

ИП Сыропятова А.С.



Утверждаю
Директор ТБОУ СО «ЕШЦ № 8»
В.А. Шмаков



МЕНЮ

1 неделя 1 день

№ п	Наименование блюда	Выход блюда (г) для школьников 7-11 лет	Выход блюда (г) для школьников 12 лет и старше
Завтрак			
366	Сыр порционный	15	15
104	Каша гречневая молочная с маслом	150/5	200/5
294	Чай с лимоном	200	200
	Батон витаминизированный	30	30
	Хлеб пшеничный	20	20
89	Фрукты свежие	100	100
Обед			
2	Салат из свежей капусты с морковью и яблоками	60	100
42	Рассольник Ленинградский со сметаной	190/10	240/10
217	Фрикадельки куриные	90	100
227	Макаронные изделия отварные	150	180
	Сок в инд.упаковке	200	200
	Батон витаминизированный	30	30
	Хлеб пшеничный	20	20
	Хлеб ржаной	20	20
	Итого за день:	1290	1470

----- Меню разработал технолог _____

Боярских Н.Г.

Директор _____

Сыропятова А.С.

ИП Сыропятова А.С.

Утверждаю
Директор БОУ СОШ № 8 «ЕШИ № 8»
А. Шмаков

МЕНЮ

1 неделя 2 день

№ п	Наименование блюда	Выход блюда (г) для школьников 7-11 лет	Выход блюда (г) для школьников 12 лет и старше
Завтрак			
141	Запеканка из творога с молоком сгущенным	150/20	200/20
287	Кофейный напиток с молоком	200	200
	Батон витаминизированный	30	30
	Хлеб пшеничный	20	20
	Вафли мягкие в инд.упаковке	40	40
Обед			
32	Салат картофельный с огурцами солеными	60	100
44	Суп из овощей со сметаной	190/10	240/10
192	Печень говяжья по- строгановски	50/40	60/40
225	Рис припущенный	150	180
282	Компот из свежих фруктов с витамином С	200	200
	Батон витаминизированный	30	30
	Хлеб пшеничный	20	20
	Хлеб ржаной	20	20
	Итого за день:	1230	1410

Меню разработал технолог _____ Боярских Н.Г.

Директор _____ Сыропятова А.С.

ИП Сыропятова А.С.



Утверждаю
Директор ГБОУ СО ШИ № 8»
В.А. Шмаков



МЕНЮ

1 неделя 3 день

№ п	Наименование блюда	Выход блюда (г) для школьников 7-11 лет	Выход блюда (г) для школьников 12 лет и старше
Завтрак			
112	Каша пшенная с маслом	150/5	200/5
299	Чай с сахаром	200	200
	Батон витаминизированный	30	30
	Хлеб пшеничный	20	20
89	Фрукты свежие	120	120
Обед			
204	Суп картофельный с крупой	200	250
189	Шницель мясной	90	100
235	Капуста тушеная	150	180
274	Кисель п/ягодный	200	200
	Батон витаминизированный	30	30
	Хлеб пшеничный	20	20
	Хлеб ржаной	20	20
	Итого за день:	1235	1375

Меню разработал технолог _____

Боярских Н.Г.

Директор _____

Сыропятова А.С.

ИП Сыропятова А.С.



Утверждаю
Директор ГБОУ СО «Школа № 8»
В.А. Шмаков



МЕНЮ

1 неделя 4 день

№ п	Наименование блюда	Выход блюда (г) для школьников 7-11 лет	Выход блюда (г) для школьников 12 лет и старше
Завтрак			
365	Масло сливочное (порциями)	10	10
132	Омлет натуральный с маслом	145/5	195/5
271	Какао с молоком сгущенным	200	200
	Батон витаминизированный	30	30
	Хлеб пшеничный	20	20
Обед			
59/75	Суп-пюре из разных овощей с гренками	200/30	250/30
212	Курица отварная в молочном соусе	70/30	75/30
219	Греча рассыпчатая	150	180
283	Компот из сухофруктов	200	200
	Батон витаминизированный	30	30
	Хлеб пшеничный	20	20
	Хлеб ржаной	20	20
319	Сдоба обыкновенная	60	60
	Итого за день:	1220	1355

Меню разработал технолог _____

Боярских Н.Г.

Директор _____

Сыропятова А.С.

ИП Сыропятова А.С.



