

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



Меню на 21.02.2022г.

№ 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 _____

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

А.Н. Шабунин

" " 2022г.

Меню 21.02.2022г.
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	34,3
260	Каша "Дружба"	150	169,7
496	Какао с молоком	200	144
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		418,5
<i>Обед</i>			
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
<i>Полдник для учащихся 2 смены</i>			
515	Молоко кипяченое	200	106
579	Коржик молочный	60	239
	Итого по меню:		345
	Итого за день:		

ОВЗ первая ступень

№ 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
<i>Обед</i>			
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
<i>Полдник для учащихся 2 смены</i>			
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 _____

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



А.Н. Шабунин

2022г.

Меню на 21.02.2022г.

№ 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	Бифштекс 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.А. Палкина *Е.П. Казакова*

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

А.Н. Шабунин
" " " 2022г.

Меню на 22.02.2022г.

№ 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 MAOU "Техно-Школа
 имени В.П. Савиных"

А.Н. Шабунин

" " 2022г.

**Меню 22.02.2022г.
 ОВЗ первая ступень**

№ 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
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		377,4
<i>Обед</i>			
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
<i>Полдник для учащихся 2 смены</i>			
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.
<i>Завтрак для учащихся первой смены</i>			
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
<i>Обед</i>			
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
<i>Полдник для учащихся 2 смены</i>			
520	Напиток клюквенный	200	83
540	Ватрушка с повидлом	60	194
	Итого по меню:		277
	Итого за день:		

Директор _____ (Палкина С.А.)

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

Мед. Работник

Е.И. Васильева

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

А.Н. Шабунин

" " / 2022г.

Меню на 22.02.2022г.

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

Комплекс №1 стоимость 100,00 руб.

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

Комплекс №2 стоимость 110,00 руб.

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

Александров Н.А.



Меню на 24.02.2022г.

№ 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 _____

Фрицц С. Вешенко

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

А.Н. Шабунин

2022г.

Меню на 24.02.2022г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал
<i>Комплекс №1 стоимость 100,00 руб.</i>			
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
<i>Комплекс №2 стоимость 110,00 руб.</i>			
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 _____

_____ Владимирова И.А.

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

Меню на 25.02.2022г.

№ 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 *врач И.О.С. Вешинская*

Утверждаю:

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

А.Н. Шабунин

" " / 2022г.

Меню 25.02.2022г.

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

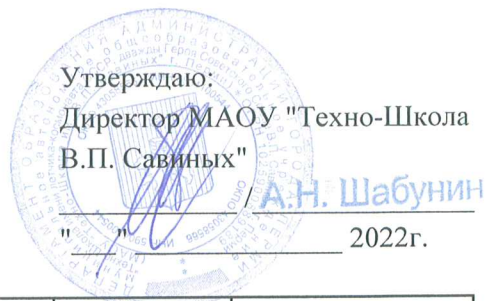
Полдник для учащихся 2 смены

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. сестра В.И. Беличенко



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

А.Н. Шабунин

" " 2022г.

Меню на 25.02.2022г.

№ 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

Ср. мед. С. Власовичева И. А.

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

Меню на 26.02.2022г.

№ 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 Ермошова Евгения В.А.