущенный	100	189
243	Каша пшеничная рассыпчатая	200	337,4
501	Кофейный напиток с молоком	200	79
109	Хлеб ржаной	28	48
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		795
Обед 5-11 класс 100,00			
106	Огурец свежий порционно	100	14
144	Суп картофельный с горохом	250	108
367	Гуляш из говядины	200	448
237	Каша гречневая рассыпчатая	200	337
519	Напиток из шиповника	200	97
108	Хлеб пшеничный	60	141
109	Хлеб ржаной	50	87
	Итого по меню:		1232

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

Мед. Работник группа № Великолепного №А.

Утверждаю:
 Директор МАОУ "Техно-Школа имени
 В.П. Сапигина" / **А.Н. Шабунин**
 " " 2021г.

Меню на 20.04.2021г.

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

Завтрак дотация 1-4 класс

52	Салат из свеклы и чернослива	60	74
319	Пудинг из творога запеченный	150	387
481	Молоко сгущенное	15	49,2
496	Какао с молоком	200	144
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		724,7

Обед дотация 1-4 класс

119	Икра морковная	60	69
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
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		784,5

Завтрак дотация 5-11 класс

52	Салат из свеклы и чернослива	100	124
319	Пудинг из творога запеченный	200	516
481	Молоко сгущенное	15	49,2
496	Какао с молоком	200	144
108	Хлеб пшеничный	37	87
	Итого по меню:		920,2

Обед дотация 5-11 класс

119	Икра морковная	100	115
156	Суп-лапша домашняя	250	111
371	Бифштекс рубленый паровой	70/30	204
244	Каша ячневая рассыпчатая	200	272
507	Компот из свежих яблок	200	96
109	Хлеб ржаной	50	87
108	Хлеб пшеничный	60	141
	Итого по меню:		1026

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

Мед. Работник _____



Утверждаю:
 Директор МАОУ "Техно-Школа
 имени В.П. Савиных"
 " " " / А.Н. Шабунин
 2021г.

Меню 20.04.2021г.
 ОВЗ 1-4 класс

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
<i>Завтрак для учащихся первой смены</i>			
100	Сыр сычужный твердый	15	51
260	Каша "Дружба"	150	172,5
496	Какао с молоком	200	144
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		438
<i>Обед</i>			
119	Икра морковная	60	69
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
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	40	94
	Итого по меню:		808
<i>Полдник для учащихся 2 смены</i>			
518	Сок яблочный	200	92
573	Гребешок из дрожжевого теста	60	257
	Итого по меню:		349
	Итого за день:		

ОВЗ 5-11 класс

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
<i>Завтрак для учащихся первой смены</i>			
100	Сыр сычужный твердый	15	51
260	Каша "Дружба"	200	230
496	Какао с молоком	200	144
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		495,5
<i>Обед</i>			
119	Икра морковная	100	115
156	Суп-лапша домашняя	250	111
371	Бифштекс рубленый паровой	70/30	204
244	Каша ячневая рассыпчатая	150	204
507	Компот из свежих яблок	200	96
109	Хлеб ржаной	50	87
108	Хлеб пшеничный	60	141
	Итого по меню:		958
<i>Полдник для учащихся 2 смены</i>			
518	Сок яблочный	200	92
573	Гребешок из дрожжевого теста	60	257
	Итого по меню:		349
	Итого за день:		

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

Мед. Работник  С.А. Бессонов

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

/ А.Н. Шабунин

" / " 2021г.

Меню на 20.04.2021г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность, ккал
<i>Завтрак 5-11 класс 90,00</i>			
52	Салат из свеклы и чернослива	100	124
319	Пудинг из творога запеченный	200	516
481	Молоко сгущенное	15	49,2
496	Какао с молоком	200	144
108	Хлеб пшеничный	37	87
	Итого по меню:		920
<i>Обед 5-11 класс 100,00</i>			
119	Икра морковная	100	115
156	Суп-лапша домашняя	250	111
371	Бифштекс рубленый паровой	100/30	265
244	Каша ячневая рассыпчатая	200	272
507	Компот из свежих яблок	200	96
108	Хлеб пшеничный	60	141
109	Хлеб ржаной	50	87
	Итого по меню:		1087

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

Мед. Работник Григорьев Владимир Николаевич



Утверждаю:
 Директор МАОУ "Техно-Школа имени
 В.П. Савиных" / А.Н. Шабунин
 " / " 2021г.

Меню на 21.04.2021г.

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

Завтрак дотация 1-4 класс

112	Груши	100	47
345	Котлеты рыбные	100	113
445	Соус сметанный с томатом и луком	50	60
414	Рис отварной	150	204,6
493	Чай с сахаром	200	60
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	44	101
	Итого по меню:		637,8

Обед дотация 1-4 класс

106	Помидоры свежие	50	12
129	Борщ с фасолью и картофелем	250	116
398	Печень говяжья по-строгановски	60/50	232
429	Картофельное пюре	150	138
502	Кисель из клюквы	200	96
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		716,7

Завтрак дотация 5-11 класс

112	Груши	100	47
410	Фрикадельки из кур	100	199
445	Соус сметанный с томатом и луком	50	60,6
414	Рис отварной	200	245
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	50	118
109	Хлеб ржаной	50	87
	Итого по меню:		816,6

Обед дотация 5-11 класс

106	Помидоры свежие	50	12
129	Борщ с фасолью и картофелем	250	116
398	Печень говяжья по-строгановски	80/40	232
429	Картофельное пюре	200	184
502	Кисель из клюквы	200	96
109	Хлеб ржаной	50	87
108	Хлеб пшеничный	60	141
	Итого по меню:		868

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

Мед. Работник Оршо В. Васильевна И.А.

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

А.Н. Шабунин

2021г.

Меню 21.04.2021г.
ОВЗ 1-4 класс

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
<i>Завтрак для учащихся первой смены</i>			
300	Яйца вареные	40	63
262	Каша манная молочная жидкая	150	161,6
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		355,1

Обед

106	Помидоры свежие	50	12
129	Борщ с фасолью и картофелем	250	116
398	Печень говяжья по-строгановски	60/50	232
429	Картофельное пюре	150	138
502	Кисель из клюквы	200	96
109	Хлеб ржаной	50	87
108	Хлеб пшеничный	60	141
	Итого по меню:		822

Полдник для учащихся 2 смены

517	Йогурт	200	174
555	Крендель сахарный	75	380
112	Груши	100	47
	Итого по меню:		601
	Итого за день:		

ОВЗ 5-11 класс

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
<i>Завтрак для учащихся первой смены</i>			
300	Яйца вареные	40	63
262	Каша манная молочная жидкая	200	215,4
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		408,9

Обед

106	Помидоры свежие	50	12
129	Борщ с фасолью и картофелем	250	116
398	Печень говяжья по-строгановски	80/40	232
429	Картофельное пюре	200	184
502	Кисель из клюквы	200	96
109	Хлеб ржаной	50	87
108	Хлеб пшеничный	60	141
	Итого по меню:		868

Полдник для учащихся 2 смены

517	Йогурт	200	174
555	Крендель сахарный	75	380
112	Груши	100	47
	Итого по меню:		601
	Итого за день:		

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

Мед. Работник _____

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

А.Н. Шабунин /

" " 2021г.

Меню на 21.04.2021г.

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

Завтрак 5-11 класс 90,00

112	Груши	100	47
410	Фрикадельки из кур	100	199
445	Соус сметанный с томатом и луком	50	60,6
414	Рис отварной	200	245
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	50	118
109	Хлеб ржаной	50	87
	Итого по меню:		817

Обед 5-11 класс 100,00

351	Сельдь по-деревенски	100	147
129	Борщ с фасолью и картофелем	250	116
398	Печень говяжья по-строгановски	80/40	232
429	Картофельное пюре	200	184
502	Кисель из клюквы	200	96
108	Хлеб пшеничный	60	141
109	Хлеб ржаной	50	87
	Итого по меню:		1003

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

Мед. Работник

Ирина Александровна Бессмертная

Утверждаю:
 Директор МАОУ "Техно-Школа имени
 В.П. Савиных" А.Н. Шабунин
 " " 2021г.

Меню на 22.04.2021г.

