

Утверждаю:

*Жарикова* О.Ф. Жарикова

Заведующая МАОУ «Викуловская СОШ №1» -

отделение Ермаковская школа

## МЕНЮ

29.11.2023г.

Количество детей: 5

с 7 до 11 лет

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход г.	Белки г.	Жиры г.	Углев. оды, г.	Ккал.	Цена блюда
<b>ЗАВТРАК</b>							
№1-2004	Бутерброд с маслом	30/10	2,3	7,4	14,5	133,8	10-06
№362-2004	Творожные запеканки с яблоками сливочными	170	13,2	12,3	36,0	307,5	61-46
№685-2004	Чай с сахаром	200	0,2	0,0	12,0	48,8	1-92
	Погурт питьевой "Витамин"	200	1,8	2,5	4,5	38,7	18-80
						<b>Итого:</b>	<b>92-24</b>
<b>ОБЕД</b>							
№50-2004	Салат из свеклы с сыром	80	3,8	8,9	3,7	110	15-23
№405-2013	Жульен в соусе с томатом	100	10,6	9,5	1,8	135	38-15
№570-2004	Жюльен гречневая вязкая отварная	150	1,7	4,5	24,3	148,6	8-81
№639-2004	Жюльен из сухофруктов	200	0,8	0,0	23,7	98,0	6-20
	Жюльен картофельный "Светлый"	20	1,0	0,3	8,1	38,9	1-25
	Жюльен картофельный "Украинский"	40	1,4	0,2	18,8	82,6	2-40
№132-2004	Расстегаи Ленинградские с мясом, со сметаной.	250/10/15	4,2	6,2	15,4	134,2	21-39
						<b>Итого:</b>	<b>93-13</b>
<b>ИТОГО</b>							<b>185-67</b>

Составил: Кондратьева О.И.

Утверждаю:

*Моя* О.Ф. Жарикова

Заведующая МАОУ «Викуловская СОШ №1» -

отделение Ермаковская школа

### МЕНЮ

29.11.2023г

Количество детей: 17

с 11 лет и старше

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход г.	Белки г.	Жиры г.	Углев. оды, г.	Ккал.	Цена блюда
<b>ЗАВТРАК</b>							
№1-2004	Бутерброд с маслом	30/15	2,5	9,9	14,5	157,1	14-63
№362-2004	Блины картофельные за- пекаемые с маслом су- шенным	2/10	15,5	17,2	48,0	408,8	72-11
№685-2004	Чай с сахаром	200	0,2	0,0	12,0	48,8	1-92
	Пюре картофельное, выш- н.	200	1,8	2,5	4,5	38,7	18-80
						<b>Итого:</b>	<b>104-40</b>
<b>ОБЕД</b>							
№50-2004	Салат из свеклы с сыром	100	5,2	10,2	4,6	131	26-53
№132-2004	Пюре картофельное с маслом, со сметаной	250/10/5	4,2	6,2	15,4	134,2	21-39
№405-2013	Журенко, в соусе с томат- ной	120	12,5	11,7	1,8	163	35-08
№510-2004	Жареное картофельное отварное	180	2,0	5,4	29,2	173,4	9-27
№639-2004	Жареное картофельное	200	0,8	0,0	23,7	98,0	6-20
	Хлеб пшеничный "Крестьян"	40	2,0	0,6	16,2	77,8	2-50
	Хлеб ржаной "Украинский"	60	2,8	0,6	26,2	121,6	3-60
						<b>Итого:</b>	<b>104-57</b>
<b>ИТОГО</b>							<b>212-03</b>

Составил: Кондратьева О.Г.