

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МУП «Горпищегорг»
_____ К.Е. Дубковская



СОГЛАСОВАНО:

Директор школы _____



Меню

11 мая 2021г.

Горячее питание(завтрак)1-4 классы

Наименование блюд	Выход г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Б	Ж	У	
Макаронные изделия отварные с маслом сливочным и сыром	150/5/30	7,9	9,1	21,32	204,3
Хлеб	30	3,2	1,4	14,3	82,2
Йогурт разливной	190	5,7	4,7	8,0	164,8
Кондитерские изделия	20	1,5	3,4	13,4	90,0
Стоимость					60-13

Горячее питание (Обед) 1-4 классы

Наименование блюд	Выход г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Б	Ж	У	
Салат из отварной свеклы	55	0,8	3,3	4,6	51,2
Суп с горохом	200	4,39	4,22	13,2	118,6
Котлета из птицы	90	18,1	12,5	22,1	338,5
Каша вязкая из крупы гречневой	150	4,5	5,0	20,52	145,5
Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,5	70,4
Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,73	34,8
Сок фруктовый	180	1,26	0,18	23,8	108,0
Стоимость					60-13

Зав. производством: _____

Мед. работник: _____

Ответственный за питание: _____

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МУП «Горпищеторг»
К.Е. Дубковская

12 мая 2021г.

СОГЛАСОВАНО:
Директор школы

Меню

Горячее питание(завтрак)1-4 классы

Наименование блюд	Выход г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Б	Ж	У	
Салат из отварной свеклы	60	0,85	3,6	5,0	55,7
Курица тушенная в соусе	65/50	12,8	12,3	6,0	190,5
Каша вязкая из рисовой крупы	150	2,6	4,17	26,6	154,1
Хлеб	30	2,4	0,3	14,5	70,4
Чай	200	0,13	0,02	15,2	62,0
Стоимость					60-13

Горячее питание (Обед) 1-4 классы

Наименование блюд	Выход г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Б	Ж	У	
Икра кабачковая	60	0,75	4,8	4,8	61,3
Борщ с картофелем и капустой	200	1,44	3,94	8,75	83,0
Биточки мясные (свинина)	90	12,0	30,5	12,5	358,9
Макаронные изделия отварные	150	5,55	4,5	26,5	168,5
Хлеб пшеничный	30	3,2	1,4	14,3	82,2
Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	8,5	51,6
Чай с лимоном	200/7	0,13	0,02	15,2	62,0
Кондитерские изделия	20	1,5	3,4	13,4	90,0
Стоимость					60-13

Зав. производством: _____

Мед. работник: _____

Ответственный за питание: _____



УТВЕРЖДАЮ:
Директор МУП «Горпищеторг»
К.Е. Дубковская



СОГЛАСОВАНО:
Директор школы

Меню

13 мая 2021г.

Горячее питание(завтрак)1-4 классы

Наименование блюд	Выход г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Б	Ж	У	
Запеканка из творога с яблоками, изюмом и сметаной	130/20	17,5	11,5	18,9	240,2
Чай с лимоном	200/7	0,07	0,02	15,0	60,0
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,84	47,0
Кондитерские изделия	20	1,6	3,3	13,2	88,8
Стоимость					60-13

Горячее питание (Обед) 1-4 классы

Наименование блюд	Выход г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Б	Ж	У	
Салат из отварной свеклы	60	0,85	3,6	5,0	55,7
Рассольник Ленинградский	200	1,61	4,07	9,6	85,86
Тефтели мясные в соусе (свинина)	95/50	13,0	22,8	17,1	334,2
Каша вязкая из крупы гречневой	150	4,5	5,0	20,52	145,5
Компот из сухофруктов	180	0,18	0,18	25,1	103,2
Хлеб пшеничный	30	3,2	1,4	14,3	82,2
Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	8,5	51,6
Стоимость					60-13

Зав. производством: _____

Мед. работник: _____

Ответственный за питание: _____

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор МУП «Горпищеторг»

 К.Е. Дубковская

СОГЛАСОВАНО:
 Директор школы _____

Меню

17 мая 2021г.

Горячее питание(завтрак) 1-4 классы

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Б	Ж	У	
Горошек консервированный	34	1,7	0,07	4,7	24,7
Котлета из птицы	95	18,91	10,26	17,67	258,31
Картофель отварной	150	3,0	4,3	23,0	141,9
Хлеб	30	30	2,4	0,3	14,5
Компот из яблок	200	0,07	0,02	14,9	59,4
Стоимость					60-13

Горячее питание (Обед) 1-4 классы

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Б	Ж	У	
Овощи солёные (помидоры)	40	0,6	2,4	3,4	37,3
Борщ с фасолью	200	2,85	4,09	11,3	102,2
Рыба, тушеная с овощами	55/50	6,8	3,7	2,4	69,5
Каша вязкая из крупы «Артек»	150	6,2	5,85	40,2	237,24
Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,5	70,4
Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,73	34,8
Чай	200	0,07	0,02	15,0	60,0
Стоимость					60-13

Зав. производством: _____

Мед. работник: _____

Ответственный за питание: _____

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МУП «Горпищеторг»
К.Е. Дубковская

СОГЛАСОВАНО
Директор школы

Меню

18 мая 2021г.

