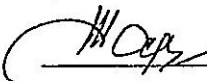


Утверждаю:

 О.Ф. Жарикова

Заведующая МАОУ «Викуловская СОШ №1» -

отделение Ермаковская школа

## МЕНЮ

19.12.2023 г.

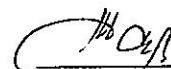
Количество детей: 5

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      | Творог творожный запаренный с изюмом      | 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       |
|                | Молочный напиток "Милки-ней"              | 200      | 1,8      | 2,5     | 4,5            | 38,7   | 18-80      |
|                |   |          |          |         |                | Итого: | 92-24      |
| <b>ОБЕД</b>    |   |          |          |         |                |        |            |
| №50-2004       | Салат из свеклы с соевым                  | 80       | 3,8      | 8,9     | 3,7            | 110    | 15-23      |
| №405-2013      | Жульен в соусе с телятиной                | 100      | 10,6     | 9,5     | 1,8            | 135    | 38-15      |
| №510-2004      | Желе из фруктов ванильное                 | 150      | 1,7      | 4,5     | 24,3           | 148,6  | 8-81       |
| №639-2004      | Желе из сухофруктов                       | 200      | 0,8      | 0,0     | 23,7           | 98,0   | 6-20       |
|                | Желе фруктовое "Восточный"                | 20       | 1,0      | 0,3     | 8,1            | 38,9   | 1-25       |
|                | Желе фруктовое "Украинский"               | 40       | 1,4      | 0,2     | 18,8           | 82,6   | 2-40       |
| №132-2004      | Паштет Ленинградский с мясом, со сметаной | 250/10/5 | 4,2      | 6,2     | 15,4           | 134,2  | 21-39      |
|                |   |          |          |         |                | Итого: | 93-43      |
| <b>ИТОГО</b>   |   |          |          |         |                |        | 185-67     |

Составил: Кондратьева О.Г.

Утверждаю:

 О.Ф. Жарикова

Заведующая МАОУ «Викуловская СОШ №1» -

отделение Ермаковская школа

## МЕНЮ

19.12.2023г

Количество детей: 16

с 11.00 и с 12.00

| № 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      | Творожный за-<br>печенный с маслом су-<br>шенным | 2/10     | 15,5     | 17,2    | 48,0           | 408,8         | 42-11         |
| №85-2004       | Чай с сахаром                                    | 200      | 0,2      | 0,0     | 12,0           | 48,8          | 1-92          |
|                | Шоколад плитки "Вил-<br>ла"                      | 200      | 1,8      | 2,5     | 4,5            | 38,7          | 18-80         |
|                |  |          |          |         |                | <b>Итого:</b> | <b>104-46</b> |
| <b>ОБЕД</b>    |  |          |          |         |                |               |               |
| №50-2004       | Салат из свеклы с сметаной                       | 100      | 5,2      | 10,2    | 4,6            | 131           | 28-53         |
| №132-2004      | Паштет мясной с<br>сметаной, со сметаной         | 250/10/5 | 4,2      | 6,2     | 15,4           | 134,2         | 21-39         |
| №405-2013      | Журенко, в соусе с томат-<br>ным                 | 120      | 12,5     | 11,7    | 1,8            | 163           | 35-08         |
| №510-2004      | Жаппа гречневая вязкая<br>отварная               | 180      | 2,0      | 5,4     | 29,2           | 173,4         | 9-27          |
| №639-2004      | Жаппот из суфлежиков<br>Желе пшеничное "Светлый" | 200      | 0,8      | 0,0     | 23,7           | 98,0          | 6-20          |
|                | Желе ржаное "Украинское"                         | 40       | 2,0      | 0,6     | 16,2           | 77,8          | 2-50          |
|                |  | 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.