

«УТВЕРЖДАЮ»  
директор МОУ «Новотроицкая СОШ»

/Ивановичева И.В./

**МЕНЮ**  
на «21» ноября 2024 г. (1 неделя)

Завтрак (1 - 4 классы)+ ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энергетическая ценность, кал	Стоимость
182	Суп молочный вермишелевый	150/5	7,3	9,2	30,46	234	
	Сыр порционно	20	16	1	70	250	
377	Чай с лимоном	200/7/15	0,13	0,02	15,2	62	
	Хлеб пшеничный	40	2,84	0,32	18,08	84,56	
	Плюшка	80	1,7	0	13,94	82,9	
	Яйцо вареное	45	0,025		19,850	80,250	
	<b>ИТОГО:</b>	<b>437</b>	<b>26,27</b>	<b>10,54</b>	<b>133,74</b>	<b>630,56</b>	<b>70-18</b>

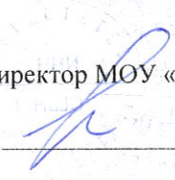
Обед (1-4 классы) + ОВЗ

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энергетическая ценность, кал	Стоимость
	Икра кабачковая	60	0,96	3,6	6,6	62,4	
82	Борщ из свежей капусты с мясом	200/40	1,8	4,92	10,93	199	
492	Плов из мяса птицы	150	29,4	29,82	56,91	618,87	
	Сок фруктовый	200	1		20,2	84,8	
	Хлеб пшеничный 1 сорта	40	3,1	0,2	20,1	94,7	
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,42	0,16	9,04	42,28	
	Печенье	30	0,025		19,850	80,250	
	<b>ИТОГО:</b>	<b>820</b>	<b>37,78</b>	<b>35,27</b>	<b>125,70</b>	<b>1079,62</b>	<b>86-74</b>

Повар Шумкина И.Н. / Шумкина И.Н./

Ответственный за питание Вишнякова М.Н. / Вишнякова М.Н./

«УТВЕРЖДАЮ»  
директор МОУ «Новотроицкая СОШ»

  
/Ивановичева И.В./

## МЕНЮ

на «21» ноября (1 неделя)

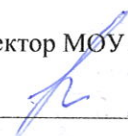
Обед (5-11 классы)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кал	Стоимость
	Икра кабачковая	100	0,96	3,6	6,6	62,4	
82	Борщ из свежей капусты с мясом	200/40	1,8	4,92	10,93	199	
492	Плов из мяса птицы	180	29,4	29,82	56,91	618,87	
389	Сок фруктовый	200	1		20,2	84,8	
	Хлеб пшеничный 1 сорта	40	3,1	0,2	20,1	94,7	
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,42	0,16	9,04	42,28	
	ИТОГО:	950,07	41,68	83,78	209,35	1806,2	71-27

Повар  / Шумкина И.Н./

Ответственный за питание  /Вишнякова М.Н./

«УТВЕРЖДАЮ»  
директор МОУ «Новотроицкая СОШ»

  
/Ивановичева И.В./

## МЕНЮ

на «21» ноября (1 неделя)

### Завтрак (ДМГ)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки,г	Жиры,г	Углевод ы,г	Энер.ценн ость, кал	Стоимость
182	Суп молочный вермишелевый	180/5	7,3	9,2	30,46	234	
	Сыр порционно	20	16	1	70	250	
377	Чай с сахаром	200/7/1 5	0,13	0,02	15,2	62	
	Хлеб пшеничный	40	2,84	0,32	18,08	84,56	
	Плюшка	80	1,7	0	13,94	82,9	
	Яйцо вареное	45	0,025		19,850	80,250	
	<b>ИТОГО:</b>	<b>437</b>	<b>26,27</b>	<b>10,54</b>	<b>133,74</b>	<b>630,56</b>	<b>71-27</b>

### Обед (ДМГ)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Белки,г	Жиры,г	Углеводы, г	Энер.цен ность, кал	Стоимость
	Икра кабачковая	60	0,96	3,6	6,6	62,4	
82	Борщ из свежей капусты с мясом	200/40	1,8	4,92	10,93	199	
492	Плов из мяса птицы	150	29,4	29,82	56,91	618,87	
	Сок фруктовый	200	1		20,2	84,8	
	Хлеб пшеничный 1 сорта	40	3,1	0,2	20,1	94,7	
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,42	0,16	9,04	42,28	
	Печенье	30	0,025		19,850	80,250	
	<b>ИТОГО:</b>	<b>820</b>	<b>37,78</b>	<b>35,27</b>	<b>125,70</b>	<b>1079,62</b>	<b>93-72</b>

Повар  / Шумкина И.Н./

Ответственный за питание  /Вишнякова М.Н./