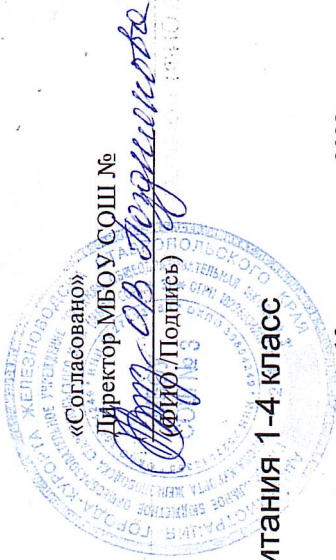


Утверждаю:

И.В. Плехов Д.В.



«Согласовано»
Директор МБОУ СОШ № 19

(ФИО/Подпись)

на « 19 » января 2023г.

Меню горячего питания 1-4 класс

№ рецептуры	Выход, гр	Наименование блюда	Цена	Энергетическая ценность,
№ 222	150/40	Пудинг твороженный с изюмом и с повидлом фруктовым	80,64 *	312,30
№376	200/15	Чай с сахаром	1,89	76,00
х/к	30	Хлеб пшеничный	2,01	52,20
№ 388	120	Яблоко сезонное калиброванное	12,48	56,40
	520	Итого:	97,01	440,50
Обед				
№ 112	250	Суп картофельный с макаронными изделиями	8,07	102,30
№270	90	Котлета Московская (говядина)	48,53	178,20
№321	150	Капуста тушеная	16,67	120,20
№358	200	Кисель из сока фруктового	7,67	98,50
х/к	30	Хлеб пшеничный	2,01	52,20
х/к	20	Хлеб ржаной(ржано-пшеничный)	1,34	49,80
	740	Итого:	84,28	601,20

Зав .производством

Синьва ЯС Срунц-

(ФИО/Подпись)

Отв. за питание

Морозов Г.Д Срунц

(ФИО/Подпись)

Мед.работник

(ФИО/Подпись)

И.В. Плехов Д.В.



«Согласовано»

Директор МБОУ СОШ

(ФИО/Подпись)

на « 19 » января

Меню льготного питания 5-11 класс

№ рецептуры	Выход, гр	Наименование блюда	Цена
№ 222	180/40	Пудинг твороженный с изюмом и с повидлом фруктовым	69,79
№376	200/15	Чай с сахаром	1,45
х/к	30	Хлеб пшеничный	1,55
№ 388	200	Яблоко сезонное калиброванное	28,00
	650	Итого:	100,78
Обед			
№ 112	250	Суп картофельный с макаронными изделиями	6,21
№270	90	Котлета Московская (говядина)	41,42
321	1/150	Капуста тушеная	15,45
№358	200	Кисель из сока фруктового	5,90
х/к	30	Хлеб пшеничный	1,55
х/к	20	Хлеб ржаной(ржано-пшеничный)	1,03
	740	Итого:	71,55

Зав .производством

Синьва ЯС Срунц-

(ФИО/Подпись)

Отв. за питание

Морозов Г.Д Срунц

(ФИО/Подпись)

Мед.работник

(ФИО/Подпись)