



Утверждено
И.П. Глухов Д.В.



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

Меню горячего питания 1-4 класс

на « 22 » марта 2022г.

Завтрак			
№ рецептур	Выход, гр	Наименование блюда	Цена
75	1/60	Икра свекольная	4,05
210	1/150	Омлет натуральный с маслом	33,08
388	1/120	Яблоко сезонное	9,36
376	1/200/15	Чай с сахаром и лимоном	2,54
х/к	1/30	Хлеб пшеничный	1,41
	485 гр	Итого:	50,44
Обед			
71	1/60	Огурец соленый	4,38
102	1/250	Суп картофельный с горохом	6,20
235	1/90	Шницель рыбный натуральный (Минтай)	35,24
312	1/150	Пюре картофельное	13,42
376	1/200	Напиток из шиповника	5,70
х/к	1/30	Хлеб пшеничный	1,41
х/к	1/30	Хлеб ржаной(ржано-пшеничный)	1,41
	790 гр	Итого:	67,76
		Энергетическая ценность, ккал	702,60

Зав. производством Сорова ЮС (ФИО/Подпись)

Отв. за питание _____ (ФИО/Подпись)



И.П. Глухов Д.В.



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

Меню льготного питания 5-11 класс

на « 22 » марта

Завтрак			
№ рецептур	Выход, гр	Наименование блюда	Цена
75	1/60	Икра свекольная	4,05
210	1/150	Омлет натуральный с маслом	33,08
388	1/120	Яблоко сезонное	9,36
376	1/200/15	Чай с сахаром и лимоном	2,54
х/к	1/30	Хлеб пшеничный	1,41
	485 гр	Итого:	50,44
Обед			
71	1/60	Огурец соленый	4,38
102	1/250	Суп картофельный с горохом	6,20
235	1/90	Шницель рыбный натуральный (Минтай)	35,24
312	1/150	Пюре картофельное	13,42
376	1/200	Напиток из шиповника	5,70
х/к	1/30	Хлеб пшеничный	1,41
х/к	1/30	Хлеб ржаной(ржано-пшеничный)	1,41
	790 гр	Итого:	67,76

Зав. производством Сорова ЮС (ФИО/Подпись)

Отв. за питание _____ (ФИО/Подпись)