



Меню на 15.05.2023г.

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

Завтрак 7-11 лет

112	Фрукт	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	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		600,7

Обед 7-11 лет

50	Салат из свеклы отварной	60	53,4
117/433/18	Суп из овощей со сметаной	250/10	99
412	Биточек припущенный	90	169,7
429	Картофельное пюре	150	138
512	Компот из изюма	200	81
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		663,8

Завтрак 11-18 лет

112	Фрукт	150	70,5
100	Сыр сычужный твердый	15	51,5
268	Каша рисовая молочная жидкая	220	252,34
496	Какао с молоком	200	144
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		623,64

Обед 11-18 лет

50	Салат из свеклы отварной	100	89
117/433/18	Суп из овощей со сметаной	250/10	99
412	Биточек припущенный	100	188,56
429	Картофельное пюре	180	165,6
512	Компот из изюма	200	81
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		745,86

Зав. производством  Казакова Е.П.

Мед. Работник  Н.А.



Меню 15.05.2023г.

1-4 класс

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
<i>Завтрак для учащихся первой смены</i>			
112	Яблоки свежие	150	70,5
268/13	Каша рисовая молочная жидкая	150	172,05
496	Какао с молоком	200	144
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		457,05
<i>Обед</i>			
50	Салат из свеклы отварной	60	53,4
117/433/18	Суп из овощей со сметаной	250/10	99
412	Биточек припущенный	90	169,7
429	Картофельное пюре	150	138
512	Компот из изюма	200	81
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		663,8
<i>Полдник для учащихся 2 смены</i>			
515	Молоко кипяченое	200	106
579	Коржик молочный	60	239
	Итого по меню:		345
	Итого за день:		

5-11 класс

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
<i>Завтрак для учащихся первой смены</i>			
112	Яблоки свежие	150	70,5
268/13	Каша рисовая молочная жидкая	200	229,4
496	Какао с молоком	200	144
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		514,4
<i>Обед</i>			
50	Салат из свеклы отварной	100	89
117/433/18	Суп из овощей со сметаной	250/10	99
412	Биточек припущенный	100	188,56
429	Картофельное пюре	180	165,6
512	Компот из изюма	200	81
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		745,86
<i>Полдник для учащихся 2 смены</i>			
515	Молоко кипяченое	200	106
579	Коржик молочный	60	239
	Итого по меню:		345
	Итого за день:		

Зав. производством _____ Казакова Е.П.

Мед. Работник _____



Меню на 15.05.2023г.

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

Комплекс №1 стоимость 105,00 руб.

112	Фрукт	150	70,5
100	Сыр сычужный твердый	15	51,5
268	Каша рисовая молочная жидкая	220	252,34
496	Какао с молоком	200	144
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		623,64

Комплекс №2 стоимость 120,00 руб.

50	Салат из свеклы отварной	100	89
117/433/18	Суп из овощей со сметаной	250/10	99
371	Бифштекс рубленный паровой	90/30	244,8
429	Картофельное пюре	180	165,6
512	Компот из изюма	200	81
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		802,1

Зав. производством  Казакова Е.П.

Мед. Работник 

Утверждено:
Директор ООО "Орбита"
/ Палкина С.А.
2023г.



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



2023г.

Меню на 16.05.2024г.

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

Завтрак 7-11 лет

105	Масло сливочное	10	74,8
295	Макаронные изделия отварные с сыром	180	247,5
588	Кондитерское изделие	18	63
494	Чай с лимоном	200	61
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		551,60

Обед 7-11 лет

106	Овощи натуральные	60	8,4
131	Свекольник	250	97
398	Печень по-строгановски	70/40	213
237	Каша гречневая рассыпчатая	150	253,05
507	Компот из яблок	200	110
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		804,15

Завтрак 11-18 лет


105	Масло сливочное	10	74,8
295	Макаронные изделия отварные с сыром	200	275
588	Кондитерское изделие	18	63
494	Чай с лимоном	200	61
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		579,10

Обед 11-18 лет

106	Овощи натуральные	100	14
131	Свекольник	250	97
398	Печень по-строгановски	90/60	290,45
237	Каша гречневая рассыпчатая	180	303,66
507	Компот из яблок	200	110
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		937,81

Зав. производством  Казакова Е.П.

