

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

А.Н. Шабунин

2022г.

Меню 17.01.2022г.
ОВЗ первая смена

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
<i>Завтрак для учащихся первой смены</i>			
100	Сыр сычужный твердый	10	34,3
260	Каша "Дружба"	150	169,7
496	Какао с молоком	200	144
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		418,5

Обед

107	Огурец соленый	60	7,8
128	Борщ с капустой с картофелем со сметаной	250/5	103,1
369	Жаркое по-домашнему	200	308,69
511	Компот из черной смородины	200	71
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		613

Полдник для учащихся 2 смены

515	Молоко кипяченое	200	106
579	Коржик молочный	60	239
	Итого по меню:		345
	Итого за день:		

ОВЗ первая смена

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
<i>Завтрак для учащихся первой смены</i>			
100	Сыр сычужный твердый	15	51,5
260	Каша "Дружба"	200	226,2
496	Какао с молоком	200	144
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		492,2

Обед

107	Огурец соленый	80	10,4
128	Борщ с капустой с картофелем со сметаной	250/5	103,1
369	Жаркое по-домашнему	220	379
511	Компот из черной смородины	200	71
108	Хлеб пшеничный	40	94
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		709,7

Полдник для учащихся 2 смены

515	Молоко кипяченое	200	106
579	Коржик молочный	60	239
	Итого по меню:		345
	Итого за день:		

Директор _____ (Палкина С.А.)

Зав. производством _____

Казакова Е.П.

Мед. Работник _____

А.Н. Шабунин

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



/ А.Н. Шабунин /

2022г.

Меню на 17.01.2022г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность, ккал
<i>Комплекс №1 стоимость 100,00 руб.</i>			
112	Яблоки свежие	150	70,5
102	Сосиски отварные	100	211
260	Каша "Дружба"	200	226,2
496	Какао с молоком	200	144
108	Хлеб пшеничный	40	94
108	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		798
<i>Комплекс №2 стоимость 110,00 руб.</i>			
107	Огурец соленый	100	13
128	Борщ с капустой с картофелем со сметаной	250/5	103,1
371	Биштекс рубленый паровой	90/30	244,8
291	Макаронные изделия отварные	180	173,9
511	Компот из черной смородины	200	71
109	Хлеб ржаной	40	69,6
108	Хлеб пшеничный	40	94
	Итого по меню:		769,4

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

Мед. Работник

С.В. Величкина

Утверждаю:
 Директор МАОУ "Техно-Школа
 имени В.Л. Савиных"
 _____ / **А.Н. Шабунин**
 " " " 2022г.

Меню на 17.01.2022г.

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

Завтрак дотация 7-11 лет

260	Каша "Дружба"	200	226,2
100	Сыр сычужный твердый	10	34,3
496	Какао с молоком	200	144
112	Яблоки свежие	150	70,5
579	Коржик молочный	60	239
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		819,3

Обед дотация 7-11 лет

107	Огурец соленый	60	7,8
128	Борщ с капустой с картофелем со сметаной	250/5	103,1
369	Жаркое по-домашнему	200	344,5
511	Компот из черной смородины	200	71
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		649,1

Завтрак дотация 11-18 лет

260	Каша "Дружба"	220	248,9
100	Сыр сычужный твердый	20	68,7
496	Какао с молоком	200	144
112	Яблоки свежие	150	70,5
579	Коржик молочный	60	239
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		893,8

Обед дотация 11-18 лет

107	Огурец соленый	100	13
128	Борщ с капустой с картофелем со сметаной	250/5	103,1
369	Жаркое по-домашнему	220	379
511	Компот из черной смородины	200	71
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	40	69,6
	Итого по меню:		706,2

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

Мед. Работник _____

_____ **А.А.**



Меню на 18.01.2022г.

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

Завтрак дотация 7-11 лет

105	Масло сливочное	10	74,8
350	Рулет из рыбы	90	143,1
174	Картофель отварной в молоке	150	168
493	Чай с сахаром	200	60
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		551,2

Обед дотация 7-11 лет

59	Салат из свеклы с чесноком	60	78,6
146	Суп картофельный с клецками	250/30	129,9
412	Биточек припущенный	90	169,7
423	Капуста тушеная	150	94,6
518	Сок	200	92
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		687,5

Завтрак дотация 11-18 лет

105	Масло сливочное	20	149,6
350	Рулет из рыбы	100	159
174	Картофель отварной в молоке	180	201,6
493	Чай с сахаром	200	60
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		692,9

Обед дотация 11-18 лет

59	Салат из свеклы с чесноком	100	131
146	Суп картофельный с клецками	250/30	129,9
412	Биточек припущенный	100	188,6
423	Капуста тушеная	180	113,5
518	Сок	200	92
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	40	69,6
	Итого по меню:		795,1

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

Мед. Работник _____

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

А.Н. Шабунин

2022г.

