

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
**«Новоатьяловская средняя общеобразовательная школа»**  
 ул. Школьная, д. 20, с. Новоатьялово, Ялуторовский район, Тюменская область, 627050  
 тел./факс 8 (34535) 34-1-60, e-mail: novoat\_school@inbox.ru  
 ОКПО 45782046, ОГРН 1027201465741, ИНН/КПП 7228005312/720701001

Утверждаю:  
 Директор школы Исакова Ф.Ф.



**МЕНЮ**  
 на 21 октября 2020г.  
 количество детей:

с 7 до 10 лет

№ п/п	Наименование блюд	Химический состав					Цена, руб.
		Выход,г.	Белки,г.	Жиры,г.	Угл,г.	Эц,ккал	
<b>Обед</b>							
1.	Икра кабачковая	85	1,8	2,5	13,0	82	5,37
2	Суп по- домашнему с мясом со сметаной	250/20/5	5,3	5,1	9,7	106	21,17
4	Шницель из говядины с маслом	80/5	15,0	15,1	12,8	247	24,51
5	Овощи тушеные в соусе томатном	150	2,4	3,5	12,7	92	7,09
6	Компот из сухофруктов + витамин С	200	0,7	0,0	23,9	98	2,08
7	Хлеб пшеничный	50	4,0	0,8	19,0	99	2,40
8	Хлеб ржаной	40	2,6	0,5	13,4	68	2,34
9	Яблоко	156	0,1	0,0	23,0	92	15,04
	<b>Итого</b>						<b>80,00</b>

Повар: Мирхалилова Р. М.  
 Завхоз: Хамитова Э.Ш.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
**«Новоатъяловская средняя общеобразовательная школа»**  
 ул. Школьная, д. 20, с. Новоатъялово, Ялуторовский район, Тюменская область, 627050  
 тел./факс 8 (34535) 34-1-60, e-mail: [novoat\\_school@inbox.ru](mailto:novoat_school@inbox.ru)  
 ОКПО 45782046, ОГРН 1027201465741, ИНН/КПП 7228005312/720701001

Утверждаю:  
 Директор школы Исхакова Ф.Ф.

**МЕНЮ**  
**на 21 октября 2020г.**  
**количество детей:**  
**с 7 до 10 лет**

№ п/п	Наименование блюд	Химический состав					Цена, руб.
		Выход,г.	Белки,г.	Жиры,г.	Угл,г.	Эц,ккал	
	Завтрак						
1.	Омлет натуральный с маслом, с подгарнировкой	200	16,6	24,1	6,5	309	12,47
2	Кофейный напиток	200	2,2	1,9	17,0	94	3,88
3	Бутерброд с маслом	20/10	1,6	8,7	9,9	124	6,18
4	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,7	10,6	55	0,96
5	Хлеб ржаной	10	0,7	0,1	3,3	17	0,58
	Обед						
1.	Икра кабачковая	85	1,8	2,5	13,0	82	5,37
2	Суп по- домашнему с мясом со сметаной	250/20/5	5,3	5,1	9,7	106	21,17
4	Шницель из говядины с маслом	80/5	15,0	15,1	12,8	247	24,51
5	Овощи тушеные в соусе томатном	150	2,4	3,5	12,7	92	7,09
6	Компот из сухофруктов + витамин С	200	0,7	0,0	23,9	98	2,08
7	Хлеб пшеничный	50	4,0	0,8	19,0	99	2,40
8	Хлеб ржаной	40	2,6	0,5	13,4	68	2,34
9	Яблоко	156	0,1	0,0	23,0	92	15,04
	полдник						
1	Вафли «Те самые»	150	4,5	29	62	527	29,67
2	Апельсин	250	0,1	0,0	23,0	92	39,68
3	Яблоко	168	0,1	0,0	23,0	92	16,18
	Итого:						189,60

Повар: Мирхалилова Р. М.  
 Завхоз: Хамитова Э.Ш.

