

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

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

Наименование блюда	Выход, г	Химический состав				Сумма, р
		Белки, г	Жиры, г	Угл, г	ЭЦ, ккал	
Комплекс 1		19,8	13,7	89,1	559,4	80,00
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	15	0,36		0,75	4	4,57
Котлеты из свинины и курицы "Школьные" №59-2006, Екатеринбург	80	10,9	9,5	5,9	152,6	38,61
Гречка вязкая отварная (р.510-2004)	150	4,6	3,7	20,0	132	7,91
Чай с сахаром №685-2004	200	0,2	0,0	15,0	60,8	1,98
Фрукты (Апельсин) №458-2006, Москва	212	0,8	0,0	28,8	118,4	23,98
Хлеб (витамин.) "Облепиховый"	24,5	1,6	0,3	10,5	51,4	1,84
Хлеб "Дарницкий"	20	1,3	0,2	8,2	40,1	1,11
Комплекс 2		24,5	26,8	70,3	620,1	80,00
Омлет натуральный с маслом (№340-2004)	180	15,8	22,6	3,5	281	36,65
Чай с сахаром №685-2004	200	0,2	0,0	15,0	60,8	1,98
Бутерброд с сыром №3-2004	20/15	5,3	3,7	7,2	83,3	14,52
Хлеб (витамин.) "Облепиховый"	38,2	2,4	0,5	15,8	77,0	2,87
Фрукты (Апельсин) №458-2006, Москва	212	0,8	0,0	28,8	118,4	23,98
Комплекс 3		18,6	13,7	59,6	436,6	51,10
Котлеты из свинины и курицы "Школьные" №59-2006, Екатеринбург	80	10,9	9,5	5,9	152,6	38,61
Гречка вязкая отварная (р.510-2004)	150	4,6	3,7	20,0	132	7,91
Чай с сахаром №685-2004	200	0,2	0,0	15,0	60,8	1,98
Хлеб (витамин.) "Облепиховый"	20	1,6	0,3	10,5	51,4	1,50
Хлеб "Дарницкий"	20	1,3	0,2	8,2	40,1	1,10
Комплекс 4		22,9	26,6	36,2	477,5	54,50
Омлет натуральный с маслом (№340-2004)	180	15,8	22,6	3,5	281	36,65
Чай с сахаром №685-2004	200	0,2	0,0	15,0	60,8	1,98
Бутерброд с сыром №3-2004	20/15	5,3	3,7	7,2	83,3	14,52
Хлеб (витамин.) "Облепиховый"	18	1,6	0,3	10,5	52,8	1,35
Обед для учащихся с ОВЗ		31,9	24,5	102,2	769,0	109,60
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	15	0,72		1,5	9	4,57
Суп с макаронными изделиями, с курицей (р.147-2004)	250/15	8,1	7,8	14,2	159	17,5
Плов из мяса по - узбекски (р.444-2004)	200	18,2	16,4	33,5	354	52,06
Нектар "Мой" в инд. уп.	200			24,0	96	16
Йогуртный продукт "Услада" 1,2 %	95	2,5		14,7	80,8	17,80
Хлеб "Белый" 1-й с	28,8	2,37	0,3	14,3	69,5	1,67

Повар – бригадир: _____

Мед. Работник _____

Утверждаю:

Директор МАОУ СОШ №5 _____ С.Ф. Прокопенко



**Меню для питания учащихся в возрасте с 7 - 11 лет
14 мая 2021 г.**

Наименование блюда	Выход, г	Химический состав				Сумма, р
		Белки, г	Жиры, г	Угл, г	ЭЦ, ккал	
Завтрак 1		19,8	13,7	89,1	559,4	80,00
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	15	0,36		0,75	4	4,57
Котлеты из свинины и курицы "Школьные" №59-2006, Екатеринбург	80	10,9	9,5	5,9	152,6	38,61
Гречка вязкая отварная (р.510-2004)	150	4,6	3,7	20,0	132	7,91
Чай с сахаром №685-2004	200	0,2	0,0	15,0	60,8	1,98
Фрукты (Апельсин) №458-2006, Москва	212	0,8	0,0	28,8	118,4	23,98
Хлеб (витамин.) "Облепиховый"	24,5	1,6	0,3	10,5	51,4	1,84
Хлеб "Дарницкий"	20	1,3	0,2	8,2	40,1	1,11
Завтрак 2		24,5	26,8	70,3	620,1	80,00
Омлет натуральный с маслом (№340-2004)	180	15,8	22,6	3,5	281	36,65
Чай с сахаром №685-2004	200	0,2	0,0	15,0	60,8	1,98
Бутерброд с сыром №3-2004	20/15	5,3	3,7	7,2	83,3	14,52
Хлеб (витамин.) "Облепиховый"	38,2	2,4	0,5	15,8	77,0	2,87
Фрукты (Апельсин) №458-2006, Москва	212	0,8	0,0	28,8	118,4	23,98
Обед		26,5	23,3	79,9	635,7	86,00
Суп с макаронными изделиями, с курицей (р.147-2004)	200/15	7,0	6,7	14,2	145	16,74
Плов из мяса по - узбекски (р.444-2004)	200	18,2	16,4	33,5	354	52,06
Нектар "Мой" в инд. уп.	200			24,0	96	16
Хлеб "Дарницкий"	21,6	1,3	0,2	8,2	40,2	1,20
Обед для учащихся с ОВЗ		31,9	24,5	102,2	769,0	109,60
Кукуруза консервированная (после термической обработки)	15	0,72		1,5	9	4,57
Суп с макаронными изделиями, с курицей (р.147-2004)	250/15	8,1	7,8	14,2	159	17,5
Плов из мяса по - узбекски (р.444-2004)	200	18,2	16,4	33,5	354	52,06
Нектар "Мой" в инд. уп.	200			24,0	96	16
Йогуртный продукт "Услада" 1,2 %	95	2,5		14,7	80,8	17,80
Хлеб "Белый" 1-й с	28,8	2,37	0,3	14,3	69,5	1,67

Повар – бригадир: _____

Мед. Работник _____