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

Завтрак дотация 1-4 класс

100	Сыр порционно	30	102,9
379	Кнели из говядины	80	170
454	Соус томатный с овощами	50	35,8
294	Макаронные отварные с овощами	150	145
495	Чай с молоком	200	81
111	Батон нарезной	40	105
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		710,2

Обед дотация 1-4 класс

50	Салат из свеклы отварной	80	71
134	Рассольник ленинградский (крупа рисовая)	250	121,25
379	Кнели из говядины	80	170
454	Соус томатный с овощами	50	35,8
294	Макаронные отварные с овощами	150	145
509	Компот из яблок с лимоном	200	103
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		751,6

Завтрак дотация 5-11 класс

100	Сыр порционно	20	68,0
372	Голубцы ленивые	100	125
454	Соус томатный с овощами	50	35,8
294	Макаронные отварные с овощами	200	232
495	Чай с молоком	200	81
111	Батон нарезной	40	106,7
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		719

Обед дотация 5-11 класс

50	Салат из свеклы отварной	100	89
134	Рассольник ленинградский (крупа рисовая)	250	121,25
379	Кнели из говядины	80	170
454	Соус томатный с овощами	50	35,8
242	Каша перловая рассыпчатая	200	279,00
509	Компот из яблок с лимоном	200	103
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	20	34,8
	Итого по меню:		903,35

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

Мед. Работник С.А. Бессмертная

Утверждаю:
 Директор МАОУ "Техно-Школа
 имени В.П. Савиных"
 А.Н. Шабунин
 " " 2021г.

Меню 22.04.2021г.
 ОВЗ 1-4 класс

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
<i>Завтрак для учащихся первой смены</i>			
100	Сыр сычужный твердый	15	51
269	Каша "Янтарная"	150	226,8
495	Чай с молоком	200	81
111	Батон нарезной	40	105
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		534,3
<i>Обед</i>			
50	Салат из свеклы отварной	80	71
134	Рассольник ленинградский (крупа рисовая)	250	121,25
379	Кнели из говядины	80	106,3
454	Соус томатный с овощами	50	35,8
294	Макаронные отварные с овощами	150	145
509	Компот из яблок с лимоном	200	103
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		688
<i>Полдник для учащихся 2 смены</i>			
518	Сок абрикосовый	200	92
553	Шанежка с картофелем	60	214
	Итого по меню:		306
	Итого за день:		

ОВЗ 5-11 класс

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
<i>Завтрак для учащихся первой смены</i>			
100	Сыр сычужный твердый	15	51
269	Каша "Янтарная"	200	302,4
495	Чай с молоком	200	81
111	Батон нарезной	40	105
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		609,9
<i>Обед</i>			
50	Салат из свеклы отварной	100	89
134	Рассольник ленинградский (крупа рисовая)	250	121,25
379	Кнели из говядины	80	170
454	Соус томатный с овощами	50	35,8
242	Каша перловая рассыпчатая	200	279,00
509	Компот из яблок с лимоном	200	103
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	20	34,8
	Итого по меню:		903
<i>Полдник для учащихся 2 смены</i>			
518	Сок абрикосовый	200	92
553	Шанежка с картофелем	60	214
	Итого по меню:		306
	Итого за день:		

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

Мед. Работник _____

Утверждаю:
 Директор МАОУ "Техно-Школа имен
 В.П. Савиных" / А.Н. Шабунин /
 " " " 2021г.

Меню на 22.04.2021г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал
Завтрак 5-11 класс 90,00			
100	Сыр порционно	20	68,0
372	Голубцы ленивые	100	125
454	Соус томатный с овощами	50	35,8
294	Макаронные отварные с овощами	200	232
495	Чай с молоком	30	81,0
111	Батон нарезной	40	106,7
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		719,0
Обед 5-11 класс 100,00			
50	Салат из свеклы отварной	100	89
134	Рассольник ленинградский (крупа рисовая)	250	121,25
385	Рулет из говядины паровой	100	200
242	Каша перловая рассыпчатая	200	279,00
509	Компот из яблок с лимоном	200	103
108	Хлеб пшеничный	60	141
109	Хлеб ржаной	50	87
	Итого по меню:		1020

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

Мед. Работник С.А. Бессмертная С.А.

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

" " 2021г.

Меню на 23.04.2021г.

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

Завтрак дотация 1-4 класс

112	Мандарин	120	45,6
377	Картофельная запеканка с мясом	120	228
442	Соус сметанный	50	58
105	Масло сливочное	10	75
494	Чай с лимоном	200	61
108	Хлеб пшеничный	40	94
Итого по меню:			561,6

Обед дотация 1-4 класс

19	Салат из свежих помидоров и огурцов	60	38,4
142	Щи из свежей капусты с картофелем	250	83
391	Фрикадельки из говядины паровые	80	157,6
418	Пюре из гороха с маслом	150	210
508	Компот из сухофруктов	200	110
108	Хлеб пшеничный	45	105
109	Хлеб ржаной	50	87
Итого по меню:			791,0

Завтрак дотация 5-11 класс

112	Мандарин	120	45,6
342	Минтай, тушеный в сметанном соусе	100/100	194
426	Картофель отварной	200	204
494	Чай с лимоном	200	61
108	Хлеб пшеничный	40	94
588	Кондитерское изделия (вафли)	36	126
Итого по меню:			724,6

Обед дотация 5-11 класс

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
Итого по меню:			969

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

Мед. Работник Григорьев Владимир Ю. А.

