



Согласовано:

Директор: МОУ Фоминская СШ

Мохова Л.Н.

Утверждаю:

Индивидуальный предприниматель

Архиповский М.В.



Меню

От 21 сентября 2023 г.

возрастная категория от 7-11 лет

	Завтрак	Выход	Цена	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	Сборник рецептур
1	Макароны отварные с сыром	150/30	33-81	7,9	6,8	28,6	207,7	54-3г
2	Масло сливочное (порциями)	10	10-32	0,1	7,2	0,1	66,1	53-19з
3	Чай с сахаром и лимоном	200	3-90	0,3	0	6,7	27,9	54-3гн
4	Фрукты свежие(мандарин)	100	24-57	1,1	0,3	10,5	49	пром
5	Батон обогащенный микронутриентами	50	2-40	3,75	1,45	25,7	131	пром
	ИТОГО ЗА ПРИЕМ ПИЩИ:	540	75-00	13,15	15,75	71,6	481,7	

	Обед	Выход	Цена	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	Сборник рецептур
1	Салат из свеклы отварной	60	6-25	0,8	2,7	4,6	45,6	54-13з
2	Суп овощной	200	8-34	1,42	3,72	8,08	97,8	132/1996
3	Биточек из курицы, соус красный основной	75/20	40-19	15	3,7	12	170,6	54-23м 54-3соус
4	Картофельное пюре	150	16-50	3,2	5,2	19,8	139,4	54-11г
5	Чай с сахаром	200	1-62	0,2	0	6,5	26,8	54-2гн
6	Хлеб ржаной	30	1-00	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:	795	75-00	26,22	16,22	90,48	672	
	ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			39,37	31,97	162,08	1153,7	

Зав.производством

Ответственный за питание

в МОУ Фоминская СШ

Коровкина Н.В.

Котенева М.А.



Согласовано:

Директор МОУ Фоминская СШ

Мохова Л.Н.

Утверждаю:

Индивидуальный предприниматель

Архиповский М.В.



Меню

От 21 сентября 2023 г.

возрастная категория от 12-18 лет

	Завтрак	Выход	Цена	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	Сборник рецептур
1	Макароны отварные с сыром	200	33-81	8,1	7,02	29,5	214,6	54-3г
2	Масло сливочное (порциями)	10	10-32	0,1	7,2	0,1	66,1	53-19з
3	Чай с сахаром и лимоном	200	3-90	0,3	0	6,7	27,9	54-3гн
4	Фрукты свежие(мандарин)	100	24-57	1,1	0,3	10,5	49	пром
5	Батон обогащенный микронутриентами	50	2-40	3,75	1,45	25,7	131	пром
	ИТОГО ЗА ПРИЕМ ПИЩИ:	560	75-00	13,35	15,97	72,5	488,6	

	Обед	Выход	Цена	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	Сборник рецептур
1	Салат из свеклы отварной	100	6-25	0,85	2,88	4,9	48,6	54-13з
2	Суп овощной	250	8-34	1,45	3,8	8,3	73	54-17с
3	Биточек из курицы, соус красный основной	85/20	40-19	16,5	4,07	13,2	154,7	54-23м 54-3соус
4	Картофельное пюре	180	16-50	3,2	5,3	20,1	142,1	54-11г
5	Чай с сахаром	200	1-62	0,2	0	6,5	26,8	54-2гн
6	Хлеб ржаной	30	1-00	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:	925	75-00	28,1	16,95	105,8	691,2	
	ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			41,45	32,92	178,3	1179,8	

Зав.производством

Ответственный за питание

в МОУ Фоминская СШ

Коровкина Н.В.

Котенева М.А.