Меню 18.01.2022г.
ОВЗ первая ступень

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

Завтрак для учащихся первой смены

105	Масло сливочное	10	74,8
268	Каша рисовая молочная жидкая	150	172,1
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		377,4

Обед

59	Салат из свеклы с чесноком	60	78,6
146	Суп картофельный с клецками	250/30	129,9
412	Биточек припущенный	90	169,7
423	Капуста тушеная	150	94,6
518	Сок	200	92
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		687,5

Полдник для учащихся 2 смены

520	Напиток клюквенный	200	83
540	Ватрушка с повидлом	60	194
	Итого по меню:		277
	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
268	Каша рисовая молочная жидкая	200	229,4
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	40	94
	Итого по меню:		533

Обед

59	Салат из свеклы с чесноком	100	131
146	Суп картофельный с клецками	250/30	129,9
412	Биточек припущенный	100	188,6
423	Капуста тушеная	180	113,5
518	Сок	200	92
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	40	69,6
	Итого по меню:		795,1

Полдник для учащихся 2 смены

520	Напиток клюквенный	200	83
540	Ватрушка с повидлом	60	194
	Итого по меню:		277
	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

" " 2022г.

Меню на 18.01.2022г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность, ккал
<i>Комплекс №1 стоимость 100,00 руб.</i>			
100	Сыр сычужный твердый	15	51,5
350	Рулет из рыбы	100	159
174	Картофель отварной в молоке	170	190,4
493	Чай с сахаром	200	60
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
590	Печенье	50	208,5
	Итого по меню:		792,1
<i>Комплекс №2 стоимость 110,00 руб.</i>			
27	Салат из овощей	100	93
146	Суп картофельный с клецками	250/30	129,9
362	Говядина в кисло-сладком соусе	100	379
173	Картофель отварной с маслом	180	201,6
518	Сок	200	92
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	40	69,6
	Итого по меню:		1035,6

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

Мед. Работник _____

Утверждаю:
 Директор МАОУ "Техно-Школа
 имени В.П. Савиных"
 А.Н. Шабунин
 " " " 2022г.

Меню на 19.01.2022г.

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

Завтрак дотация 7-11 лет

319/481	Пудинг творожный запеченный со сгущенным молоком	150/50	551
501	Кофейный напиток с молоком	200	79,0
100	Сыр сычужный твердый	15	51,5
112	Яблоки свежие	150	70,5
542	Пирожок из сдобного теста с повидлом	60	190,0
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		1047,3

Обед дотация 7-11 лет

48	Салат из квашеной капусты с луком	60	65,4
159	Суп-пюре из картофеля	250	176,3
405	Курица в соусе с томатом	70/50	192
291	Макаронные изделия отварные	150	145
510	Компот из апельсинов и яблок	200	93
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		794,4

Завтрак дотация 11-18 лет

319/481	Пудинг творожный запеченный со сгущенным молоком	200/50	680
501	Кофейный напиток с молоком	200	79,0
100	Сыр сычужный твердый	15	51,5
112	Яблоки свежие	150	70,5
542	Пирожок из сдобного теста с повидлом	60	190,0
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		1176,3

Обед дотация 11-18 лет

48	Салат из квашеной капусты с луком	100	109
159	Суп-пюре из картофеля	250	176,3
405	Курица в соусе с томатом	90/60	240
291	Макаронные изделия отварные	180	174
510	Компот из апельсинов и яблок	200	93
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	40	69,6
	Итого по меню:		932,4

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

Мед. Работник

А.А. Вешняков

Утверждаю:
 Директор МАОУ "Техно-Школа
 имени В.П. Савиных"
 А.Н. Шабунин
 " " " 2022г.

**Меню 19.01.2022г.
 ОВЗ первая ступень**

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
<i>Завтрак для учащихся первой смены</i>			
112	Яблоки свежие	150	70,5
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:		381,6

Обед

48	Салат из квашеной капусты с луком	60	65,4
159	Суп-пюре из картофеля	250	176,3
405	Курица в соусе с томатом	70/50	192
291	Макаронные изделия отварные	150	145
510	Компот из апельсинов и яблок	200	93
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		794,4

Полдник для учащихся 2 смены

518	Сок яблочный	250	115
590	Печенье	50	208,5
	Итого по меню:		323,5
	Итого за день:		

ОВЗ первая ступень

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
<i>Завтрак для учащихся первой смены</i>			
112	Яблоки свежие	150	70,5
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:		435,4

Обед

48	Салат из квашеной капусты с луком	100	109
159	Суп-пюре из картофеля	250	176,3
405	Курица в соусе с томатом	90/60	240
291	Макаронные изделия отварные	180	174
510	Компот из апельсинов и яблок	200	93
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	40	69,6
	Итого по меню:		932,4

Полдник для учащихся 2 смены

518	Сок яблочный	250	115
590	Печенье	50	208,5
	Итого по меню:		323,5
	Итого за день:		

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

Мед. Работник

Ср. мед. С. Вещинский

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

А.Н. Шабунин /

" " " 2022г.

Меню на 19.01.2022г.

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

Комплекс №1 стоимость 100,00 руб.

319/481	Пудинг творожный запеченный со сгущенным молоком	200/50	680
501	Кофейный напиток с молоком	200	79,0
100	Сыр сычужный твердый	15	51,5
112	Яблоки свежие	150	70,5
542	Пирожок из сдобного теста с повидлом	60	190,0
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		1193,7

Комплекс №2 стоимость 110,00 руб.

48	Салат из квашеной капусты с луком	100	109
159	Суп-пюре из картофеля	250	176,3
367	Гуляш из говядины	100	247,5
291	Макаронные изделия отварные	180	174
510	Компот из апельсинов и яблок	200	93
108	Хлеб пшеничный	40	94
109	Хлеб ржаной	40	69,6
	Итого по меню:		963,4

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

Мед. Работник г-н Шабунин А.Н.

Утверждаю:
 Директор МАОУ "Техно-Школа
 имени В.П. Савиных"
 А.Н. Шабунин
 2022г.

Меню на 20.01.2022г.

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

Завтрак дотация 7-11 лет

107	Огурец соленый	60	7,8
329/18	Бигус	200	300,0
494	Чай с лимоном	200	61
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	20	34,8
	Итого по меню:		474,1

Обед дотация 7-11 лет

4	Салат из белокачанной капусты с морковью	60	81,6
144	Суп картофельный с бобовыми	250	108
381	Котлета из говядины	90	257,4
237	Каша гречневая рассыпчатая	150	253,1
518	Сок	200	92
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		914,8

Завтрак дотация 11-18 лет

107	Огурец соленый	100	13
329/18	Бигус	220	330,0
494	Чай с лимоном	200	61
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		526,7

Обед дотация 11-18 лет

4	Салат из белокачанной капусты с морковью	100	136
144	Суп картофельный с бобовыми	250	108
381	Котлета из говядины	100	286
237	Каша гречневая рассыпчатая	180	303,6
518	Сок	200	92
109	Хлеб ржаной	40	69,6
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		1065,7

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

2022г.

Меню 20.01.2022г.

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
494	Чай с лимоном	200	61
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		505,3

Обед

4	Салат из белокачанной капусты с морковью	60	81,6
144	Суп картофельный с бобовыми	250	108
381	Котлета из говядины	90	257,4
237	Каша гречневая рассыпчатая	150	253,1
518	Сок	200	92
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		914,8

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
494	Чай с лимоном	200	61
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		580,9

Обед

4	Салат из белокачанной капусты с морковью	100	136
144	Суп картофельный с бобовыми	250	108
381	Котлета из говядины	100	286
237	Каша гречневая рассыпчатая	180	303,6
518	Сок	200	92
109	Хлеб ржаной	40	69,6
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		1065,7

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 _____

др. И.О.С. Вексенко И.А.

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

А.Н. Шабунин /

" " 2022г.

Меню на 20.01.2022г.

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

Комплекс №1 стоимость 100,00 руб.

590	Печенье	50	208,5
107	Огурец соленый	100	13
329/18	Бигус	220	330,0
494	Чай с лимоном	200	61
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		735,2

Комплекс №2 стоимость 110,00 руб.

4	Салат из белокачанной капусты с морковью	100	136
144	Суп картофельный с бобовыми	250	108
379	Кнели из говядины	100	212
237	Каша гречневая рассыпчатая	180	303,6
518	Сок	200	92
109	Хлеб ржаной	40	69,6
108	Хлеб пшеничный	40	94
	Итого по меню:		1015,2

Директор _____ (Палкина С.А.)

