Согласовано:
ИП Ходаков Д.М.
«____» _____ 2023г.

Утверждаю:
Директор МБОУ СОШ № 20
«01» декабря 2023г.

МЕНЮ

На 01 декабря 2023

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Наименование блюд	Выход 7-11 лет	Цена	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	№ рецептуры
ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК							
Кукуруза отварная с маслом	60/5	18-99	1,32	1,88	5,4	43,99	Дели принт 2005-133
Котлета рубленная из бройлер-цыплят	90/5	50-05	13,68	20,34	13,32	291,6	Дели принт 2005-295
Рис отварной	150/5	13-79	3,77	6,11	41,4	235,65	Дели принт 2005-304
Компот из смеси сухофруктов	200	5-02	0,08	0	21,82	87,6	Дели принт 2005-349
Хлеб пшеничный	30	1-69	2,37	0,3	14,5	71,0	Пром.
Хлеб ржано-пшеничный	20	1-21	1,32	0,24	8,6	40,4	Пром.
Итого	565	90-75	22,54	28,87	105,04	770,24	
ГОРЯЧИЙ ОБЕД							
Овощи натуральные огурцы соленые	60	9-04	0,48	0,12	1,92	10,8	Дели принт 2005-70/71
Суп картофельный с клецками	200	8-07	4,18	5,02	23,2	175,8	Дели принт 2005-108/109
Рыба, тушенная в томате с овощами	90/50	41-71	12,74	6,72	6,72	238,6	Дели принт 2005-229
Пюре картофельное	150	13-24	3,12	5,1	18,57	132,6	Дели принт 2005-312
Чай с сахаром	200/15	1-96	0,1	0	15,0	60,0	Дели принт 2005-376
Хлеб пшеничный	30	1-69	2,37	0,3	14,5	71,0	Пром.
Хлеб ржано-пшеничный	20	1-21	1,32	0,24	8,6	40,4	Пром.
Итого	815	76-92	24,31	17,50	88,51	729,2	

Технолог: Ходаков Дмитрий Михайлович

Калькулятор:

Согласовано:
ИП Ходаков Д.М.
«____»_____2023г.

Утверждаю:
Директор МБОУ СОШ № 20
«01»декабря 2023г.

МЕНЮ

На 01 декабря 2023

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Наименование блюд	Выход 7-11 лет	Цена	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	№ рецептуры
ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК							
Кукуруза отварная с маслом	60/5	18-99	1,32	1,88	5,4	43,99	Дели принт 2005-133
Котлета рубленная из бройлер-цыплят	90/5	50-05	13,68	20,34	13,32	291,6	Дели принт 2005-295
Рис отварной	150/5	13-79	3,77	6,11	41,4	235,65	Дели принт 2005-304
Компот из смеси сухофруктов	200	5-02	0,08	0	21,82	87,6	Дели принт 2005-349
Хлеб пшеничный	30	1-69	2,37	0,3	14,5	71,0	Пром.
Хлеб ржано-пшеничный	20	1-21	1,32	0,24	8,6	40,4	Пром.
Итого	565	90-75	22,54	28,87	105,04	770,24	
ГОРЯЧИЙ ОБЕД							
Овощи натуральные огурцы соленые	60	9-04	0,48	0,12	1,92	10,8	Дели принт 2005-70/71
Суп картофельный с клецками	200	8-07	4,18	5,02	23,2	175,8	Дели принт 2005-108/109
Рыба, тушенная в томате с овощами	90/50	41-71	12,74	6,72	6,72	238,6	Дели принт 2005-229
Пюре картофельное	150	13-24	3,12	5,1	18,57	132,6	Дели принт 2005-312
Чай с сахаром	200/15	1-96	0,1	0	15,0	60,0	Дели принт 2005-376
Хлеб пшеничный	30	1-69	2,37	0,3	14,5	71,0	Пром.
Хлеб ржано-пшеничный	20	1-21	1,32	0,24	8,6	40,4	Пром.
Итого	815	76-92	24,31	17,50	88,51	729,2	

Технолог: Ходаков Дмитрий Михайлович

Калькулятор:

Согласовано:
ИП Ходаков Д.М.
«____»_____2023г.

Утверждаю:
Директор МБОУ СОШ № 20
«01»декабря 2023г.

МЕНЮ

На 01 декабря 2023

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Наименование блюд	Выход 7-11 лет	Цена	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	№ рецептуры
ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК							
Кукуруза отварная с маслом	60/5	18-99	1,32	1,88	5,4	43,99	Дели принт 2005-133
Котлета рубленная из бройлер-цыплят	90/5	50-05	13,68	20,34	13,32	291,6	Дели принт 2005-295
Рис отварной	150/5	13-79	3,77	6,11	41,4	235,65	Дели принт 2005-304
Компот из смеси сухофруктов	200	5-02	0,08	0	21,82	87,6	Дели принт 2005-349
Хлеб пшеничный	30	1-69	2,37	0,3	14,5	71,0	Пром.
Хлеб ржано-пшеничный	20	1-21	1,32	0,24	8,6	40,4	Пром.
Итого	565	90-75	22,54	28,87	105,04	770,24	
ГОРЯЧИЙ ОБЕД							
Овощи натуральные огурцы соленые	60	9-04	0,48	0,12	1,92	10,8	Дели принт 2005-70/71
Суп картофельный с клецками	200	8-07	4,18	5,02	23,2	175,8	Дели принт 2005-108/109
Рыба, тушенная в томате с овощами	90/50	41-71	12,74	6,72	6,72	238,6	Дели принт 2005-229
Пюре картофельное	150	13-24	3,12	5,1	18,57	132,6	Дели принт 2005-312
Чай с сахаром	200/15	1-96	0,1	0	15,0	60,0	Дели принт 2005-376
Хлеб пшеничный	30	1-69	2,37	0,3	14,5	71,0	Пром.
Хлеб ржано-пшеничный	20	1-21	1,32	0,24	8,6	40,4	Пром.
Итого	815	76-92	24,31	17,50	88,51	729,2	

Технолог: Ходаков Дмитрий Михайлович

Калькулятор: