



Утверждено
М.П. Глухов Д.В.

Меню льготное питание 5-11 класс

на «04» мая 2022г.

Завтрак

№ рецепта уры	Выход, гр	Наименование блюда	Цена	Энергетическая ценность, ккал
181	200/5/10	Каша жидкая молочная из крупы манной с маслом сливочным	11,39	312,30
15	1/15	Сыр Российский	8,00	54,50
376	1/200/15	Чай с сахаром и лимоном	2,99	62,00
388	120	Яблоко сезонное калиброванное	9,60	56,40
х/к	1/30	Хлеб пшеничный	1,47	71,00
Итого:			33,45	556,20
Обед				
101	1/250	Суп картофельный с крупой рисовой	8,11	85,75
268	1/90	Биточки из говядины	34,95	233,27
203	1/150	Макаронные отварные с маслом	5,31	120,20
102	1/200	Компот из сухофруктов	4,54	132,80
х/к	1/30	Хлеб пшеничный	1,47	47,40
х/к	1/30	Хлеб ржаной(ржано-пшеничный)	1,47	61,20
Итого:			55,85	680,62

Мед. работник _____

(ФИО/Подпись)

Отв. за питание _____

(ФИО/Подпись)

Зав. производством _____

(ФИО/подпись)



Утверждено
М.П. Глухо Д.В.

Меню горячее питание 1-4 класс

на «04» мая 2022г.

Завтрак

№ рецепта уры	Выход, гр	Наименование блюда	Цена	Энергетическая ценность, ккал
181	200/5/10	Каша жидкая молочная из крупы манной с маслом сливочным	11,39	312,30
15	1/15	Сыр Российский	8,00	54,50
376	1/200/15	Чай с сахаром и лимоном	2,99	62,00
388	120	Яблоко сезонное калиброванное	9,36	56,40
х/к	1/30	Хлеб пшеничный	1,47	71,00
Итого:			33,45	556,20
Обед				
101	1/250	Суп картофельный с крупой рисовой	8,11	85,75
268	1/90	Биточки из говядины	34,95	233,27
203	1/150	Макаронные отварные с маслом	5,31	120,20
102	1/200	Компот из сухофруктов	4,54	132,80
х/к	1/30	Хлеб пшеничный	1,47	47,40
х/к	1/30	Хлеб ржаной(ржано-пшеничный)	1,47	61,20
Итого:			55,85	680,62

Мед. работник _____

(ФИО/Подпись)

Отв. за питание _____

(ФИО/Подпись)

Зав. производством _____

(ФИО/подпись)



Утверждено
И.М. Глухов Д.В.

Меню горячего питания 1-4 класс

на « 05 » мая 2022г.

«Согласовано»
Директор МБОУ СОШ № 3
И.М. Глухов Д.В.



№ рецептур	Выход, гр	Наименование блюда	Цена	Энергетическая
				ценность, ккал
204	150/40	Макароны с сыром	27,91	265,00
	1/60	Икра кабачковая	6,04	98,60
388	1/120	Яблоко сезонное калиброванное	9,60	56,40
376	1/200	Чай с сахаром	1,57	97,50
х/к	1/30	Хлеб пшеничный	1,47	52,20
	600	Итого:	46,59	569,70
Обед				
84	1/250	Борщ с фасолью и картофелем со сметанной	10,28	193,20
291	90/150	Плов из птицы	45,66	246,40
358	1/200	Напиток из шиповника	6,30	103,00
х/к	1/30	Хлеб пшеничный	1,47	52,20
х/к	1/30	Хлеб ржаной(ржано-пшеничный)	1,47	49,80
	770гр	Итого:	65,18	644,60

Зав. производством _____
(ФИО/Подпись)

Отв. за питание _____
(ФИО/Подпись)

Мед. работник _____
(ФИО/Подпись)



Утверждено
И.М. Глухов Д.В.

Меню льготное питание 5-11 класс

на « 05 » мая 2022г.

«Согласовано»
Директор МБОУ СОШ № 3
И.М. Глухов Д.В.



№ рецептур	Выход, гр	Наименование блюда	Цена	Энергетическая
				ценность, ккал
204	150/40	Макароны с сыром	27,91	265,00
	1/60	Икра кабачковая	5,72	98,60
388	1/120	Яблоко сезонное калиброванное	9,60	56,40
376	1/200	Чай с сахаром	1,57	97,50
х/к	1/30	Хлеб пшеничный	1,47	52,20
	600	Итого:	46,59	569,70
Обед				
84	1/250	Борщ с фасолью и картофелем со сметанной	10,28	193,20
291	90/150	Плов из птицы	45,66	246,40
358	1/200	Напиток из шиповника	6,30	103,00
х/к	1/30	Хлеб пшеничный	1,47	52,20
х/к	1/30	Хлеб ржаной(ржано-пшеничный)	1,47	49,80
	770гр	Итого:	65,18	644,60

Зав. производством _____
(ФИО/Подпись)

Отв. за питание _____
(ФИО/Подпись)

Мед. работник _____
(ФИО/Подпись)



Утверждено

И.И. Глухов Д.В.

Меню горячего питания 1-4 класс

на

« 06 » мая

2022г.

(ФИО/Подпись)

«Согласовано»
Директор МБОУ СОШ № 3

И.Н. Викторович



Утверждено

И.И. Глухов Д.В.