Зав. производством _____ Казакова Е.П.

Мед. Работник Ершова Виктория Н.А.

Утверждаю:
 Директор МАОУ "Техно-Школа
 имени В.П. Савиных"
 / А.Н. Шабунин
 " " / 2022г.

Меню на 21.01.2022г.

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

Завтрак дотация 7-11 лет

401	Печень, тушенная в соусе	100	144
426	Картофель отварной	150	142,5
493	Чай с сахаром	200	60
112	Апельсин	150	64,6
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		516,4

Обед дотация 7-11 лет

7	Салат из моркови	60	79,2
147	Суп картофельный с мак. изделиями	250	111,3
102	Сосиски отварные	90	190
423/429	Капуста тушенная, пюре картофельное	75/75	116,3
519	Напиток из шиповника	200	97
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		716,5

Завтрак дотация 11-18 лет

401	Печень, тушенная в соусе	150	216
426	Картофель отварной	180	171
493	Чай с сахаром	200	60
112	Апельсин	150	64,6
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		634

Обед дотация 11-18 лет

7	Салат из моркови	100	132
147	Суп картофельный с мак. изделиями	250	111,3
102	Сосиски отварные	100	211
423/429	Капуста тушенная, пюре картофельное	90/90	139,6
519	Напиток из шиповника	200	97
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	40	69,6
	Итого по меню:		831,0

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

Мед. Работник ур шк Ш. Вешешенко Л. Л.

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

" ____ " ____ / А.Н. Шабунин /
2022г.

Меню 21.01.2022г.
ОВЗ первая ступень

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

Завтрак для учащихся первой смены

300	Яйца вареные	40	63
260	Каша "Дружба"	150	169,7
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		363,2

Обед

7	Салат из моркови	60	79,2
147	Суп картофельный с мак. изделиями	250	111,3
102	Сосиски отварные	90	190
423/429	Капуста тушеная, пюре картофельное	75/75	116,3
519	Напиток из шиповника	200	97
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		716,5

Полдник для учащихся 2 смены

515	Молоко кипяченое	200	106
540	Ватрушка с повидлом	60	194
	Итого по меню:		300
	Итого за день:		

ОВЗ вторая ступень

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

Завтрак для учащихся первой смены

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

Обед

7	Салат из моркови	100	132
147	Суп картофельный с мак. изделиями	250	111,3
102	Сосиски отварные	100	211
423/429	Капуста тушеная, пюре картофельное	90/90	139,6
519	Напиток из шиповника	200	97
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	40	69,6
	Итого по меню:		831,0

Полдник для учащихся 2 смены

515	Молоко кипяченое	200	106
540	Ватрушка с повидлом	60	194
	Итого по меню:		300
	Итого за день:		

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

Мед. Работник

Ср. мед. работник В.А. Шабунин

Утверждаю:

Директор МАОУ "Техно-Школа

В.П. Савиных" /

А.Н. Шабунин

" " 2022г.

Меню на 21.01.2022г.

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

Комплекс №1 стоимость 100,00 руб.

401	Печень, тушенная в соусе	150	216
426	Картофель отварной	180	171
493	Чай с сахаром	200	60
112	Апельсин	150	64,6
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	40	94
	Итого по меню:		657,8

Комплекс №2 стоимость 110,00 руб.

7	Салат из моркови	100	132
147	Суп картофельный с мак. изделиями	250	111,3
369	Жаркое по-домашнему	220	379
519	Напиток из шиповника	200	97
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	40	69,6
	Итого по меню:		859,4

Директор _____ (Палкина С.А.)

Зав. производством _____

Казакова Е.П.

Мед. Работник _____

Утверждаю:

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

А.Н. Шабунин

" " 2022г.

Меню на 22.01.2022г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал
<i>Завтрак дотация 11-18 лет</i>			
112	Фрукт свежий (яблоко)	150	70,5
372	Голубцы ленивые	180	225
494	Чай с лимоном	200	61
100	Сыр сычужный твердый	20	68,7
109	Хлеб ржаной	20	38,6
108	Хлеб пшеничный	30	70,32
	Итого по меню:		534

Директор _____ (Палкина С.А.)

Зав. производством _____ Казакова Е.П.

Мед. Работник

др. мед. В. Бекмешев Н. А.