

СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ СОШ № 5
 Житковская Г.И.

ООО "КК Русский пир"

Меню

На "01" 10 2021 г.

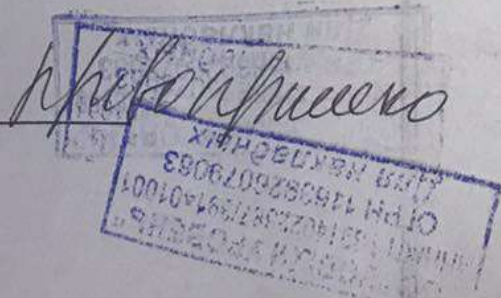
№ п/п	Наименование	Выход, гр.	Калорийность, ккал
Завтрак для обучающихся с 1 класса по 4 класс включительно			
1	Горошек зеленый припущенный с маслом 1/30	30	38,837
2	Омлет 1/150	150	195,441
3	Хлеб пшеничный 1/30	30	72,300
4	Чай заварной с сахаром и лимоном 1/180/5	180/5	55,654
5	Фрукты свежие по сезону (v)1/150	150	61,650
Итого:		545	473,882

Обед для обучающихся с 1 класса по 4 класс включительно			
1	Винегрет овощной 1/60	60	65,981
2	Суп Полевой с рыбой 1/200	200	160,827
3	Котлета мясная запеченная в соусе 1/90	60/30	179,610
4	Рис отварной с маслом 1/150	150	213,523
5	Компот из изюма 1/180	180	91,935
6	Хлеб пшеничный 1/30	30	72,300
7	Хлеб ржано-пшеничный 1/20	20	48,200
Итого:		730	832,375

Обед для обучающихся с 5 класса по 11 класс включительно, оказавшихся в сложной жизненной ситуации

1	Винегрет овощной 1/100	100	109,968
2	Суп Полевой с рыбой 1/250	250	201,033
3	Котлета мясная запеченная в соусе 1/100	80/20	224,889
4	Рис отварной с маслом 1/180	180	256,227
5	Компот из изюма 1/180	180	91,935
6	Хлеб пшеничный 1/30	30	72,300
7	Хлеб ржано-пшеничный 1/20	20	48,200
Итого:		860	1 004,553

Зав. производством _____



СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ СОШ № 5
 Житковская Т.И.



ООО "КК Русский пир"

Меню

для категории детей с ограниченными возможностями здоровья

На "01" 10 2021 г.

№ п/п	Наименование	Выход, гр.	Калорийность, ккал
Завтрак для обучающихся с 1 класса по 4 класс включительно			
1	Горошек зеленый припущенный с маслом 1/30	30	38,837
2	Омлет 1/150	150	195,441
3	Хлеб пшеничный 1/30	30	72,300
4	Чай заварной с сахаром и лимоном 1/180/5	180/5	55,654
5	Фрукты свежие по сезону (v)1/150	150	61,650
Итого:		545	523,882

Обед для обучающихся с 1 класса по 4 класс включительно

1	Винегрет овощной 1/60	60	65,981
2	Суп Полевой с рыбой 1/200	200	160,827
3	Котлета мясная запеченная в соусе 1/90	60/30	179,610
4	Рис отварной с маслом 1/150	150	213,523
5	Компот из изюма 1/180	180	91,935
6	Хлеб пшеничный 1/30	30	72,300
7	Хлеб ржано-пшеничный 1/20	20	48,200
Итого:		730	832,375

Завтрак для обучающихся с 5 класса по 11 класс включительно

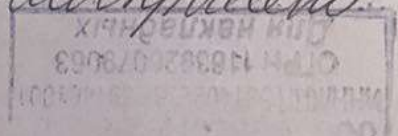
1	Горошек зеленый припущенный с маслом 1/30	30	38,837
2	Омлет 1/180	180	234,529
3	Хлеб пшеничный 1/30	30	72,300
4	Чай заварной с сахаром и лимоном 1/180/5	180/5	55,654
5	Фрукты свежие по сезону (v)1/150	150	61,650
Итого:		575	562,97

Обед для обучающихся с 5 класса по 11 класс включительно

1	Винегрет овощной 1/100	100	109,968
2	Суп Полевой с рыбой 1/250	250	201,033
3	Котлета мясная запеченная в соусе 1/100	80/20	224,889
4	Рис отварной с маслом 1/180	180	256,227
5	Компот из изюма 1/180	180	91,935
6	Хлеб пшеничный 1/30	30	72,300
7	Хлеб ржано-пшеничный 1/20	20	48,200
Итого:		860	1 004,553

Зав. производством

А.И. Смирнова



СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ СОШ № 5
 Житковская Г.И.

ООО "КК Русский пир"

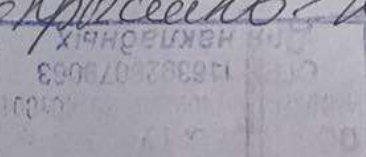
Меню

для обучающихся за родительскую плату
 На "01" 10 2021 г.

№ п/п	Наименование	Выход, гр.	Калорийность, ккал	Стоимость, руб.
Завтрак				
1	Горошек зеленый припущенный с маслом 1/30	30	38,837	73,00
2	Омлет 1/150	150	195,441	
3	Хлеб пшеничный 1/30	30	72,300	
4	Чай заварной с сахаром и лимоном 1/180/5	180/5	55,654	
5	Фрукты свежие по сезону (v) 1/150	150	61,650	
Итого:		545	523,882	
Обед				
1	Винегрет овощной 1/60	60	65,981	78,00
2	Суп Полевой с рыбой 1/200	200	160,827	
3	Котлета мясная запеченная в соусе 1/90	60/30	179,610	
4	Рис отварной с маслом 1/150	150	213,523	
5	Компот из изюма 1/180	180	91,935	
6	Хлеб пшеничный 1/30	30	72,300	
7	Хлеб ржано-пшеничный 1/20	20	48,200	
Итого:		730	832,375	
Обед без первого блюда				
1	Винегрет овощной 1/60	60	65,981	70,00
2	Котлета мясная запеченная в соусе 1/90	60/30	179,610	
3	Рис отварной с маслом 1/150	150	213,523	
4	Компот из изюма 1/180	180	91,935	
5	Хлеб пшеничный 1/30	30	72,300	
6	Хлеб ржано-пшеничный 1/20	20	48,200	
Итого:		530	623,349	
Дополнительный ассортимент				
1				
2				
3				
4				
5				

Зав. производством _____

Житковская Г.И.



Контрольная порция



Контрольная
порция

