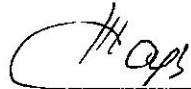


Утверждаю:

 О.Ф. Жарикова

Заведующая МАОУ «Викуловская СОШ №1» -

отделение Ермаковская школа

МЕНЮ

16.04.2024г

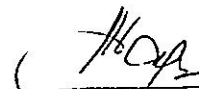
Количество детей: 5

с 7 до 11 лет

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход г.	Белки г.	Жиры г.	Углев. оды, г.	Ккал.	Цена блюда
ЗАВТРАК							
n1-2004	Бутерброд с маслом	30/10	2,3	7,4	14,5	133,8	10-06
n114-2011	Хлеб зерновая маючная пшарая с маслом	200/5	6,5	6,1	30,2	202	18-25
n500-2013	Жаренный картофель на свищенной масле	200	1,9	2,3	16,2	93	13-21
	Пюре картофельное "Жульенка"	200	1,8	2,5	4,5	38,7	18-80
	Хлеб ржаной "Украинский"	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1-20
							Итого: 61-52
ОБЕД							
n70-2006	Омлет свежий	80	0,6	0,1	1,8	10,5	13-60
n494-2004	Курица запеченная "Дошальная"	90	14,6	12,6	0,6	174,2	42-96
n224-2004	Паштет свиной	150	3,5	9,4	15,8	161,8	13-60
n518-2013	Сок яблочный	200	0,5	0,0	34,0	138	22-11
	Хлеб пшеничный "Свежий"	30	1,5	0,4	12,2	58,4	1-87
	Хлеб ржаной "Украинский"	30	1,1	0,2	14,1	62,0	1-80
n110-2004	Борщ из свежей капусты с мясом, со свищенной	250/10/5	4,4	5,5	12,7	118	20-40
							Итого: 116-34
ИТОГО							
							177-86

Составил: Кондратьева О.Г.

Утверждаю:



О.Ф. Жарикова

Заведующая МАОУ «Викуловская СОШ №1» -

отделение Ермаковская школа

МЕНЮ

16.04.2024г

Количество детей: 15

с 14 лет и старше

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход г.	Белки г.	Жиры г.	Углен оды, г.	Ккал.	Цена блюда
ЗАВТРАК							
№1-2004	Бутерброд с маслом	30/15	2,5	9,9	14,5	157,1	14-15
№1/4-2011	Халва гречневая молочная пшеничная с маслом	200/15	6,5	6,1	30,2	202	18-25
№500-2013	Жюльенный напиток на сливочном масле	200	1,9	2,3	16,2	93	13-21
	«Югурт питтский, Жюльенский»	200	1,8	2,5	4,5	38,7	18-80
	«Хлеб ржаной, Украинский»	30	1,4	0,3	13,1	68	1-80
						Итого:	66-21
ОБЕД							
№70-2006	Омлет сырный	100	0,7	0,1	1,9	11,3	17-00
№110-2004	Жареная капуста с мясом, со сметаной	250/10/5	4,4	5,5	12,7	118	20-40
№494-2004	Жульен запеченный «Домашний»	100	16,2	15,1	0,7	203,5	45-40
№224-2004	Омлет сырный	180	4,2	11,3	23,0	211	17-78
№518-2013	Сок яблочный	200	0,5	0,0	34,0	138	22-11
	«Хлеб пшеничный, сырный»	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
						Итого:	128-79
ИТОГО							195-00

Составил: Кондратьева О.Г.