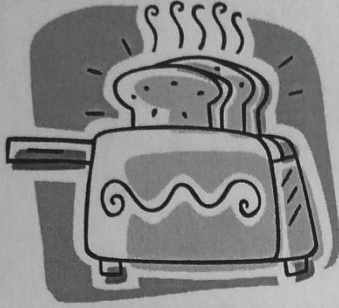


Утверждаю Жкозан

директор школы Казанцева Н.И.



« 5 » Марта 2021 г.

МЕНЮ

Завтрак

№ п/п	Наименование блюд	Масса	цена	белки	жиры	углеводы	калорийность
1	Каша «Дружба» молочная жидкая с маслом	200/5	19,57	6,9	7,6	35,0	236
2	Чай с сахаром	200	1,79	0,1	0,0	15,1	61
3	Хлеб пшеничный	30	1,64	2,3	0,25	14,75	70,5
4							
5							
6							
Итого:			23,00				

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

Приятного аппетита

Утверждаю Жапаров

директор школы Казанцева Н.И.



« 5 » Марта 2021 г.

МЕНЮ.

Обед с 5 - 11 кл.

№ п/п	Наименование блюда	Масса	цена	белки	жиры	углеводы	калорийность
1	Плов из мяса	250	66,54	12,5	13,70	36,50	319,30
2	Компотик из свежих яблок	200	8,04	0,5	0,2	23,1	96,2
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	Огурцы свежие	50	10,97				
Итого:			88,00				

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

Приятного аппетита

Утверждаю Жагай

директор школы Казанцева Н.И.



« 5 » Марта 2021 г.

МЕНЮ.

Обед с 1 – 4 кл.

№ п/п	Наименование блюд	Масса	цена	белки	жиры	углеводы	калорийность
1	Плов из мяса	200	62,40	12,5	13,70	36,50	319,30
2	Компотик из свежих яблок	200	8,04	0,5	0,2	23,1	96,2
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	Огурцы свежие	30	7,11				
6	Вафли	35	11,96				
7	Сок яблочный	100	17,04				
Итого:			109,00				

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

Приятного аппетита

Утверждаю Жукова
директор школы Казанцева Н.И.

« 5 » Марта 2021 год

Меню

Завтрак адаптированная группа

№ п./п.	Наименование блюд	масса	цена	белки	жиры	углеводы	калорийность
1	Каша «Дружба» молочная жидкая с маслом	200/5	19,57	6,9	7,6	35,0	236
2	Чай с сахаром	200	1,79	0,1	0,0	15,1	61
3	Хлеб пшеничный	30	1,79	2,3	0,25	14,75	70,5
4	Апельсин	290	41,90				
5	Печенье	165	44,70				
Итого:			109,60				

Обед

№ п./п.	Наименование блюд	масса	цена	белки	жиры	углеводы	калорийность
1	Плов из мяса	200	62,40	12,5	13,70	36,50	319,30
2	Компотик из свежих яблок	200	8,04	0,5	0,2	23,1	96,2
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	Огурцы свежие	30	7,11				
6	Вафли	35	11,96				
7	Сок яблочный	100	17,04				
Итого:			109,00				

Итого: 218,60

Зав. Столовой И.С. Москвина

Медицинский работник: М.Ф. Балукова

Повар Н.В. Пикулева

Москвина И.С.

Балукова М.Ф.

Пикулева Н.В.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА