



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

А.Н. Шабунин

2021г.

Меню на 06.09.2021г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность, ккал
<i>Комплекс №1 стоимость 100,00 руб.</i>			
112	Яблоки свежие	150	70,5
412	Биточек припущенный	100	188,6
268	Каша рисовая молочная жидкая	180	251,1
496	Какао с молоком	200	144
108	Хлеб пшеничный	40	94
108	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		800
<i>Комплекс №2 стоимость 110,00 руб.</i>			
50	Салат из свеклы отварной	100	89
143	Суп из овощей со сметаной	250/10	115,5
370	Плов из отварной говядины	250	440
507	Компот из свежих яблок	200	96
109	Хлеб ржаной	40	69,6
108	Хлеб пшеничный	40	94
	Итого по меню:		904

Директор _____ (Палкина С.А.)

Зав. производством _____

Казакова Е.П.

Мед. Работник _____

Мед. Работник В.В. Вешенко И.А.

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

А.Н. Шабунин

2021г.

Меню 06.09.2021г.
 ОВЗ первая ступень

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

Завтрак для учащихся первой смены

100	Сыр сычужный твердый	15	51,5
268	Каша рисовая молочная жидкая	200	229,4
496	Какао с молоком	200	144
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
Итого по меню:			495,4

Обед

50	Салат из свеклы отварной	60	53,4
143	Суп из овощей с фасолью со сметаной	250/10	115,5
335	Суфле рыбное	90	186,02
429	Картофельное пюре	150	160,24
518	Сок	200	92
108	Хлеб пшеничный	30	70,32
109	Хлеб ржаной	30	57,9
Итого по меню:			735

Полдник для учащихся 2 смены

515	Молоко кипяченое	200	106
573	Гребешок из дрожжевого теста	60	257
Итого по меню:			363
Итого за день:			

ОВЗ первая ступень

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

Завтрак для учащихся первой смены

100	Сыр сычужный твердый	20	68,6
268	Каша рисовая молочная жидкая	220	252,34
496	Какао с молоком	200	144
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
Итого по меню:			535,44

Обед

50	Салат из свеклы отварной	100	89
143	Суп из овощей с фасолью со сметаной	250/10	115,5
335	Суфле рыбное	120	248
429	Картофельное пюре	170	181,6
518	Сок	200	92
108	Хлеб пшеничный	40	94
109	Хлеб ржаной	30	57,9
Итого по меню:			878

Полдник для учащихся 2 смены

515	Молоко кипяченое	200	106
573	Гребешок из дрожжевого теста	60	257
Итого по меню:			363
Итого за день:			

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

Мед. Работник _____

Ср. Ино С. В. Шабунин



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

А.Н. Шабунин

2021г.

Меню на 06.09.2021г.

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

Завтрак дотация 7-11 лет

112	Яблоки свежие	150	70,5
100	Сыр сычужный твердый	15	51,5
268	Каша рисовая молочная жидкая	200	229,4
496	Какао с молоком	200	144
109	Хлеб ржаной	20	38,6
108	Хлеб пшеничный	30	70,32
	Итого по меню:		604

Обед дотация 7-11 лет

50	Салат из свеклы отварной	60	53,4
143	Суп из овощей с фасолью со сметаной	250/10	115,5
335	Суфле рыбное	90	186,02
429	Картофельное пюре	150	160,24
518	Сок	200	92
108	Хлеб пшеничный	30	70,32
109	Хлеб ржаной	30	57,9
	Итого по меню:		735

Завтрак дотация 11-18 лет

112	Яблоки свежие	150	70,5
100	Сыр сычужный твердый	20	68,6
268	Каша рисовая молочная жидкая	220	252,34
496	Какао с молоком	200	144
109	Хлеб ржаной	30	57,9
108	Хлеб пшеничный	30	70,32
	Итого по меню:		664

Обед дотация 11-18 лет

50	Салат из свеклы отварной	100	89
143	Суп из овощей с фасолью со сметаной	250/10	115,5
335	Суфле рыбное	120	248
429	Картофельное пюре	170	181,6
518	Сок	200	92
108	Хлеб пшеничный	40	94
109	Хлеб ржаной	30	57,9
	Итого по меню:		878

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

Мед. Работник _____

С.А. Палкина



Меню на 07.09.2021г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность, ккал.
<i>Завтрак дотация 7-11 лет</i>			
102	Сосиски отварные	90	189,9
291	Макаронные изделия отварные	150	144,9
105	Масло сливочное	10	74,8
494	Чай с лимоном	200	61
109	Хлеб ржаной	20	38,6
108	Хлеб пшеничный	30	70,32
	Итого по меню:		580

