




Согласовано:

Директор МОУ Фоминская СШ


Мохова Л.Н.

Утверждаю:

Индивидуальный предприниматель

Архиповский М.В.

Меню

От 05 апреля 2024 г.

возрастная категория от 7-11 лет

	Завтрак	Выход	Цена	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	Сборник рецептур
1	Макароны отварные	150	9-04	5,4	4,9	32,8	196,8	54-1г
2	Биточек из курицы	90	32-55	17,28	3,84	12,12	151,68	54-23м
3	Масло сливочное	10	10-32	0,1	7,2	0,1	66,1	53-19э
4	Чай с сахаром и лимоном	200	3-90	0,3	0	6,7	27,9	54-3гн
5	Фрукты свежие	100	18-09	0,5	0,5	21	51	338/2011
6	Батон обогащенный микронутриентами	50	1-10	3,75	1,45	25,7	131	пром
	ИТОГО ЗА ПРИЕМ ПИЩИ:	600	75-00	27,33	17,89	98,42	624,48	

	Обед	Выход	Цена	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	Сборник рецептур
1	Кукуруза сахарная	60	9-16	1,2	0,2	6,1	31,3	54-21з
2	Бульон куриный с гренками	200	7-54	11,7	8,7	19,5	202,7	584с/2012
3	Котлета рыбная любительская(минтай)	100	30-34	14,2	2,6	8,6	114,2	54-3р
4	Картофельное пюре	150	16-50	3,2	5,2	19,8	139,4	54-11г
5	Напиток витаминизированный Витошка	200	9-60	0	0	6	4	пром
6	Хлеб ржаной	30	0-76	2	0,4	10	51,2	пром
7	Хлеб пшеничный	60	1-10	3,6	0,5	29,5	140,6	пром
	ИТОГО ЗА ПРИЕМ ПИЩИ:	800	75-00	35,9	17,6	99,5	683,4	
	ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			63,23	35,45	107,92	1307,88	

Зав.производством



Коровкина Н.В.

Ответственный за питание



Котенева М.А.

в МОУ Фоминская СШ

Согласовано:

Директор МОУ Фоминская СШ

Мохова Л.Н.



Утверждаю:

Индивидуальный предприниматель

Архиповский М.В.



Меню

От 05 апреля 2024 г.

возрастная категория от 12-18 лет

	Завтрак	Выход	Цена	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	Сборник рецептов
1	Макароны отварные	150	9-04	5,4	4,9	32,8	196,8	54-1г
2	Биточек из курицы	90	32-55	14,4	3,2	10,1	126,4	54-23м
3	Масло сливочное	10	10-32	0,1	7,2	0,1	66,1	53-19э
4	Чай с сахаром и лимоном	200	3-90	0,3	0	6,7	27,9	54-3гн
5	Фрукты свежие	100	18-09	0,5	0,5	21	51	338/2011
6	Батон обогащенный микронутриентами	50	1-10	3,75	1,45	25,7	131	пром
	ИТОГО ЗА ПРИЕМ ПИЩИ:	600	75-00	27,33	17,89	98,42	624,48	

	Обед	Выход	Цена	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	Сборник рецептов
1	Кукуруза сахарная	60	9-16	1,2	0,2	6,1	31,3	54-21э
2	Бульон куриный с гречками	250	7-54	12	8,9	20	207,8	584с/2012
3	Котлета рыбная любительская(минтай)	100	30-34	14,2	2,6	8,6	114,2	54-3р
4	Картофельное пюре	180	16-50	3,2	5,3	20,1	142,1	54-11г
5	Напиток витаминизированный Витошка	200	9-60	0	0	6	4	пром
6	Хлеб ржаной	30	0-76	2	0,4	10	51,2	пром
7	Хлеб пшеничный	60	1-10	3,6	0,5	29,5	140,6	пром
	ИТОГО ЗА ПРИЕМ ПИЩИ:	880	75-00	36,2	17,9	100,3	691,2	
	ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			63,53	35,79	198,72	1315,68	

Зав.производством

Ответственный за питание

в МОУ Фоминская СШ

Коровкина Н.В.

Котенева М.А.



Согласовано:

Директор МОУ Фоминская СШ

Л.Н. Мохова
Мохова Л.Н.

Утверждаю:

Индивидуальный предприниматель

М.В. Архиповский
Архиповский М.В.

Меню

г.п.д.

От 05 апреля 2024 г.

	Обед	Выход	Цена	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	Сборник рецептов
1	Бульон куриный с гречками	200	7-54	11,7	8,7	19,5	202,7	584с/2012
2	Котлета рыбная любительская(минтай)	100	33-34	14,2	2,6	8,6	114,2	54-3р
3	Картофельное пюре	150	16-50	3,2	5,2	19,8	139,4	54-11г
4	Напиток витаминизированный Витошка	200	9-60	0	0	6	4	пром
5	Хлеб ржаной	30	0-45	2	0,4	10	51,2	пром
6	Хлеб пшеничный	60	0-57	3,6	0,5	29,5	140,6	пром
	ИТОГО ЗА ПРИЕМ ПИЩИ:	740	65-00	34,7	17,4	93,4	652,1	

Зав.производством

Н.В. Коровкина

Коровкина Н.В.

Ответственный за питание

М.А. Котенева

Котенева М.А.

в МОУ Фоминская СШ