



Утверждено

«Согласовано»
Директор МБОУ СОШ № 3
(ФИО/Подпись)

Меню горячего питания 1-4 класс

на «03» февраля 2022г.

Завтрак				
№ рецептуры	Выход, гр	Наименование блюда	Цена	Энергетическая ценность, ккал
71	1/60	Огурец соленый	4,37	8,10
292	1/90/150	Птица тушеная в соусе с овощами	47,20	266,30
338	1/200	Банан свежий калиброванный	22,00	169,10
376	1/200/15	Чай с сахаром и лимоном	2,54	62,00
х/к	1/30	Хлеб пшеничный	1,41	71,00
	535 гр	Итого:	77,52	576,50
Обед				
87	1/250	Суп с картофельный с рыбными консервами	19,94	102,30
270	90/150	Котлета Московская (говядина)	31,86	178,20
203	1/150	Макаронны отварные с маслом сливочным	4,53	268,00
358	1/200	Кисель из сока фруктового	4,41	98,50
х/к	1/30	Хлеб пшеничный	1,41	47,40
х/к	1/30	Хлеб ржаной(ржано-пшеничный)	1,41	61,20
	780 гр	Итого:	63,56	755,60

Зав. производством _____

Отв. за питание Морозова Т.Д. (ФИО/Подпись)

Мед.работник _____ (ФИО/Подпись)



Утверждено

«Согласовано»
Директор МБОУ СОШ № 3
(ФИО/Подпись)

Меню горячего питания 5-11 класс

на «03» февраля 2022г.

Завтрак				
№ рецептуры	Выход, гр	Наименование блюда	Цена	Энергетическая ценность, ккал
71	1/60	Огурец соленый	4,37	8,10
292	1/90/150	Птица тушеная в соусе с овощами	47,20	266,30
338	1/200	Банан свежий калиброванный	22,00	169,10
376	1/200/15	Чай с сахаром и лимоном	2,54	62,00
х/к	1/30	Хлеб пшеничный	1,41	71,00
	535 гр	Итого:	77,52	576,50
Обед				
87	1/250	Суп с картофельный с рыбными консервами	19,94	102,30
270	90/150	Котлета Московская (говядина)	31,86	178,20
203	1/150	Макаронны отварные с маслом сливочным	4,53	268,00
358	1/200	Кисель из сока фруктового	4,41	98,50
х/к	1/30	Хлеб пшеничный	1,41	47,40
х/к	1/30	Хлеб ржаной(ржано-пшеничный)	1,41	61,20
	780 гр	Итого:	63,56	755,60

Зав. производством _____

Отв. за питание Морозова Т.Д. (ФИО/Подпись)

Мед.работник _____ (ФИО/Подпись)