

Утверждаю гизане

директор школы Казанцева Н.И.



« 20 » Октября 2020 г.

МЕНЮ

Завтрак

№ п/п	Наименование блюда	Масса	цена	белки	жиры	углеводы	калорийность
1	Каша пшеничная молочная жидкая с маслом	200/5	18,99	8,5	5,9	30,0	202
2	Кофейный напиток	200	6,24	2,2	1,9	17,0	94
3	Хлеб пшеничный	30	1,64	2,3	0,25	14,75	70,5
4	Бутерброд с повидлом	20/30	6,24	1,6	0,2	31,0	132
5							
6							
Итого:			33,11				

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

Приятного аппетита

Утверждаю Зюган

директор школы Казанцева Н.И.



« 20 » Октября 2020 г.

МЕНЮ

Обед с 5 – 11 кл.

№ п/п	Наименование блюда	Масса	цена	белки	жиры	углеводы	калорийность
1	Бефстроганов из отварной говядины	100	52,60	12,1	11,0	4,1	164
2	Гречка вязкая	180	11,59	2,6	4,5	24,5	149
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	Сок абрикосовый	200	11,84	1,0	0,20	20,20	92,00
6	Батончик шоколадный	100	70,00				
7							
Итого:			150,00				

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

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА

Утверждаю Жапар

директор школы Казанцева Н.И.



« 20 » Октября 2020 г.

МЕНЮ

Обед с 1 – 4 кл.

№ п/п	Наименование блюд	Масса	цена	белки	жиры	углеводы	калорийность
1	Бефстроганов из отварной говядины	100	52,60	12,1	11,0	4,1	164
2	Гречка вязкая	180	11,59	2,6	4,5	24,5	149
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	Сок абрикосовый	200	11,84	1,0	0,20	20,20	92,00
6							
7							
Итого:			80,00				

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

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА

Утверждаю *указан*
 директор школы Казанцева Н.И.

« 20 » Октября 2020 год

Меню
 адаптированная группа

Завтрак

№ п./п.	Наименование блюд	масса	цена	белки	жиры	углеводы	калорийность
1	Каша пшеничная молочная жидкая с маслом	200/5	18,99	8,5	5,9	30,0	202
2	Кофейный напиток	200	6,24	2,2	1,9	17,0	94
3	Хлеб пшеничный	30	1,64	2,3	0,25	14,75	70,5
4	Бутерброд с повидлом	20/30	6,24	1,6	0,2	31,0	132
Итого:			33,11				

Обед

№ п./п.	Наименование блюд	масса	цена	белки	жиры	углеводы	калорийность
1	Бефстроганов из отварной говядины	100	52,60	12,1	11,0	4,1	164
2	Гречка вязкая	180	11,59	2,6	4,5	24,5	149
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	Сок абрикосовый	200	11,84	1,0	0,20	20,20	92,00
6	Йогурт	200	48,89				
7	Яблоко	294	27,60				
8							
Итого:			156,49				

Итого: 189,60

Зав. Столовой *[подпись]*

Москвина И.С.

Медицинский работник: *[подпись]*

Балукова М.Ф.

Повар *[подпись]*

Пикулева Н.В.

Приятного аппетита

Иванов

Утверждаю _____
директор школы Казанцева Н.И.

« 19 » Октября 2020 год

Меню

Завтрак адаптированная группа

№ п.п.	Наименование блюд	масса	цена	белки	жиры	углеводы	калорийность
1	Каша рисовая молочная вязкая с маслом	200/5	19,95	7,0	7,2	34,0	229
2	Какао с молоком	200	13,49	3,5	4,0	18,6	124
3	Хлеб пшеничный	30	1,64	2,3	0,25	14,75	70,5
4	Бутерброд с маслом	20/10	9,49	1,6	8,7	9,8	124
Итого:			44,57				

Обед

№ п.п.	Наименование блюд	масса	цена	белки	жиры	углеводы	калорийность
1	Сосиска отварная	50/5	24,03	8,5	10,3	0,4	128
2	Макароны отварные	180	11,40	3,1	2,9	38,7	193
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	Сок абрикосовый	200	11,84	1,0	0,2	20,2	92
6	Банан	269	28,76				
7	Йогурт	400	65,03				
8							
Итого:			145,03				

Итого: _____ 189,60

Зав. Столовой _____ *И*

Москвина И.С.

Медицинский работник: _____

Балукова М.Ф.

Повар _____ *Иванов*

Пикулева Н.В.

Приятного аппетита