

Утверждаю
 Директор МАОУ СОШ №5  С.Ф. Прокопенко

**Меню для питания учащихся в возрасте с 12 лет и старше
 11 мая 2021 г.**

| Наименование блюда | Выход, г | Химический состав | | | | Сумма, р |
|--|----------|-------------------|-------------|--------------|--------------|---------------|
| | | Белки, г | Жиры, г | Угл, г | ЭЦ, ккал | |
| Комплекс 1 | | 26,9 | 13,2 | 58,2 | 460,9 | 80,00 |
| Запеканка из творога с джемом (№366-2004) | 160/20 | 25,1 | 12,9 | 32,7 | 347 | 76,48 |
| Чай с сахаром №685-2004 | 200 | 0,2 | 0,0 | 15,0 | 60,8 | 1,98 |
| Хлеб (витамин.) "Облепиховый" | 20,5 | 1,6 | 0,3 | 10,5 | 52,8 | 1,54 |
| Комплекс 2 | | 22,4 | 11,4 | 99,4 | 592,0 | 80,00 |
| Бутерброд с джемом №2-2004 | 20/25 | 1,8 | 0,2 | 21,0 | 93,0 | 8,44 |
| Печень в сметанном соусе (№439-2004) | 60/30 | 13 | 7,7 | 8,07 | 153,58 | 43,71 |
| Макаронные изделия отварные №516-2004 | 150 | 4,5 | 3,0 | 36,7 | 191,7 | 6,85 |
| Чай с сахаром №685-2004 | 200 | 0,2 | 0,0 | 15,0 | 60,8 | 1,98 |
| Йогуртный продукт "Услада" 1,2 % | 95 | 1,6 | 0,3 | 10,5 | 52,8 | 17,80 |
| Хлеб "Дарницкий" | 22 | 1,3 | 0,2 | 8,2 | 40,2 | 1,22 |
| Комплекс 3 | | 15,2 | 6,8 | 45,6 | 304,4 | 49,00 |
| Запеканка из творога с джемом (№366-2004) | 90/10 | 12,6 | 6,5 | 16,3 | 174 | 45,23 |
| Чай с сахаром №685-2004 | 200 | 0,2 | 0,0 | 15,0 | 60,8 | 1,98 |
| Хлеб "Белый" 1-й с | 30,9 | 2,37 | 0,3 | 14,3 | 69,5 | 1,79 |
| Комплекс 4 | | 20,6 | 11,1 | 77,4 | 492,1 | 55,00 |
| Печень в сметанном соусе (№439-2004) | 60/30 | 13 | 7,7 | 8,07 | 153,58 | 43,71 |
| Макаронные изделия отварные №516-2004 | 150 | 4,5 | 3,0 | 36,7 | 191,7 | 6,85 |
| Чай с сахаром №685-2004 | 200 | 0,2 | 0,0 | 15,0 | 60,8 | 1,98 |
| Хлеб "Белый" 1-й с | 23,3 | 1,58 | 0,2 | 9,5 | 46 | 1,35 |
| Хлеб "Дарницкий" | 20 | 1,3 | 0,2 | 8,2 | 40,1 | 1,11 |
| Обед для учащихся с ОВЗ | | 27,9 | 31,0 | 146,6 | 981,9 | 109,60 |
| Горошек зеленый консервированный с маслом растительным | 30/5 | 0,72 | 3,625 | 1,5 | 42 | 9,98 |
| Суп гороховый с гречками с мясом (№139-2004) | 250/5/20 | 5,6 | 8,8 | 32,0 | 230 | 18,1 |
| Котлета рыбная запеченная №388-2004 | 100 | 10,3 | 9,3 | 12,9 | 176,3 | 41,62 |
| Рис припущенный №512-2004 | 150 | 3,7 | 3,6 | 29,7 | 166,0 | 9,01 |
| Компот из изюма + витамин "С" (№638-2004) | 200 | 0,2 | 0,0 | 22,0 | 89 | 5,59 |
| Йогуртный продукт "Услада" 5,1 % | 95 | 2,2 | 4,8 | 15,1 | 114,0 | 21,30 |
| Хлеб (витамин.) "Облепиховый" | 31,2 | 3,2 | 0,6 | 21,0 | 106 | 2,34 |

