

Согласовано



Директор  
 МАОУ "СОШ С. Раздольное"  
 /Вепрева Светлана Михайловна/

**МЕНЮ**  
 22 февраля 2022 г.

1-4 класс

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
2008		ПОМИДОР СВЕЖИЙ	40	0,4	0,1	1,5	10
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	3,6	4,6	37,7	206
2008	256	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	90	15,1	9,7	2,4	175
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,1	3,3	0,1	75
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	4,7	6,1		75
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/15/7	0,2	*	15	62
		ФРУКТ	100	0,4	0,4	9,8	47
<b>Итого</b>				<b>26,8</b>	<b>29,4</b>	<b>81,6</b>	<b>721</b>
<b>Всего</b>				<b>26,8</b>	<b>29,4</b>	<b>81,6</b>	<b>721</b>

повар

*Ларисова*

Ларисова Екатерина Владимировна



Согласовано

Директор  
МАОУ "СОШ С. Раздольное"  
/Вепрева Светлана Михайловна/

**МЕНЮ**  
22 февраля 2022 г.

**5-11 класс**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
2008		ПОМИДОР СВЕЖИЙ	40	0,4	0,1	1,5	10
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	4,3	5,5	45,2	247
2008	256	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	100	16,7	10,8	2,6	194
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,1	3,3	0,1	75
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	4,7	6,1		75
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/15/7	0,2	*	15	62
		ФРУКТ	100	0,4	0,4	9,8	47
<b>Итого</b>				<b>29,1</b>	<b>31,4</b>	<b>89,3</b>	<b>781</b>
<b>Всего</b>				<b>29,1</b>	<b>31,4</b>	<b>89,3</b>	<b>781</b>

повар Ларисова Ларисова Екатерина Владимировна

Согласовано



Директор  
 МАОУ "СОШ С. Раздольное"  
 /Вепрева Светлана Михайловна/

**МЕНЮ**  
 22 февраля 2022 г.

**ОВЗ 1-4 класс**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
2008		ПОМИДОР СВЕЖИЙ	40	0,4	0,1	1,5	10
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	3,6	4,6	37,7	206
2008	256	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	90	15,1	9,7	2,4	175
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,1	3,3	0,1	75
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	4,7	6,1		75
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/15/7	0,2		15	62
		ФРУКТ	100	0,4	0,4	9,8	47
<b>Итого</b>				<b>26,8</b>	<b>29,4</b>	<b>81,6</b>	<b>721</b>
<b>Обед</b>							
2011	24	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ	60	0,6	3,7	2,2	45
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	200	4,1	5	18,5	136
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,2	5,1	21,4	144
2011	250	БЕФСТРОГАНОВ	90	14	20,2	4,8	267
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,4	11,9	59
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200			19,4	77
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10	47
<b>Итого</b>				<b>25,4</b>	<b>34,5</b>	<b>88,2</b>	<b>775</b>
<b>Всего</b>				<b>52,2</b>	<b>63,9</b>	<b>169,8</b>	<b>1496</b>

госвар

*Ларисова*

Ларисова Екатерина Владимировна



Согласовано

Директор  
 МАОУ "СОШ С. Раздольное"  
 /Вепрева Светлана Михайловна/

**МЕНЮ**  
 22 февраля 2022 г.

**ОВЗ 5-11 класс**

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>Завтрак</b>							
2008		ПОМИДОР СВЕЖИЙ	100	1,1	0,2	3,8	24
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	4,3	5,5	45,2	247
2008	256	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	100	16,7	10,8	2,7	195
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,1	3,3	0,1	75
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	4,7	6,1		75
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/15/7	0,2	*	15	62
		ФРУКТ	100	0,4	0,4	9,8	47
<b>Итого</b>				<b>29,8</b>	<b>31,5</b>	<b>91,7</b>	<b>796</b>
<b>Обед</b>							
2011	24	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ	100	1	0,1	3,7	75
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250	5,1	6,3	23,2	170
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	3,8	6,2	25,6	173
2011	250	БЕФСТРОГАНОВ	100	15,6	22,5	5,4	297
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,4	11,9	59
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10	47
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200			19,4	77
<b>Итого</b>				<b>29</b>	<b>41,6</b>	<b>99,2</b>	<b>898</b>
<b>Всего</b>				<b>58,8</b>	<b>73,1</b>	<b>190,9</b>	<b>1694</b>

повар

*Ларисова*

Ларисова Екатерина Владимировна