Утверждаю:
 Директор МАОУ "Техно-Школа
 имени В.Л. Савиных" / А.Н. Шабунин

2021г.

Меню 23.04.2021г.
 ОВЗ 1-4 класс

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
<i>Завтрак для учащихся первой смены</i>			
105	Масло сливочное	10	74,8
268	Каша рисовая молочная жидкая	150	172,1
494	Чай с лимоном	200	61
109	Хлеб ржаной	40	69,6
111	Батон нарезной	40	104,8
	Итого по меню:		482,3
<i>Обед</i>			
19	Салат из свежих помидоров и огурцов	60	38,4
142	Щи из свежей капусты с картофелем	250	83
391	Фрикадельки из говядины паровые	80	157,6
418	Пюре из гороха с маслом	150	210
508	Компот из сухофруктов	200	110
108	Хлеб пшеничный	45	105
109	Хлеб ржаной	50	87
	Итого по меню:		791
<i>Полдник для учащихся 2 смены</i>			
518	Сок яблочный	200	92
579	Коржик молочный	60	239
112	Яблоко	150	71
	Итого по меню:		402
	Итого за день:		

ОВЗ 5-11 класс

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
<i>Завтрак для учащихся первой смены</i>			
105	Масло сливочное	10	74,8
268	Каша рисовая молочная жидкая	200	229,4
494	Чай с лимоном	200	61
109	Хлеб ржаной	40	69,6
111	Батон нарезной	40	104,8
	Итого по меню:		539,6
<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	205	287
508	Компот из сухофруктов	200	110
108	Хлеб пшеничный	60	141
109	Хлеб ржаной	50	87
	Итого по меню:		969
<i>Полдник для учащихся 2 смены</i>			
518	Сок яблочный	200	92
579	Коржик молочный	60	239
112	Яблоко	150	71
	Итого по меню:		402
	Итого за день:		

Директор _____ (Палкина С.А.)

Зав. производством _____ Казакова Е.П.

Мед. Работник _____

С.А. Палкина

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

А.Н. Шабунин /

" " 2021г.

Меню на 23.04.2021г.

№ рец. С6,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал
Завтрак 5-11 класс 90,00			
112	Мандарин	120	45,6
342	Минтай, тушеный в сметанном соусе	100/100	194
426	Картофель отварной	200	204
494	Чай с лимоном	200	61
108	Хлеб пшеничный	34	81
588	Кондитерское изделия (вафли)	36	126
	Итого по меню:		712
Обед 5-11 класс 100,00			
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
	Итого по меню:		969

Директор

(Палкина С.А.) Зав. производством

Е.П. Казакова
Казакова Е.П.

Мед. Работник

С.А. Бессмертная
С.А.

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

А.Н. Шабунин /

" " 2021г.

Меню на 24.04.2021г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал
<i>Завтрак 5-11 класс 90,00</i>			
100	Сыр порционно	30	102,9
381	Котлета	100	286
265	Каша молочная кукурузная жидкая	200	226,2
500	Кофейный напиток на сгущенном молоке	200	113
111	Батон нарезной	40	104,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		903
<i>Обед 5-11 класс 100,00</i>			
35	Салат зеленый	100	148
146	Суп картофельный с клецками	250	155,45
350	Рулет из рыбы (треска)	100	159
105	Овощи отварные (капуста)	200	110
105	Масло сливочное	10	75
518	Сок абрикосовый	200	110
108	Хлеб пшеничный	60	141
109	Хлеб ржаной	50	87
	Итого по меню:		985

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

Мед. Работник _____

Утверждаю:
Директор МАОУ "Техно-Школа
имени В.П. Савиных"
А.Н. Шабунин
" " " 2021г.

Меню на 24.04.2021г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал
<i>Завтрак дотация 5-11 класс</i>			
100	Сыр порционно	30	102,9
381	Котлета	100	286
265	Каша молочная кукурузная жидкая	200	226,2
500	Кофейный напиток на сгущенном молоке	200	113
111	Батон нарезной	40	104,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		903,4

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

Мед. Работник

Ср. ШКОЛ Блесенского А.А.