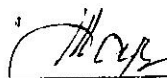


Утверждаю:

 О.Ф. Жарикова

Заведующая МАОУ «Викуловская СОШ №1» -

отделение Ермаковская школа

МЕНЮ

26.10.2023г

Количество детей: 5

с 7 до 11 лет

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход г.	Белки г.	Жиры г.	Углев. оды, г.	Ккал.	Цена блюда
ЗАВТРАК							
№10-2004	Бутерброд горячий с сыром	45	3,9	9,8	10,8	147	21-26
№311-2004	Салат мясной пшеница с майонезом	200/5	5,1	7,1	28,0	196,3	15-30
№493-2013	Чай "Витаминный"	200	0,7	0,1	19,8	82,9	8-16
№458-2006	Яблоко	152	1,5	0,1	14,0	75	21-58
	Хлеб ржаной, Украинский	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1-20
						Итого:	64-50
ОБЕД							
№201-2011	Нарезка из свеклы отварной с майонезом	80	1,1	4,0	5,4	62,0	3-37
№917-2011	Бастурма рыбная натуральная запеченная	90	10,5	11,3	5,9	167,3	31-40
№216-2004	Жареный картофель	180	3,4	4,2	22,5	141	15-73
№518-2013	Сок яблочный	200	0,4	0,0	22,0	90	22-11
	Хлеб пшеничный "Снежок"	30	1,5	0,4	12,2	58,4	1-87
	Хлеб ржаной, Украинский	50	1,8	0,3	23,5	103,3	3-00
№130-2004	Пассаты с мясом, со сметаной	250/10/5	4,1	5,2	12,5	113,2	16-18
						Итого:	93-96
ИТОГО							161-46

Составил: Кондратьева О.Г.

Утверждаю:

О.Ф. Жарикова

О.Ф. Жарикова

Заведующая МАОУ «Викуловская СОШ №1» -

отделение Ермаковская школа

МЕНЮ

26.10.2023

Количество детей: 17

с 9.00 до 12.00

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход г.	Белки г.	Жиры г.	Углев. оды, г.	Ккал.	Цена блюда	
ЗАВТРАК								
№10-2004	Бутерброд горячий с сыром	60	4,4	10,5	12,1	161	25-54	
№31-2004	Жидкая манная кашка с маслом	200/5	5,1	4,1	28,0	196,3	15-30	
№493-2013	Чай "Амальганный"	200	0,7	0,1	19,8	82,9	8-16	
	Пирог с яблоками "Ульяновский" в индийском стиле	100	3,5	5,2	9,5	120	18-80	
	Хлеб пшеничный "Светлый"	20	1,0	0,3	8,1	38,9	1-25	
	Хлеб ржаной "Украинский"	40	1,4	0,2	18,8	81,0	2-40	
ОБЕД							Итого:	71-48
№201-2011	Салат из свежих овощей с маслом	100	1,4	0,5	6,8	78	4-23	
№130-2004	Рапаны с маслом, со сметаной	250/10/5	4,1	5,2	12,5	113,2	16-18	
№917-2011	Жюльен рыбный на картофельной запеченной	100	14,9	17,8	9,2	256,4	41-61	
№216-2004	Картофель тушеный	180	3,4	4,2	22,5	141	17-85	
№518-2013	Сок	200	0,4	0,0	22,0	90	22-11	
	Хлеб пшеничный "Светлый"	60	3,0	0,8	24,3	116,8	3-74	
	Хлеб ржаной "Украинский"	60	2,8	0,6	26,5	121,6	3-60	
Итого:							108-95	
Итого							180-43	

Составил: Кондратьева О.Г.