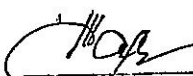


Утверждаю:

 О.Ф. Жарикова

Заведующая МАОУ «Викуловская СОШ №1» -

отделение Ермаковская школа

МЕНЮ

10.01.2024г

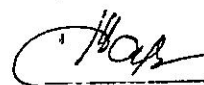
Количество детей: 3

с 7 до 14 лет

№ рецентуры	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	Жареная яичница курица с маслом	200/5	5,1	7,1	22,0	196,3	15-30
№493-2013	Чай "Витаминный"	200	0,7	0,1	19,8	82,9	8-16
№458-2006	Яблоко	194	1,5	0,1	14,0	75	26-19
	Хлеб ржаной "Украинский"	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1-20
						Итого:	72-11
ОБЕД							
№201-2011	Нарезка из свежей отвар- ной с мясом	80	1,1	4,0	5,4	62,0	3-37
№917-2011	Ботлешка ржаная кату- жанная запеченная	90	10,5	11,3	5,9	167,3	31-40
№216-2004	Жареный картофель	180	3,4	4,2	22,5	141	15-43
№518-2013	Сок яблочный	200	0,4	0,0	22,0	90	22-11
	Хлеб пшеничный "Светлый"	30	1,5	0,4	12,2	58,4	1-87
	Хлеб ржаной "Украинск."	50	1,8	0,3	23,5	103,3	3-00
№130-2004	Рассольник с мясом, со сметаной	250/10/5	4,1	5,2	12,5	113,2	16-18
						Итого:	93-96
ИТОГО							166-07

Составил: Кондратьева О.Г.

Утверждаю:



О.Ф. Жарикова

Заведующая МАОУ «Викуловская СОШ №1» -

отделение Ермаковская школа

МЕНЮ

10.01.2024г

Количество детей: 15

с 19 лет и старше

№ 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	25-57
№34-2004	Желемла манная жидкая с маслом	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
	Почутт сывочной, Чаша да" в иновид. упаковке	100	3,5	5,2	9,5	120	29-00
	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:	81-68
№201-2011	Салат из свеклы отварной с маслом	100	1,4	0,5	6,8	78	4-23
№130-2004	Рассольник с мясом, со сметаной	250/10/5	4,1	5,2	12,5	113,2	16-18
№917-2011	Жюльета рыбная натуральная запеченная	100	14,9	17,8	9,2	256,4	41-61
№216-2004	Картофель тушеный	180	3,4	4,2	22,5	141	17-25
№518-2013	Сок яблочный	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:	108-43
	ИТОГО						190-11

Составил: Кондратьева О.Г.