

Утверждаю Казанцева

директор школы Казанцева Н.И.



« 10 » Ноября 2020 г.

МЕНЮ

Завтрак

№ п/п	Наименование блюд	Масса	цена	белки	жиры	углеводы	калорийность
1	Каша пшенная молочная жидкая с маслом	200/5	19,43	8,3	8,8	37,0	260
2	Чай с сахаром	200	1,63	0,1	0,0	15,1	61
3	Хлеб пшеничный	30	1,64	2,3	0,25	14,75	70,5
4	Бутерброд с колбасой	20/30	9,79	8,5	10,0	14,8	183
5							
6							
Итого:			32,49				

Зав.столовой _____ Москвина И.С.
Повар _____ Пикулева Н.В.
Медицинский работник: _____ М.Ф. Балуква

Приятного аппетита

Утверждаю Жахан

директор школы Казанцева Н.И.



« 10 » Ноября 2020 г.

МЕНЮ

Обед с 1 – 4 кл.

№ п/п	Наименование блюда	Масса	цена	белки	жиры	углеводы	калорийность
1	Фрикадельки из кур, запеченные с маслом	100/5	34,40	12,8	15,9	7,0	44,29
2	Картофельное пюре	180	16,00	3,9	5,9	26,7	176
3	Хлеб пшеничный	40	2,18	2,64	0,36	15,20	79,60
4	Хлеб белгородский	30	1,79	1,98	0,36	10,26	49,62
5	Компот из свежих яблок	200	7,15	<i>0,16</i>	<i>0,16</i>	<i>36,2</i>	<i>233</i>
6	Соус томатный	50	1,80	0,6	2,5	3,2	37
7	Яблоко	160	16,68				
8	Банан	234	25,00				
Итого:			105,00				

Зав.столовой _____

Повар _____

Медицинский работник: _____

Москвина И.С.

Пикулева Н.В.

М.Ф. Балукова

Утверждаю Зкачан

директор школы Казанцева Н.И.



« 10 » Ноября 2020 г.

МЕНЮ

Обед с 5 - 11 кл.

№ п/п	Наименование блюд	Масса	цена	белки	жиры	углеводы	калорийность
1	Фрикадельки из кур, запеченные с маслом	100/5	34,40	12,8	15,9	7,0	44,29
2	Картофельное пюре	180	16,00	3,9	5,9	26,7	176
3	Хлеб пшеничный	40	2,18	2,64	0,36	15,20	79,60
4	Хлеб белгородский	30	1,79	1,98	0,36	10,26	49,62
5	Компот из свежих яблок	200	7,15	0,16	0,16	86,2	233
6	Соус томатный	50	1,80	0,6	2,5	3,2	37
7	Яблоко	160	16,68				
8	Банан	234	25,00				
Итого:			105,00				

Зав.столовой А

Повар Иванов

Иванов

Москвина И.С.

Пикулева Н.В.

Затукова А. 90

Утверждаю Жуков
 директор школы Казанцева Н.И.

« 10 » ноября 2020 год

Завтрак Меню
 адаптированная группа

№ п./п.	Наименование блюд	масса	цена	белки	жиры	углеводы	калорийность
1	Каша пшениная молочная жидкая с маслом	200/5	19,43	8,3	8,8	37,0	260
2	Чай сахаром	200	1,63	0,1	0,0	15,1	61
3	Хлеб пшеничный	30	1,64	2,3	0,25	14,75	70,5
4	Бутерброд с колбасой	20/30	9,79	8,5	10,0	14,8	183
5	Шоколадный батончик	50	43,68				
6	Вафли	200	33,43				
Итого:			109,60				

Обед

№ п./п.	Наименование блюд	масса	цена	белки	жиры	углеводы	калорийность
1	Фрикадельки из кур, запеченные с маслом	100/5	34,40	12,8	15,9	7,0	44,29
2	Картофельное пюре	180	16,00	3,9	5,9	26,7	176
3	Хлеб пшеничный	40	2,18	2,3	0,36	15,20	79,60
4	Хлеб белгородский	30	1,79	1,98	0,36	10,26	49,62
5	Соус томатный	50	1,80	0,6	2,5	3,2	37
6	Компот из свежих яблок	200	7,15	0,16	0,16	16,2	233
7	Яблоко	160	16,68				
8	Банан	234	25,00				
Итого:			105,00				

Итого: 214,60

Зав. Столовой Жуков

Медицинский работник: Бал

Повар Жуков

Москвина И.С.

Балукова М.Ф.

Пикулева Н.В.

Приятного аппетита