Мед. Работник

 С.А. Бесимова

Утверждено: Общество
 Директор ООО "Орбита"
 Палкина С.А.
 " " 2023г

Согласовано:
 Директор МАОУ "Техно-Школа имени
 В.П. Савиных"
 11 мая 2023г. *Л.Е. Хлебникова*

Меню 16.05.2023г.
 1-4 класс

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

Завтрак для учащихся первой смены

105	Масло сливочное	10	74,8
295	Макаронные изделия отварные с сыром	180	247,5
494	Чай с лимоном	200	61
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		453,8

Обед

106	Овощи натуральные	60	8,4
131	Свекольник	250	97
398	Печень по-строгановски	70/40	213
237	Каша гречневая рассыпчатая	150	253,05
507	Компот из яблок	200	110
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		804,15

Полдник для учащихся 2 смены

518	Сок	200	92
540	Ватрушка с повидлом	60	194
	Итого по меню:		286
	Итого за день:		

5-11 класс

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

Завтрак для учащихся первой смены

105	Масло сливочное	10	74,8
295	Макаронные изделия отварные с сыром	200	275
494	Чай с лимоном	200	61
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		481,3

Обед

106	Овощи натуральные	100	14
131	Свекольник	250	97
398	Печень по-строгановски	90/60	290,45
237	Каша гречневая рассыпчатая	180	303,66
507	Компот из яблок	200	110
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		937,81

Полдник для учащихся 2 смены

218	Сок	200	92
540	Ватрушка с повидлом	60	194
	Итого по меню:		286
	Итого за день:		

Зав. производством _____ Казакова Е.П.

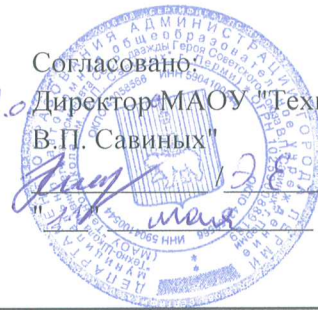
Мед. Работник

Великовичева Н.А.

Утверждаю
Директор ООО "Орбита"
/ / Малкина С.А.
" " 2023г



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



2023г.

Меню на 16.05.2023г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность, ккал
<i>Комплекс №1 стоимость 105,00 руб.</i>			
105	Масло сливочное	10	74,8
295	Макаронные изделия отварные с сыром	200	275
588	Кондитерское изделие	18	63
494	Чай с лимоном	200	61
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		579,1
<i>Комплекс №2 стоимость 120,00 руб.</i>			
65	Салат картофельный с зеленым горошком	100	154
131	Свекольник	250	97
398	Печень по-строгановски	90/60	290,45
237	Каша гречневая рассыпчатая	180	303,66
507	Компот из яблок	200	110
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		1077,81

Зав. производством _____ Казакова Е.П.

Мед. Работник _____

Ирина В. Вешнякова И.В.

Утверждаю:
Директор ООО "Орбита"
Палкина С.А.
2023г



Согласовано:
У.о. Директор МАОУ "Техно-Школа и
В.П. Савиных"

2023г.