Мирхалилова Р. М.  
 Хамитова Э.Ш.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

**«Новоатъяловская средняя общеобразовательная школа»**

ул. Школьная, д. 20, с. Новоатъялово, Ялуторовский район, Тюменская область, 627050

тел./факс 8 (34535) 34-1-60, e-mail: novoat\_school@inbox.ru

ОКПО 45782046, ОГРН 1027201465741, ИНН/КПП 7228005312/720701001

Утверждаю:  
Директор школы Исхакова Ф.Ф.



**МЕНЮ**  
**на 21 октября 2020г.**  
**количество детей:**  
**с 11 лет и старше**

№ п/п	Наименование блюд	Химический состав					Цена, руб.
		Выход,г.	Белки,г.	Жиры,г.	Угл,г.	Эц,ккал	
<b>Обед</b>							
1.	Икра кабачковая	100	0,7	0,1	1,9	11	7,01
2	Суп по- домашнему с мясом со сметаной	250/20/5	5,3	5,1	9,7	106	21,24
4	Шницель из говядины с маслом	100/5	18,2	18,3	17,0	306	34,93
5	Овощи тушеные в соусе томатном	180	2,9	4,2	15,2	110	9,29
6	Компот из сухофруктов + витамин С	200	0,7	0,0	23,9	98	2,20
7	Хлеб пшеничный	50	4,0	0,8	19,0	99	2,40
8	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,7	85	2,92
	<b>ИТОГО</b>						<b>80,00</b>

Повар: Мирхалилова Р. М.

Мирхалилова Р. М.

Завхоз: Хамитова Э.Ш.

Хамитова Э.Ш.



Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
**«Новоатъяловская средняя общеобразовательная школа»**  
 ул. Школьная, д. 20, с. Новоатъялово, Ялуторовский район, Тюменская область, 627050  
 тел./факс 8 (34535) 34-1-60, e-mail: novoat\_school@inbox.ru  
 ОКПО 45782046, ОГРН 1027201465741, ИНН/КПП 7228005312/720701001

Утверждаю:   
 Директор школы Исхакова Ф.Ф.



**МЕНЮ**  
 на 21 октября 2020г.  
 количество детей:  
 с 11 лет и старше

№ п/п	Наименование блюд	Химический состав					Цена, руб.
		Выход,г.	Белки,г.	Жиры,г.	Угл,г.	Эц,ккал	
	<b>Завтрак</b>						
1.	Омлет натуральный с маслом, с подгарнировкой	200	16,6	24,1	6,5	309	12,46
2	Кофейный напиток	200	2,2	1,9	17,0	94	4,00
3	Бутерброд с маслом	20/10	1,6	8,7	9,9	124	6,18
4	Хлеб пшеничный	30	2,3	1,1	15,9	82	1,44
5	Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	6,7	24	1,17
	<b>Обед</b>						
1.	Икра кабачковая	105	0,7	0,1	1,9	11	7,01
2	Суп по-домашнему с мясом со сметаной	250/20/5	5,3	5,1	9,7	106	21,24
4	Шницель из говядины с маслом	100/5	18,2	18,3	17,0	306	34,93
5	Овощи тушеные в соусе томатном	180	2,9	4,2	15,2	110	9,29
6	Компот из сухофруктов + витамин С	200	0,7	0,0	23,9	98	2,20
7	Хлеб пшеничный	50	4,0	0,8	19,0	99	2,40
8	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,7	85	2,92
	<b>полдник</b>						
1	Вафли «Те самые»	152	4,5	29	62	527	30,18
2	Апельсин	250	0,1	0,0	23,0	92	39,68
3	Яблоко	150	0,1	0,0	23,0	92	14,49
	<b>Итого:</b>						<b>189,60</b>

Повар:   
 Завхоз: 

Мирхалилова Р. М  
 Хамитова Э.Ш.