Меню льготное питание 5-11 класс

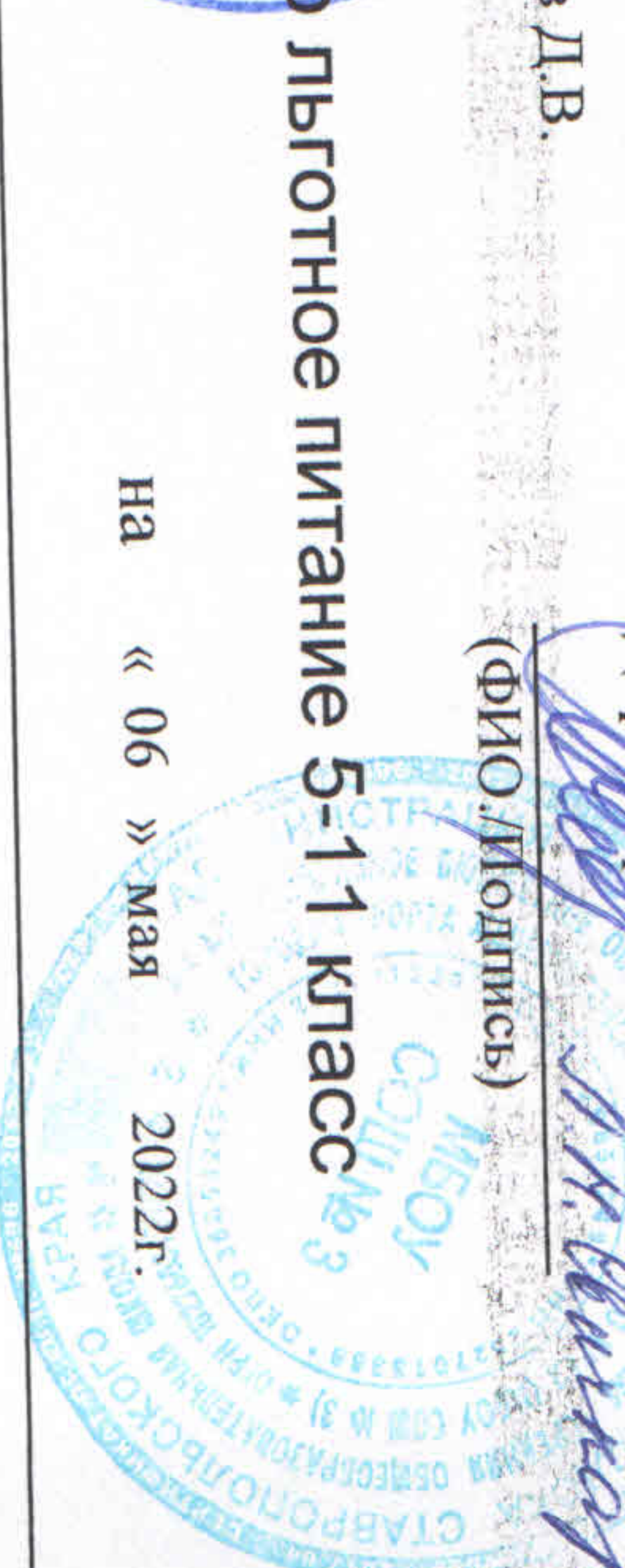
на « 06 » мая

2022г.

(ФИО/Подпись)

«Согласовано»
Директор МБОУ СОШ № 3

И.Н. Викторович



№ рецептур	Выход, гр	Наименование блюда	Цена	Энергетическая
				ценность, ккал
75	1/60	Икра свекольная	5,16	78,20
210	1/150	Омлет натуральный с маслом сливочным	37,73	298,60
388	1/120	Яблоко сезонное калиброванное	9,60	56,40
377	1/200/15	Чай с сахаром и лимоном	2,99	62,00
х/к	1/30	Хлеб пшеничный	1,47	52,20
Итого:			56,95	547,40
Обед				
112	1/250	Суп картофельный с макаронными изделиями	6,37	117,00
295	1/90	Котлета рубленая из птицы	25,83	187,30
143	1/150	Рагу из овощей	13,71	214,30
349	1/200	Компот из сухофруктов	4,54	73,40
х/к	1/30	Хлеб пшеничный	1,47	52,20
х/к	1/30	Хлеб ржаной(ржано-пшеничный)	1,47	49,80
Итого:			53,39	694,00

Зав. производством _____

(ФИО/Подпись)

Отв. за питание _____

(ФИО/Подпись)

Мед. работник _____

(ФИО/Подпись)

№ рецептур	Выход, гр	Наименование блюда	Цена	Энергетическая
				ценность, ккал
75	1/60	Икра свекольная	5,16	78,20
210	1/150	Омлет натуральный с маслом сливочным	37,73	298,60
388	1/120	Яблоко сезонное калиброванное	9,36	56,40
377	1/200/15	Чай с сахаром и лимоном	2,99	62,00
х/к	1/30	Хлеб пшеничный	1,47	52,20
Итого:			56,95	547,40
Обед				
112	1/250	Суп картофельный с макаронными изделиями	6,37	117,00
295	1/90	Котлета рубленая из птицы	25,83	187,30
143	1/150	Рагу из овощей	13,71	214,30
349	1/200	Компот из сухофруктов	4,54	73,40
х/к	1/30	Хлеб пшеничный	1,47	52,20
х/к	1/30	Хлеб ржаной(ржано-пшеничный)	1,47	49,80
Итого:			53,39	694,00

Зав. производством _____

(ФИО/Подпись)

Отв. за питание _____

(ФИО/Подпись)

Мед. работник _____

(ФИО/Подпись)