<i>Обед дотация 7-11 лет</i>			
107	Огурец соленый	60	7,8
131	Свекольник	250	122,38
353	Запеканка из печени с рисом и молочным соусом	150/50	345,76
510	Компот из апельсин и яблок	200	93
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	57,9
	Итого по меню:		697

<i>Завтрак дотация 11-18 лет</i>			
102	Сосиски отварные	100	211
291	Макаронные изделия отварные	170	164,2
105	Масло сливочное	20	149,6
494	Чай с лимоном	200	61
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,32
	Итого по меню:		708

<i>Обед дотация 11-18 лет</i>			
107	Огурец соленый	80	10,4
131	Свекольник	250	122,38
353	Запеканка из печени с рисом и молочным соусом	200/50	432,2
510	Компот из апельсин и яблок	200	93
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	57,9
	Итого по меню:		786

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

Мед. Работник д-р ЦО В.В. Башенко И.А.



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

А.Н. Шабунин

2021г.

**Меню 07.09.2021г.
ОВЗ первая ступень**

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

Завтрак для учащихся первой смены

105	Масло сливочное	10	74,8
260	Каша "Дружба"	180	207
494	Чай с лимоном	200	61
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		413,3

Обед

107	Огурец соленый	60	7,8
131	Свекольник	250	122,38
353	Запеканка из печени с рисом и молочным соусом	150/50	345,76
510	Компот из апельсин и яблок	200	93
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	57,9
	Итого по меню:		697

Полдник для учащихся 2 смены

518	Сок яблочный	250	115
540	Ватрушка с повидлом	60	194
	Итого по меню:		309
	Итого за день:		

ОВЗ первая ступень

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

Завтрак для учащихся первой смены

105	Масло сливочное	20	149,6
260	Каша "Дружба"	200	230
494	Чай с лимоном	200	61
108	Хлеб пшеничный	40	94
	Итого по меню:		534,6

Обед

107	Огурец соленый	80	10,4
131	Свекольник	250	122,38
353	Запеканка из печени с рисом и молочным соусом	200/50	432,2
510	Компот из апельсин и яблок	200	93
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	40	69,6
	Итого по меню:		798,08

Полдник для учащихся 2 смены

218	Сок яблочный	250	115
540	Ватрушка с повидлом	60	194
	Итого по меню:		309
	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 07.09.2021г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность, ккал
<i>Комплекс №1 стоимость 100,00 руб.</i>			
102	Сосиски отварные	100	211
291	Макаронные изделия отварные	170	164,2
105	Масло сливочное	20	149,6
494	Чай с лимоном	200	61
109	Хлеб ржаной	20	38,6
108	Хлеб пшеничный	30	70,32
590	Печенье	50	208,5
	Итого по меню:		903
<i>Комплекс №2 стоимость 110,00 руб.</i>			
1	Салат из капусты белокочанной	100	136
131	Свекольник	250	122,38
362	Говядина в кисло-сладком соусе	100	379
173	Картофель отварной с маслом	150	142,5
510	Компот из апельсин и яблок	200	93
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	40	69,6
	Итого по меню:		1013

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 08.09.2021г.

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

Завтрак дотация 7-11 лет

301	Омлет натуральный с маслом	170	247,34
501	Кофейный напиток с молоком	200	79,0
100	Сыр сычужный твердый	15	51,5
112	Апельсин	150	64,6
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		548

Обед дотация 7-11 лет

48	Салат из квашеной капусты с луком	60	65,4
144	Суп картофельный с бобовыми	250	108
346	Котлета рыбная любительская	90	111,71
414	Рис отварной	150	230,66
518	Сок	200	92
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		730

Завтрак дотация 11-18 лет

301	Омлет натуральный с маслом	200	291
501	Кофейный напиток с молоком	200	79,0
100	Сыр сычужный твердый	20	68,6
112	Апельсин	150	64,6
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		609

Обед дотация 11-18 лет

48	Салат из квашеной капусты с луком	100	109
144	Суп картофельный с бобовыми	250	108
346	Котлета рыбная любительская	100	124
414	Рис отварной	150	230,66
518	Сок	200	92
108	Хлеб пшеничный	40	94
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		810

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

Мед. Работник Ирина Александровна Беломошкова



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

А.Н. Шабунин

2021г.

Меню 08.09.2021г.

