

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 7228005912/720701001

Утверждаю:
Директор школы Исхакова Ф.Ф.



МЕНЮ
на 22 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	
Обед							
1.	Салат из моркови с огурцами	80	1,1	4,0	8,9	75	5,91
2	Свекольник с мясом, со сметаной	250/10/5	4,6	4,2	14,5	114	15,05
4	Колбаса отварная с маслом и соусом	80/5	2,9	6,2	14,9	127	28,20
5	Рагу овощное	150	3,5	6,1	27,5	179	8,09
6	Отвар шиповника	200	0,5	0,2	19,5	82	2,96
7	Хлеб пшеничный	60	5,6	1,1	26,6	138	2,88
8	Хлеб ржаной	40	2,6	0,5	13,4	68	2,34
9	Апельсин	102	0,1	0,0	23,0	92	14,58
	Итого:						80,00

Повар: Мирхалилова Р. М.

Завхоз: Хамитова Э.Ш.

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

Утверждено: _____
 Директор школы Исхакова Ф.Ф.



МЕНЮ
на 22 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.	Суфле творожное с повидлом	150	18,4	14,4	32,0	331	25,19
2	Кофейный напиток	200	2,2	1,9	17,0	94	4,00
3	Бутерброд с сыром	20/15	5,0	4,7	9,1	99	7,65
4	Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	6,7	34	1,17
	Обед						
1.	Салат из моркови с огурцами	80	1,1	4,0	3,9	75	5,91
2	Свекольник с мясом, со сметаной	250/10/5	4,6	4,2	14,5	114	15,05
4	Колбаса отварная с маслом и соусом	80/5	2,9	6,2	14,9	127	28,20
5	Рагу овощное	150	3,5	6,1	17,5	179	8,09
6	Отвар шиповника	200	0,5	0,2	10,5	82	2,96
7	Хлеб пшеничный	60	5,6	1,1	17,6	138	2,88
8	Хлеб ржаной	40	2,6	0,5	13,4	68	2,34
9	Апельсин	102	0,1	0,0	11,0	92	14,58
	полдник						
1	Печенье	327	0,1	0,0	23,0	92,0	28,95
2	Апельсин	300	3	0,0	12,0	106	42,63
	Итого:						189,60

Повар: _____
 Завхоз: _____

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@mail.ru
 ОКПО 45782046, ОГРН 1027201465741, ИНН/КПП 7228005313/720701001

Утверждаю
 Директор школы Исхакова Ф.Ф.



МЕНЮ
на 22 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	
Обед							
1.	Салат из моркови с огурцами	100	1,3	5,0	10,8	94	9,31
2	Свекольник с мясом, со сметаной	250/10/5	4,6	4,2	14,5	114	15,43
4	Колбаса отварная с маслом и соусом	100/5	9,8	17,3	0,4	197	33,08
5	Рагу овощное	180	3,9	8,3	19,9	170	11,06
6	Отвар шиповника	200	0,7	0,3	21,1	90	3,77
7	Хлеб пшеничный	80	6,4	0,8	30,4	154	3,84
8	Хлеб ржаной	60	4,0	0,7	20,0	102	3,50
	Итого:						80,00

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@mailbox.ru
 ОКПО 45782046, ОГРН 1027201465741, ИНН/КПП 7228003012/720701001

Утверждаю
 Директор Исхакова Ф.Ф.



МЕНЮ
 на 22 октября 2020г.
 количество детей:
 с 11 лет и старше

№ п/п	Наименование блюд	Химический состав					Цена, руб.
		Выход,г.	Белки,г.	Жиры,г.	Угл.	Эн,ккал	
Завтрак							
1.	Суфле творожное с повидлом	200	24,5	19,2	5,0	435	32,16
2	Кофейный напиток	200	2,2	1,9	7,0	94	4,00
3	Бутерброд с сыром	20/15	5,0	4,7	2,1	99	7,65
4	Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	0,7	34	1,17
Обед							
1.	Салат из моркови с огурцами	100	1,3	5,0	0,2	94	9,31
2	Свекольник с мясом, со сметаной	250/10/5	4,6	4,2	1,5	114	15,43
4	Колбаса отварная с маслом	100/5	9,8	17,3	2,1	197	33,08
5	Рагу овощное	180	3,9	8,3	2,2	170	11,06
6	Отвар шиповника	200	0,7	0,3	1,1	90	3,77
7	Хлеб пшеничный	80	6,4	0,8	4,4	154	3,84
8	Хлеб ржаной	60	4,0	0,7	3,0	102	3,50
полдник							
1	Печенье	300	0,1	0,0	0,0	92,0	26,59
2	Апельсин	267	0,1	0,0	0,0	106	38,03
	Итого:						189,60

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

Мирхалилова Р. М.
 Хамитова Э.Ш.