

МЕНЮ на ЗАВТРАК

« 5 » февраля 2024 г.

№ п/п	Наименование блюда	гр.	калорийность	цена	гр.	калорийность	цена
1	223 Золотник Тверож	150	347	53-02	200	347	63-02
2	248 Чай с молоком	200	114,8	5-03	200	114,8	5-03
3	119 хлеб	50	116,9	3-40	50	116,9	3-40
4							
ИТОГО:							
				61-45			71-45

Утверждаю
директор школы

Н.П.Калмыкова

Шеф-повар

Л.В. Сидорова

МЕНЮ на ОБЕД

« 5 » февраля 2024 г.

№ п/п	Наименование блюда	гр.	калорийность	цена	гр.	калорийность	цена
1	11 салат из лука	60	55,2	1-95	100	92	3-24
2	101 суп картофель крупный	250	85,7	5-55	250	85,7	5-55
3	268 Биточки с маслом	100/10	322	39-16	100/10	322	39-16
4	321 Карусель муш	150	112,65	9-02	180	135,1	10-26
5	348 Компот	200	122,2	3-74	200	122,2	3-74
6	119 хлеб	100	116,9	6-10	100	116,9	6-10
ИТОГО:							
				25-96	246	45	88-47

Утверждаю
директор школы

Н.П.Калмыкова

Шеф-повар

Л.В. Сидорова

МЕНЮ на ЗАВТРАК

« 6 » февраль 2024 г.

№ п/п	Наименование блюда	гр.	калорийность	цена	гр.	калорийность	цена
1 3	Бутерброд с маслом сыр	30/5/15	155	14-39	50/10/20	206,6	15-76
2 182	Каша "Дружба"	200	178	15-69	210	178	15-69
3 170	Шницель	50	69,6	3-40	50	69,6	3-40
4 382	Каша	200	118,6	12-00	200	118,6	12-00
5 338	Мандарин	145	47	15-97	223	47	14-60
ИТОГО:				61-45			71-45



Утверждаю
директор школы
Н.П.Калмыкова

Шеф-повар
Л.В. Сидорова

МЕНЮ на ОБЕД

« 6 » февраль 2024 г.

№ п/п	Наименование блюда	гр.	калорийность	цена	гр.	калорийность	цена
1 82	Борщ со сметаной	250/5	162,9	32-84	250/5	162,9	32-84
2 280	Пригодильник вешенки	105	180	28-78	105	180	28-78
3 312	Котлетки мясные	150	137,25	8-83	180	164,7	9-84
4 342	Компот	200	114,8	11-54	200	114,8	11-54
5 170	Шницель	100	117,5	6-80	100	117,5	6-80
6 338	Мандарин	100	47	11-39	195	47	15-36
ИТОГО:				91-18			107-16



Утверждаю
директор школы
Н.П.Калмыкова

Шеф-повар
Л.В. Сидорова

МЕНЮ на ЗАВТРАК

« 7 » февраля 2024 г.

№ п/п	Наименование блюда	гр.	калорийность	цена	гр.	калорийность	цена
1	291 Творог с кур	200	448	20-32	250	448	30-66
2	349 Кошачьи из с/р	200	113	3-74	200	113	3-74
3	110 хлеб	50	69,5	3-40	50	69,5	3-40
4	338 Апельсин	333	47	33-99	330	47	33-65
ИТОГО:				61-45			71-45



Шеф-повар
Сидорова Л.В. Сидорова

МЕНЮ на ОБЕД

« 7 » февраля 2024 г.

№ п/п	Наименование блюда	гр.	калорийность	цена	гр.	калорийность	цена
1	52 салат сельдь с луком	30/30	55,48	8-42	50/50	92,8	14-73
2	88 Шурп со сметаной	250/15	124,1	8-70	250/15	124,1	8-70
3	259 Жаркое по дом	200	295	46-06	250	368	60-33
4	377 Чай с лимоном	200	62	2-32	200	62	2-32
5	110 хлеб	100	117,5	6-80	100	117,5	6-80
6	338 Мандарин	100	47	19-88	100	47	14-28
ИТОГО:				92-18			107-16



Шеф-повар
Сидорова Л.В. Сидорова

МЕНЮ на ЗАВТРАК

« 8 » февраля 2024 г.

№ п/п	Наименование блюда	гр.	калорийность	цена	гр.	калорийность	цена
1	302 Каша гречневая	150	243,75	6-86	150	292,5	8-24
2	260 Булочки	100	221	24-24	100	221	34-24
3	348 Чай с лимоном	200	114,8	2-31	200	114,8	2-31
4	338 Яблоко	100	47	14-64	142	47	23-26
5	170 Молоко	50	69,5	3-40	50	69,5	3-40
ИТОГО:							71-45

Утверждаю
директор школы

Калмыкова Н.П. Калмыкова

Шеф-повар

Сидорова Л.В. Сидорова

МЕНЮ на ОБЕД

« 8 » февраля 2024 г.

№ п/п	Наименование блюда	гр.	калорийность	цена	гр.	калорийность	цена
1	98 Суп крестьянский	250/5	84,3	35-36	250/5	84,3	35-36
2	235 Шницель из мек.	100/10	114	16-18	100/10	114	16-18
3	143 Рагу овощное	150	155	9-27	150	190,8	11-99
4	389 Сок	200	84	9-31	200	84	9-31
5	170 Молоко	100	117,5	6-80	100	117,5	6-80
6	338 мандарин	100	47	15-26	178	47	27-52
ИТОГО:							107-16

Утверждаю
директор школы

Калмыкова Н.П. Калмыкова

Шеф-повар

Сидорова Л.В. Сидорова

МЕНЮ на ЗАВТРАК

« 9 » Февраль 2024 г.

№ п/п	Наименование блюда	гр.	калорийность	цена	гр.	калорийность	цена
1	34 Каруата туши	150	112,65	8-01	180	135,1	9-61
2	268 Баточны гев	100/10	322	35-84	100/10	322	35-84
3	349 Компот	200	113	3-74	200	113	3-74
4	111 Жид	50	69,6	3-40	50	69,6	3-40
5	338 Жид	100	47	10-45	100	47	10-45
ИТОГО:				61-45		71-45	

Утверждаю
директор школы
Н.П.Калмыкова

Шеф-повар
Л.В. Сидорова

МЕНЮ на ОБЕД

« 9 » Февраль 2024 г.

№ п/п	Наименование блюда	гр.	калорийность	цена	гр.	калорийность	цена
1	88 Шни со селедкой	250/15	124,1	18-13	250/15	124,1	18-13
2	291 Жюльен из кур	250	448	29-61	250	448	29-61
3	389 Сок	200	100,0	9-31	200	100,0	9-31
4	111 Жид	100	117,5	6-80	100	117,5	6-80
5	338 Апельсин	181	47	28-33	177	47	43-31
6							
ИТОГО:				92-18		107-16	

Утверждаю
директор школы
Н.П.Калмыкова

Шеф-повар
Л.В. Сидорова