Повар – бригадир: 

Мед. Работник: 

Утверждаю:
 Директор МАОУ СОШ №5 _____ С.Ф. Прокопенко



Меню для питания учащихся в возрасте с 7 - 11 лет

11 мая 2021 г.

| Наименование блюда | Выход, г | Химический состав | | | | Сумма, р |
|--|----------|-------------------|-------------|--------------|--------------|---------------|
| | | Белки, г | Жиры, г | Угл, г | ЭЦ, ккал | |
| Комплекс 1 | | 26,9 | 13,2 | 58,2 | 460,9 | 80,00 |
| Запеканка из творога с джемом (№366-2004) | 160/20 | 25,1 | 12,9 | 32,7 | 347 | 76,48 |
| Чай с сахаром №685-2004 | 200 | 0,2 | 0,0 | 15,0 | 60,8 | 1,98 |
| Хлеб (витамин.) "Облепиховый" | 20,5 | 1,6 | 0,3 | 10,5 | 52,8 | 1,54 |
| Комплекс 2 | | 22,4 | 11,4 | 99,4 | 592,0 | 80,00 |
| Бутерброд с джемом №2-2004 | 20/25 | 1,8 | 0,2 | 21,0 | 93,0 | 8,44 |
| Печень в сметанном соусе (№439-2004) | 60/30 | 13 | 7,7 | 8,07 | 153,58 | 43,71 |
| Макаронные изделия отварные №516-2004 | 150 | 4,5 | 3,0 | 36,7 | 191,7 | 6,85 |
| Чай с сахаром №685-2004 | 200 | 0,2 | 0,0 | 15,0 | 60,8 | 1,98 |
| Йогуртный продукт "Услада" 1,2 % | 95 | 1,6 | 0,3 | 10,5 | 52,8 | 17,80 |
| Хлеб "Дарницкий" | 22 | 1,3 | 0,2 | 8,2 | 40,2 | 1,22 |
| Обед | | 19,9 | 18,0 | 123,5 | 738,3 | 58,00 |
| Суп гороховый с гречками с мясом (№139-2004) | 250/5/20 | 5,6 | 8,8 | 32,0 | 230 | 18,1 |
| Котлета рыбная запеченная №388-2004 | 50 | 5,2 | 4,7 | 6,5 | 88,2 | 20,85 |
| Рис припущенный №512-2004 | 150 | 3,7 | 3,6 | 29,7 | 166,0 | 9,01 |
| Компот из изюма + витамин "С" (№638-2004) | 200 | 0,2 | 0,0 | 22,0 | 89 | 5,59 |
| Хлеб (витамин.) "Облепиховый" | 37,2 | 3,2 | 0,6 | 21,0 | 106 | 2,79 |
| Хлеб "Дарницкий" | 30 | 2,0 | 0,3 | 12,3 | 60,1 | 1,66 |
| Обед для учащихся с ОВЗ | | 27,9 | 31,0 | 146,6 | 981,9 | 109,60 |
| Горошек зеленый консервированный с маслом растительным | 30/5 | 0,72 | 3,625 | 1,5 | 42 | 9,98 |
| Суп гороховый с гречками с мясом (№139-2004) | 250/5/20 | 5,6 | 8,8 | 32,0 | 230 | 18,1 |
| Котлета рыбная запеченная №388-2004 | 100 | 10,3 | 9,3 | 12,9 | 176,3 | 41,62 |
| Рис припущенный №512-2004 | 150 | 3,7 | 3,6 | 29,7 | 166,0 | 9,01 |
| Компот из изюма + витамин "С" (№638-2004) | 200 | 0,2 | 0,0 | 22,0 | 89 | 5,59 |
| Йогуртный продукт "Услада" 5,1 % | 95 | 2,2 | 4,8 | 15,1 | 114,0 | 21,30 |
| Хлеб (витамин.) "Облепиховый" | 31,2 | 3,2 | 0,6 | 21,0 | 106 | 2,34 |
| Хлеб "Дарницкий" | 30 | 2,0 | 0,3 | 12,3 | 60,1 | 1,66 |

Повар – бригадир: _____

Мед. Работник _____