

Утверждаю Указан-

директор школы Казанцева Н.И.



« 2 » Апреля 2021 г.

МЕНЮ

Завтрак

№ п/п	Наименование блюд	Масса	цена	белки	жиры	углеводы	калорийность
1	Каша рисовая молочная жидкая с маслом	200/5	21,13	7,0	7,2	34,0	229
2	Кофейный напиток	200	6,70	2,2	1,9	17,0	94
3	Хлеб пшеничный	30	1,79	2,3	0,25	14,75	70,5
4							
5							
6							
Итого:			29,62				

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

Приятного аппетита

Утверждаю Казанцева

директор школы Казанцева Н.И.



« 2 » Апреля 2021 г.

МЕНЮ.

Обед с 1 – 4 кл.

№ п/п	Наименование блюд	Масса	цена	белки	жиры	углеводы	калорийность
1	Макаронные изделия отварные	150	10,77	4,5	3,0	36,7	191,7
2	Шницель из говядины	80	37,43	7,5	10,40	13,60	178
3	Хлеб белгородский	20	1,25	0,7	0,1	9,4	41,3
4	Хлеб пшеничный	20	1,20	1,0	0,30	8,1	38,9
5	Чай с лимоном и апельсином «цитрусовый заряд»	200	6,82	0,2	0,0	15,5	62,8
6	Вафли	22	4,23				
7	Помидоры свежие	80	18,30				
8	Шоколадный батончик	50	44,00				
Итого:			124,00				

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

Приятного аппетита

Утверждаю Жапар

директор школы Казанцева Н.И.



« 2 » Апреля 2021 г.

МЕНЮ.

Обед с 5 – 11 кл.

№ п/п	Наименование блюда	Масса	цена	белки	жиры	углеводы	калорийность
1	Макаронные изделия отварные	180	13,06	4,5	3,0	36,7	191,7
2	Шницель из говядины	100	47,37	7,5	10,40	13,60	178
3	Хлеб белгородский	20	1,25	0,7	0,1	9,4	41,3
4	Хлеб пшеничный	20	1,20	1,0	0,30	8,1	38,9
5	Чай с лимоном и апельсином «цитрусовый заряд»	200	6,82	0,2	0,0	15,5	62,8
6	Помидоры <u>свежие</u>	80	18,30				
Итого:			88,00				

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

Приятного аппетита

Утверждаю _____
директор школы Казанцева Н.И.

« 2 » Апреля 2021 год

Меню
адаптированная группа

Завтрак							
№ п./п.	Наименование блюд	масса	цена	белки	жиры	углеводы	калорийность
1	Каша рисовая молочная жидкая с маслом	200/5	21,13	7,0	7,2	34,0	229
2	Кофейный напиток	200	6,70	2,2	1,9	17,0	94
3	Хлеб пшеничный	30	1,79	2,3	0,25	14,75	70,5
4	Вафли	170 ⁺	41,83				
5	Яблоко	302	38,15				
Итого:			109,60				

Обед							
№ п./п.	Наименование блюд	масса	цена	белки	жиры	углеводы	калорийность
1	Макаронные изделия отварные	150	10,77	4,5	3,0	36,7	191,7
2	Шницель из говядины	80	37,43	7,5	10,40	13,60	178
3	Хлеб белгородский	20	1,25	0,7	0,1	9,4	41,3
4	Хлеб пшеничный	20	1,20	1,0	0,30	8,1	38,9
5	Чай с лимоном и апельсином «цитрусовый заряд»	200	6,82	0,2	0,0	15,5	62,8
6	Вафли	22	4,23				
7	Помидоры свежие	80	18,30				
8	Шоколадный батончик	50	44,00				
Итого:			124,00				

Итого: 233,60

Зав. Столовой _____

Медицинский работник: _____

Повар _____

Москвина И.С.

Балукова М.Ф.

Пикулева Н.В.