Меню на 17.05.2023г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал
<i>Завтрак 7-11 лет</i>			
100	Сыр сычужный твердый	15	51,5
301	Омлет натуральный с маслом	180	293,54
105	Масло сливочное	10	74,8
501	Кофейный напиток с молоком	200	79
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		604,14

Обед 7-11 лет

115	Икра кабачковая	60	71,4
144	Суп картофельный с бобовыми	250	108
405	Курица в соусе с томатом	70/50	192
414	Рис отварной	150	204,6
208	Компот из смеси сухих фруктов	200	110
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		808,70

Завтрак 11-18 лет

100	Сыр сычужный твердый	15	51,5
301	Омлет натуральный с маслом	200	326,15
105	Масло сливочное	10	74,8
501	Кофейный напиток с молоком	200	79
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		636,75

Обед 11-18 лет

115	Икра кабачковая	100	119
144	Суп картофельный с бобовыми	250	108
405	Курица в соусе с томатом	90/60	240
414	Рис отварной	180	245,52
208	Компот из смеси сухих фруктов	200	110
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		945,22

Зав. производством _____ Казакова Е.П.

Мед. Работник _____

_____ Казакова Е.П.

Утверждаю:
Директор ООО "Орбита"
/ Палкина С.А.
2023г



Согласовано:
М.о. Директор МАОУ "Техно-Школа имени
В.П. Савиных"

А.С. Хлебникова
2023г.

Меню 17.05.2023г.

1-4 класс

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

Завтрак для учащихся первой смены

301	Омлет натуральный с маслом	150	244,6
105	Масло сливочное	10	74,8
501	Кофейный напиток с молоком	200	79
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		468,9

Обед

115	Икра кабачковая	60	71,4
144	Суп картофельный с бобовыми	250	108
405	Курица в соусе с томатом	70/50	192
414	Рис отварной	150	204,6
208	Компот из смеси сухих фруктов	200	110
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		808,7

Полдник для учащихся 2 смены

517	Йогурт	100	87
590	Печенье сахарное	50	210
	Итого по меню:		297
	Итого за день:		

5-11 класс

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

Завтрак для учащихся первой смены

105	Масло сливочное	10	74,8
301	Омлет натуральный с маслом	180	293,54
501	Кофейный напиток с молоком	200	79
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		517,84

Обед

115	Икра кабачковая	100	119
144	Суп картофельный с бобовыми	250	108
405	Курица в соусе с томатом	90/60	240
414	Рис отварной	180	245,52
208	Компот из смеси сухих фруктов	200	110
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		945,22

Полдник для учащихся 2 смены

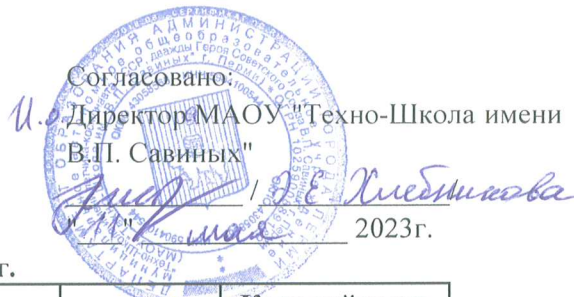
517	Йогурт	100	87
590	Печенье сахарное	50	210
	Итого по меню:		297
	Итого за день:		

Зав. производством _____ Казакова Е.П.

Мед. Работник *Горюхо В. Васильевна И.А.*



Утверждаю:
Директор ООО "Орбита"
Палкина С.А.
" " 2023г



Согласовано:
Директор МАОУ "Техно-Школа имени
В.П. Савиных"
" " 2023г

Меню на 17.05.2023г.

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

Комплекс №1 стоимость 105,00 руб.

100	Сыр сычужный твердый	15	51,5
301	Омлет натуральный с маслом	200	326,15
105	Масло сливочное	10	74,8
501	Кофейный напиток с молоком	200	79
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		636,75

Комплекс №2 стоимость 120,00 руб.

76	Винегрет овощной	100	130
144	Суп картофельный с бобовыми	250	108
405	Курица в соусе с томатом	90/60	240
414	Рис отварной	180	245,52
208	Компот из смеси сухих фруктов	200	110
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		956,22

Зав. производством  Казакова Е.П.

Мед. Работник 

Утверждено:
 Директор ООО "Орбита"
 Палкина С.А.
 "11" мая 2023г.



Согласовано:
 И.о. Директор МАОУ "Техно-Школа имени
 В.П. Савиных"

И.о. Директор
 "11" мая 2023г.