Горячее питание(завтрак)1-4 классы

Наименование блюд	Выход г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Б	Ж	У	
Каша жидкая молочная из овсяных хлопьев «Геркулес» с маслом сливочным и сухофруктами	200/5/17	7,82	12,83	56,2	312,3
Бутерброд с маслом сливочным и сыром	30/5/20	6,5	9,4	14,83	164,0
Йогурт разливной	190	5,7	4,8	8,0	165,3
Стоимость					60-13

Горячее питание (Обед) 1-4 классы

Наименование блюд	Выход г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Б	Ж	У	
Овощи солёные (огурец)	40	0,6	2,4	3,4	37,3
Суп из овощей	200	1,27	3,99	7,32	76,2
Плов мясной(свинина)	125/55	16,5	18,6	72,3	420,1
Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,5	70,4
Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,73	34,8
Компот из сухофруктов	200	0,2	0,2	27,9	114,6
Пряник	40	3,2	6,6	26,4	176,6
Стоимость					60-13

Зав. производством: _____

Мед. работник: _____

Ответственный за питание: _____

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МУП «Горпищеторг»
К.Е. Дубковская



СОГЛАСОВАНО:
Директор школы



Меню

19 мая 2021г.

Горячее питание(завтрак) 1-4 классы

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Б	Ж	У	
Горошек консервированный	26	1,3	0,05	3,6	19,0
Омлет натуральный с маслом сливочным и сыром	110/5	14,34	23,54	2,04	278,0
Хлеб	30	2,4	0,3	14,5	70,4
Сок фруктовый	180	1,26	0,18	23,8	108,0
Стоимость					60-13

Горячее питание (Обед) 1-4 классы

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Б	Ж	У	
Овощи солёные (помидоры)	35	0,45	2,0	3,0	30,4
Рассольник Ленинградский	200	1,61	4,07	9,6	85,86
Котлета из птицы	85	16,21	9,1	15,8	230,0
Капуста тушеная	150	2,7	5,67	34,7	199,7
Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,5	70,4
Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,73	34,8
Чай с лимоном	200/7	0,07	0,02	15,0	60,0
Фрукты свежие	70	0,3	0,3	6,9	33,0
Стоимость					60-13

Зав. производством: _____

Мед. работник: _____

Ответственный за питание: _____

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МУП «Горпищеторг»
К.Е. Дубковская



СОГЛАСОВАНО:
Директор школы



Меню

20 мая 2021г.

Горячее питание(завтрак) 1-4 классы

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Б	Ж	У	
Салат из отварной свеклы	65	0,8	3,3	4,6	51,3
Каша вязкая из гречневой крупы	150	4,6	5,0	20,52	145,5
Котлета мясная (свинина)	85	11,5	16,4	9,7	234,2
Компот из яблок	200	0,07	0,02	14,9	59,4
Хлеб	30	3,2	1,4	14,3	82,2
Фрукты свежие	70	0,3	0,3	6,9	33,0
Стоимость					60-13

Горячее питание (Обед) 1-4 классы

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Б	Ж	У	
Овощи солёные (огурцы)	25	0,4	1,5	2,1	23,4
Суп с макаронными изделиями	200	1,91	4,1	10,4	93,6
Каша вязкая из рисовой крупы	150	2,6	4,17	26,6	154,1
Рыба, тушеная с овощами	65/50	7,14	4,06	2,94	77,4
Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,5	70,4
Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,73	34,8
Чай	200	0,07	0,02	15,0	60,0
Стоимость					60-13

Зав. производством: _____

Мед. работник: _____

Ответственный за питание: _____

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МУП «Горпищеторг»
К.Е. Дубковская



СОГЛАСОВАНО:

Директор школы М.О. Митенченко



Меню

21 мая 2021г.

Горячее питание(завтрак) 1-4 классы

Наименование блюд	Выход г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Б	Ж	У	
Каша жидкая молочная рисовая с маслом сливочным и сухофруктами	200/5/17	6,8	11,22	40,57	278,15
Бутерброд с маслом сливочным и сыром	30/5/20	6,8	10,1	14,83	171,6
Йогурт разливной	190	5,7	4,8	8,0	165,3
Стоимость					60-13

Горячее питание (Обед) 1-4 классы

Наименование блюд	Выход г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Б	Ж	У	
Салат из отварной свеклы	60	0,9	3,6	5,0	55,7
Суп с горохом	200	4,39	4,22	13,2	118,6
Тефтели мясные в соусе(свинина)	95/50	13,5	17,5	18,4	260,7
Рагу из овощей	150	2,7	16,5	12,9	213,0
Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,5	70,4
Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,73	34,8
Чай с лимоном	180/6,3	0,6	0,02	13,5	54
Стоимость					60-13

Зав. производством: _____

Мед. работник: _____

Ответственный за питание: _____