ОВЗ первая ступень

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

Завтрак для учащихся первой смены

112	Апельсин	150	64,6
262	Каша манная молочная жидкая	150	161,6
501	Кофейный напиток с молоком	200	79,0
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		375,7

Обед

48	Салат из квашеной капусты с луком	60	65,4
144	Суп картофельный с бобовыми	250	108
346	Котлета рыбная любительская	90	111,71
414	Рис отварной	150	230,66
518	Сок	200	92
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		730

Полдник для учащихся 2 смены

520	Напиток клюквенный	200	83
555	Крендель сахарный	75	380
	Итого по меню:		463
	Итого за день:		

ОВЗ первая ступень

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

Завтрак для учащихся первой смены

112	Апельсин	150	64,6
262	Каша манная молочная жидкая	200	215,4
501	Кофейный напиток с молоком	200	79,0
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		429,5

Обед

48	Салат из квашеной капусты с луком	100	109
144	Суп картофельный с бобовыми	250	108
346	Котлета рыбная любительская	100	124
414	Рис отварной	150	230,66
518	Сок	200	92
108	Хлеб пшеничный	40	94
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		810

Полдник для учащихся 2 смены

520	Напиток клюквенный	200	83
555	Крендель сахарный	75	380
	Итого по меню:		463
	Итого за день:		

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

Мед. Работник _____

Сорщик С. В. Савиных



Утверждаю

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

А.Н. Шабунин

2021г.

Меню на 08.09.2021г.

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

Комплекс №1 стоимость 100,00 руб.

301	Омлет натуральный с маслом	220	320
501	Кофейный напиток с молоком	200	79,0
100	Сыр сычужный твердый	20	68,6
112	Апельсин	150	64,6
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		638

Комплекс №2 стоимость 110,00 руб.

48	Салат из квашеной капусты с луком	100	109
144	Суп картофельный с бобовыми	250	108
367	Гуляш из говядины	100	247,5
429	Картофельное пюре	200	184
502	Кисель из клюквы	200	96
108	Хлеб пшеничный	40	70,5
109	Хлеб ржаной	40	69,6
	Итого по меню:		885

Директор _____ (Палкина С.А.)

Зав. производством _____

Казакова Е.П.

Мед. Работник _____

дир. школь. бесхозности А.А.



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

А.Н. Шабунин

2021г.

Меню на 09.09.2021г.

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

Завтрак дотация 7-11 лет

313/481	Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/20	490,6
112	Груша свежая	150	63,0
495	Чай с молоком	200	81,0
573	Гребешок из дрожжевого теста	60	257
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	20	34,8
	Итого по меню:		996,9

Обед дотация 7-11 лет

59	Салат из свеклы с чесноком	60	78,6
134	Рассольник ленинградский со сметаной	250/10	142,2
385	Рулет из говядины паровой	90	180
423/429	Капуста тушеная, пюре картофельное	75/75	116,3
519	Напиток из шиповника	200	97
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		737

Завтрак дотация 11-18 лет

313/481	Запеканка из творога со сгущенным молоком	200/30	665,0
112	Груша свежая	150	63,0
495	Чай с молоком	200	81,0
590	Печенье	50	208,5
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	20	34,8
	Итого по меню:		1122,8

Обед дотация 11-18 лет

59	Салат из свеклы с чесноком	100	131
134	Рассольник ленинградский со сметаной	250/10	142,2
385	Рулет из говядины паровой	100	200
423/429	Капуста тушеная, пюре картофельное	75/100	139,3
519	Напиток из шиповника	200	97
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		832

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

Мед. Работник _____

С.И. Шабунин

Утверждаю:

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

А.Н. Шабунин

2021г.

Меню 09.09.2021г.

ОВЗ первая ступень стоимость

№ 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	81,0
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		525,3

Обед

59	Салат из свеклы с чесноком	60	78,6
134	Рассольник ленинградский со сметаной	250/10	142,2
385	Рулет из говядины паровой	90	180
423/429	Капуста тушеная, пюре картофельное	75/75	116,3
519	Напиток из шиповника	200	97
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		737

Полдник для учащихся 2 смены

516	Ряженка	200	130
573	Гребешок из дрожжевого теста	60	257
	Итого по меню:		387
	Итого за день:		

ОВЗ вторая ступень стоимость

№ 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	81,0
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		600,9

Обед

59	Салат из свеклы с чесноком	100	131
134	Рассольник ленинградский со сметаной	250/10	142,2
385	Рулет из говядины паровой	100	200
423/429	Капуста тушеная, пюре картофельное	75/100	139,3
519	Напиток из шиповника	200	97
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		832

Полдник для учащихся 2 смены

516	Ряженка	200	130
573	Гребешок из дрожжевого теста	60	257
	Итого по меню:		387
	Итого за день:		

Директор _____ (Палкина С.А.)

Зав. производством _____ Казакова Е.П.

