

Утверждаю



Директор
МОБУ СОШ с. Табынское
Гумеров Ф.И./

МЕНЮ

6 октября 2023 г.

Льготная категория 1-4 класс

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак, полдник							
2008	189	КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ	200/0/5	5,1	7,6	31	214
2008	430	ЧАЙ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ	200	0,1		9,6	39
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ ВИТАМИНАМИ ДЛЯ ДЕТСКОГО	30	3,3	0,6	16,5	114
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	3,9	4,6		56
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	1	0,2	19,8	86
Итого				13,4	13	76,9	509
Обед							
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ СО СМЕТАНОЙ	200/0/10	1,7	4,6	11	97
2012	308	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ	60/0/30	0,5	6,4	1,9	67
2011	199	ПЮРЕ ГОРОХОВОЕ С МАСЛОМ	150/0/5	14,2	5,3	30,5	252
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200			19,4	77
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ ВИТАМИНАМИ ДЛЯ ДЕТСКОГО	20	2,2	0,4	11	76
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,6	0,3	29,5	131
Итого				21,2	17	103,3	700
Всего				34,6	30	180,2	1209

Утверждаю



Директор
МОБУ СОШ с. Табынское
Гумеров Ф.И./

МЕНЮ

6 октября 2023 г.

Льготная категория 5-11 класс

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак, полдник							
2008	189	КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ	200/0/5	5,1	7,6	31	214
2008	430	ЧАЙ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ	200	0,1		9,6	39
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ ВИТАМИНАМИ ДЛЯ ДЕТСКОГО	30	3,3	0,6	16,5	114
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	3,9	4,6		56
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	1	0,2	19,8	86
Итого				13,4	13	76,9	509
Обед							
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ СО СМЕТАНОЙ	250/0/10	2,2	5,6	12,8	115
2012	308	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ	60/0/30	0,5	6,5	1,9	67
2011	199	ПЮРЕ ГОРОХОВОЕ С МАСЛОМ	165/0/5	15,1	5,6	32,4	268
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200			19,4	77
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ ВИТАМИНАМИ ДЛЯ ДЕТСКОГО	50	5,5	1	27,5	190
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,6	0,3	29,5	131
Итого				25,9	19	123,5	848
Всего				39,3	32	200,4	1357

Утверждаю



Директор
МОБУ СОШ с. Табынское
Гумеров Ф.И./

МЕНЮ

6 октября 2023 г.

Младшие классы 1 смена

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак, полдник							
2008	189	КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ	200/0/5	5,1	7,6	31	214
2008	430	ЧАЙ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ	200	0,1		9,6	39
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ ВИТАМИНАМИ ДЛЯ ДЕТСКОГО	30	3,3	0,6	16,5	114
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	3,9	4,6		56
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	1	0,2	19,8	86
Итого				13,4	13	76,9	509
Всего				13,4	13	76,9	509

Утверждаю



Директор
МОБУ СОШ с. Табынское
Гумеров Ф.И./

МЕНЮ

6 октября 2023 г.

Младшие классы 2 смена

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Обед							
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ СО СМЕТАНОЙ	200/0/10	1,7	4,6	11	97
2012	308	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ	60/0/30	0,5	6,5	1,9	67
2011	199	ПЮРЕ ГОРОХОВОЕ С МАСЛОМ	150/0/5	14,2	5,3	30,5	252
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200			19,4	77
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ ВИТАМИНАМИ ДЛЯ	20	2,2	0,4	11	76
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,6	0,3	29,5	131
Итого				21,2	17,1	103,3	700
Всего				21,2	17,1	103,3	700

Утверждаю



Директор
МОБУ СОШ с. Табынское
Гумеров Ф.И./

МЕНЮ

6 октября 2023 г.

ММС 5-11 класс

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Обед							
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ СО СМЕТАНОЙ	250/0/10	2,2	5,6	12,8	115
2012	308	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ	60/0/30	0,5	6,5	2	68
2011	199	ПЮРЕ ГОРОХОВОЕ С МАСЛОМ	165/0/5	15,1	5,6	32,4	268
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200			19,4	77
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ ВИТАМИНАМИ ДЛЯ	50	5,5	1	27,5	190
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,6	0,3	29,5	131
Итого				25,9	19	123,6	849
Всего				25,9	19	123,6	849

Утверждаю



Директор
МОБУ СОШ с. Табынское
Гумеров Ф.И./

МЕНЮ

6 октября 2023 г.

Родительский взнос, сотрудники

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Обед							
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ СО СМЕТАНОЙ	250/0/10	2,2	5,6	12,8	115
2012	308	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ	60/0/30	0,5	6,5	2	68
2011	199	ПЮРЕ ГОРОХОВОЕ С МАСЛОМ	165/0/5	15,1	5,6	32,4	268
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200			19,4	77
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ ВИТАМИНАМИ ДЛЯ ДЕТЕЙ	50	5,5	1	27,5	190
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,6	0,3	29,5	131
Итого				25,9	19	123,6	849
Всего				25,9	19	123,6	849