Меню на 18.05.2023г.

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

Завтрак 7-11 лет

313/481	Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/20	490,6
495	Чай с молоком	200	81,0
579	Коржик молочный	60	239
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	20	34,8
	Итого по меню:		915,90

Обед 7-11 лет

66	Салат картофельный с огурцами солеными	60	57,6
134	Рассольник ленинградский со сметаной	250/10	137,45
385	Рулет мясной	90	180
423/429	Капуста тушеная, пюре картофельное	150	116,3
519	Напиток из шиповника	200	97
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		711,1

Завтрак 11-18 лет

313/481	Запеканка из творога со сгущенным молоком	200/20	632,27
495	Чай с молоком	200	81,0
579	Коржик молочный	60	239
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	20	34,8
	Итого по меню:		1057,57

Обед 11-18 лет

66	Салат картофельный с огурцами солеными	100	96
134	Рассольник ленинградский со сметаной	250/10	137,45
385	Рулет мясной	100	200
423/429	Капуста тушеная, пюре картофельное	200	139,5
519	Напиток из шиповника	200	97
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		792,7

Зав. производством _____ Казакова Е.П.

Мед. Работник _____

И.о. Директор
 "11" мая 2023г.

Утверждаю: _____
Директор ООО "Орбита"
Малкина С.А.
" " " 2023г



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



" " " 2023г.

Меню 18.05.2023г.

1-4 класс

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

Завтрак для учащихся первой смены

94	Бутерброд с маслом	15/15	147
268/13	Каша рисовая молочная жидкая	150	172,05
495	Чай с молоком	200	81,0
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		470,55

Обед

66	Салат картофельный с огурцами солеными	60	57,6
134	Рассольник ленинградский со сметаной	250/10	137,45
385	Рулет мясной	90	180
423/429	Капуста тушеная, пюре картофельное	150	116,3
519	Напиток из шиповника	200	97
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		711,1

Полдник для учащихся 2 смены

516	Ряженка	200	130
579	Коржик молочный	60	239
	Итого по меню:		369
	Итого за день:		

5-11 класс

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

Завтрак для учащихся первой смены

94	Бутерброд с маслом	15/15	147
268/13	Каша рисовая молочная жидкая	200	229,4
495	Чай с молоком	200	81,0
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		527,9

Обед

66	Салат картофельный с огурцами солеными	100	96
134	Рассольник ленинградский со сметаной	250/10	137,45
385	Рулет мясной	100	200
423/429	Капуста тушеная, пюре картофельное	200	139,5
519	Напиток из шиповника	200	97
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		792,65

Полдник для учащихся 2 смены

516	Ряженка	200	130
579	Коржик молочный	60	239
	Итого по меню:		369
	Итого за день:		

Зав. производством _____ Казакова Е.П.

Мед. Работник

_____ У.о.

Утверждаю:
Директор ООО "Орбита"
/ Палкина С.А.
" 2023г



Согласовано:
И.о. Директор МАОУ "Техно-Школа имени
В.П. Савиных"

И.о. Директор
" 2023г.



Меню на 18.05.2023г.

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

Комплекс №1 стоимость 105,00 руб.

313/481	Запеканка из творога со сгущенным молоком	200/20	632,27
495	Чай с молоком	200	81,0
579	Коржик молочный	60	239
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	20	34,8
Итого по меню:			1057,6

Комплекс №2 стоимость 120,00 руб.

66	Салат картофельный с огурцами солеными	100	96
134	Рассольник ленинградский со сметаной	250/10	137,45
381	Котлета	100	286
423/429	Капуста тушеная, пюре картофельное	200	139,5
519	Напиток из шиповника	200	97
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
Итого по меню:			878,65

Зав. производством  Казакова Е.П.

Мед. Работник



Утверждаю:
Директор ООО "Орбита"
/ Палкина С.А.
" " 2023г

Согласовано
М.о. Директор МАОУ "Техно-Школа имени
В.П. Савиных"
" " 2023г.