Мед. Работник _____

С.А. Безменова



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

" " 2021г.

Меню на 09.09.2021г.

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

Комплекс №1 стоимость 100,00 руб.

313/481	Запеканка из творога со сгущенным	200/30	665,0
112	Груша свежая	150	63,0
495	Чай с молоком	200	81,0
573	Гребешок из дрожжевого теста	60	257
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		1188,7

Комплекс №2 стоимость 110,00 руб.

59	Салат из свеклы с чесноком	100	131
134	Рассольник ленинградский со сметаной	250/10	142,2
337	Рыба, запеченная в омлете (минтай)	100	147
423/429	Капуста тушеная, пюре картофельное	75/100	139,3
519	Напиток из шиповника	200	97
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		779

Директор _____ (Палкина С.А.)

Зав. производством Е.П. Казакова Е.П.

Мед. Работник

Евдокимов А.А.



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

2021г.

Меню на 10.09.2021г.

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

Завтрак дотация 7-11 лет

4	Салат из белокочанной капусты с морковью	60	81,6
343	Минтай, тушеный в томате с овощами	70/70	143
414	Рис отварной	150	204,6
493	Чай с сахаром	200	60
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		595

Обед дотация 7-11 лет

7	Салат из моркови	60	79,2
142	Щи из свежей капусты с картофелем	250	115,49
412	Биточек припущенный	90	169,7
237	Каша гречневая рассыпчатая	150	253
518	Сок	200	92
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		832

Завтрак дотация 11-18 лет

4	Салат из белокочанной капусты с морковью	100	136
343	Минтай, тушеный в томате с овощами	100/100	204
414	Рис отварной	150	204,6
493	Чай с сахаром	200	60
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		727

Обед дотация 11-18 лет

7	Салат из моркови	100	132
142	Щи из свежей капусты с картофелем	250	115,49
412	Биточек припущенный	100	188,5
237	Каша гречневая рассыпчатая	150	253
518	Сок	200	92
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	40	69,6
	Итого по меню:		921

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

Мед. Работник _____

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

Меню 10.09.2021г.
 ОВЗ первая ступень

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
<i>Завтрак для учащихся первой смены</i>			
300	Яйца вареные	40	63
260	Каша "Дружба"	170	195,5
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		389
<i>Обед</i>			
7	Салат из моркови	60	79,2
142	Щи из свежей капусты с картофелем	250	115,49
412	Биточек припущенный	90	169,7
237	Каша гречневая рассыпчатая	150	253
518	Сок	200	92
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		832
<i>Полдник для учащихся 2 смены</i>			
515	Молоко кипяченое	200	106
552	Шанежка наливная с яйцом	60	156
	Итого по меню:		262
	Итого за день:		

ОВЗ вторая ступень

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
<i>Завтрак для учащихся первой смены</i>			
300	Яйца вареные	40	63
260	Каша "Дружба"	200	230
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		423,5
<i>Обед</i>			
7	Салат из моркови	100	132
142	Щи из свежей капусты с картофелем	250	115,49
412	Биточек припущенный	100	188,5
237	Каша гречневая рассыпчатая	150	253
518	Сок	200	92
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	40	69,6
	Итого по меню:		921,09
<i>Полдник для учащихся 2 смены</i>			
515	Молоко кипяченое	200	106
552	Шанежка наливная с яйцом	60	156
	Итого по меню:		262
	Итого за день:		

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

Мед. Работник

д-р И.О.В. Бессмертный



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

А.Н. Шабунин

2021г.

Меню на 10.09.2021г.

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

Комплекс №1 стоимость 100,00 руб.

4	Салат из белокочанной капусты с морковью	100	136
412	Биточек припущенный	100	188,5
237	Каша гречневая рассыпчатая	150	253
493	Чай с сахаром	200	60
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		760

Комплекс №2 стоимость 110,00 руб.

7	Салат из моркови	100	132
142	Щи из свежей капусты с картофелем	250	115,49
369	Жаркое по-домашнему	220	379
518	Сок	200	92
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	40	69,6
	Итого по меню:		859

Директор _____ (Палкина С.А.)

Зав. производством _____

Казакова Е.П.

Мед. Работник _____

Ср школ Бешмелева И.А.



Меню на 11.09.2021г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал
<i>Завтрак дотация 11-18 лет</i>			
2	Салат витаминный	60	82,96
293	Болоньезе по-пермски	200/50	526,72
494	Чай с лимоном	200	61
109	Хлеб ржаной	20	38,6
108	Хлеб пшеничный	30	70,32
	Итого по меню:		780

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

Мед. Работник Орлова Виктория С.В.