Меню на 19.05.2023г.

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

Завтрак 7-11 лет

106	Помидор свежий	60	14,4
412	Биточек припущенный	90	169,7
237	Каша гречневая рассыпчатая	150	253,05
493	Чай с сахаром	200	60
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		602,45

Обед 7-11 лет

32	Салат "Летний"	60	59,4
142	Щи из свежей капусты с картофелем	250	83
335	Суфле рыбное	90	106,2
291	Макаронные изделия отварные	150	144,9
512	Компот из кураги	200	81
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		597,2

Завтрак 11-18 лет

106	Помидор свежий	100	24
412	Биточек припущенный	100	188,56
237	Каша гречневая рассыпчатая	180	303,66
493	Чай с сахаром	200	60
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		681,52

Обед 11-18 лет

32	Салат "Летний"	100	99
142	Щи из свежей капусты с картофелем	250	83
335	Суфле рыбное	100	118
291	Макаронные изделия отварные	180	173,88
512	Компот из кураги	200	81
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		677,58

Зав. производством _____ Казакова Е.П.

Мед. Работник

С.А. Виноградова

Утверждаю:

Директор ООО "Орбита"
/ Палкина С.А.
2023г



Согласовано:

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



Меню 19.05.2023г.

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
260	Каша "Дружба"	150	169,7
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		363,2
<i>Обед</i>			
32	Салат "Летний"	60	59,4
142	Щи из свежей капусты с картофелем	250	83
335	Суфле рыбное	90	106,2
291	Макаронные изделия отварные	150	144,9
512	Компот из кураги	200	81
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		597,2
<i>Полдник для учащихся 2 смены</i>			
515	Молоко кипяченое	200	106
579	Коржик молочный	60	239
	Итого по меню:		345
	Итого за день:		

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
260	Каша "Дружба"	180	207
493	Чай с сахаром	200	60
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		400,5
<i>Обед</i>			
32	Салат "Летний"	100	99
142	Щи из свежей капусты с картофелем	250	83
335	Суфле рыбное	100	118
291	Макаронные изделия отварные	180	173,88
512	Компот из кураги	200	81
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		677,58
<i>Полдник для учащихся 2 смены</i>			
515	Молоко кипяченое	200	106
579	Коржик молочный	60	239
	Итого по меню:		345
	Итого за день:		

Зав. производством _____ Казакова Е.П.

Мед. Работник _____

С.А. Бессмертная

Утверждаю:
Директор ООО "Орбита"
Палкина С.А.
" " " 2023г

Согласовано:
Директор МАОУ "Техно-Школа имени
В.П. Савиных"
" " " 2023г.

Меню на 19.05.2023г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал
<i>Комплекс №1 стоимость 105,00 руб.</i>			
106	Помидор свежий	100	24
412	Биточек припущенный	100	188,56
237	Каша гречневая рассыпчатая	180	303,66
493	Чай с сахаром	200	60
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		681,52
<i>Комплекс №2 стоимость 120,00 руб.</i>			
32	Салат "Летний"	100	99
142	Щи из свежей капусты с картофелем	250	83
371	Бифштекс рубленый паровой	90/30	244,8
291	Макаронные изделия отварные	180	173,88
512	Компот из кураги	200	81
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	Итого по меню:		804,38

Зав. производством  Казакова Е.П.

Мед. Работник



Утверждено:
Директор ООО "Орбита"
/ Палкина С.А.
" " " 2023г



Согласовано:
И.о. Директор МАОУ "Техно-Школа имени
В.П. Савиных"



Меню на 20.05.2023г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
<i>Завтрак 11-18 лет</i>			
107	Овощи натуральные соленые	100	13
369	Жаркое по-домашнему	280	482,35
494	Чай с лимоном	200	61
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого по меню:		661,65

Зав. производством _____ Казакова Е.П.

Мед. Работник д-р мед. н. С. Савиных С. А.