Утверждаю
Директор ГБОУ СО ШИ № 8»
И.А. Шмаков



МЕНЮ

1 неделя 5 день

№ п	Наименование блюда	Выход блюда (г) для школьников 7-11 лет	Выход блюда (г) для школьников 12 лет и старше
	Завтрак		
102	Каша "Дружба" с маслом	150/5	200/5
294	Чай с лимоном	200	200
	Батон витаминизированный	30	30
	Хлеб пшеничный	20	20
89	Фрукты свежие	120	120
	Обед		
25	Салат из свеклы с черносливом	60	100
45	Суп с зеленым горошком	200	250
162	Котлета рыбная любительская	90	100
241	Пюре картофельное	150	180
289	Напиток из шиповника	200	200
	Батон витаминизированный	30	30
	Хлеб пшеничный	20	20
	Хлеб ржаной	20	20
	Итого за день:	1295	1475

Меню разработал технолог _____

Боярских Н.Г.

Директор _____

Сыропятова А.С.

ИП Сыропятова А.С.



Утверждаю
«ЕНИ № 8»
В.А. Шмаков

МЕНЮ

2 неделя 1 день

№ п	Наименование блюда	Выход блюда (г) для школьников 7-11 лет	Выход блюда (г) для школьников 12 лет и старше
Завтрак			
365	Масло сливочное (порциями)	10	10
109	Каша овсяная «Геркулес» с маслом	150/5	200/5
287	Кофейный напиток с молоком	200	200
	Батон витаминизированный	30	30
	Хлеб пшеничный	20	20
89	Фрукты свежие	100	100
Обед			
	Икра кабачковая п/п	60	100
63	Щи из свежей капусты со сметаной	190/10	240/10
201	Тефтели из говядины паровые	90	100
227	Макаронные изделия отварные	150	180
282	Компот из свежих фруктов с витамином С	200	200
	Батон витаминизированный	30	30
	Хлеб пшеничный	20	20
	Хлеб ржаной	20	20
	Итого за день:	1285	1465

Меню разработал технолог _____

Боярских Н.Г.

Директор _____

Сыропятова А.С.

ИП Сыропятова А.С.



Утверждаю
Директор ГБОУ СО «ЕШИ № 8»
З.А. Шмаков



МЕНЮ

2 неделя 2 день

№ п	Наименование блюда	Выход блюда (г) для школьников 7-11 лет	Выход блюда (г) для школьников 12 лет и старше
Завтрак			
141	Запеканка из творога с фруктовым соусом из кураги	150/20	200/20
299	Чай с сахаром	200	200
	Батон витаминизированный	30	30
	Хлеб пшеничный	20	20
	Круассан с начинкой в инд.упаковке	45	45
Обед			
31	Салат картофельный с зеленым горошком	60	100
37	Борщ со сметаной	190/10	240/10
180	Гуляш из говядины	50/50	60/50
219	Греча рассыпчатая	150	180
274	Кисель п/ягодный	200	200
	Батон витаминизированный	30	30
	Хлеб пшеничный	20	20
	Хлеб ржаной	20	20
	Итого за день:	1245	1425

Меню разработал технолог _____ Боярских Н.Г.

Директор _____ Сыропятова А.С.

ИП Сыропятова А.С.



Директор ГБОУ СО «ЕИИ» № 8»

Утверждаю
В.А. Шамаков



МЕНЮ

2 неделя 3 день

№ п	Наименование блюда	Выход блюда (г) для школьников 7-11 лет	Выход блюда (г) для школьников 12 лет и старше
Завтрак			
108	Каша пшеничная с маслом	150/5	200/5
271	Какао с молоком сгущенным	200	200
	Батон витаминизированный	30	30
	Хлеб пшеничный	20	20
89	Фрукты свежие	120	120
Обед			
51	Суп крестьянский со сметаной	190/10	240/10
208	Кнели куриные с рисом	90	100
92	Рагу из овощей	150	180
283	Компот из сухофруктов	200	200
	Батон витаминизированный	30	30
	Хлеб пшеничный	20	20
	Хлеб ржаной	20	20
	Итого за день:	1235	1375

Меню разработал технолог _____

Боярских Н.Г.

Директор _____

Сыропятова А.С.

ИП Сыропятова А.С.



Утверждаю
Директор ГБОУ СО «ГЭИИ № 8»

А. Шмаков



МЕНЮ

2 неделя 4 день

№ п	Наименование блюда	Выход блюда (г) для школьников 7-11 лет	Выход блюда (г) для школьников 12 лет и старше
Завтрак			
366	Сыр порционный	15	15
132	Омлет натуральный с маслом	145/5	195/5
294	Чай с лимоном	200	200
	Батон витаминизированный	30	30
	Хлеб пшеничный	20	20
Обед			
1	Винегрет овощной	60	100
246/ 75	Суп-пюре из бобовых с гренками	200/30	250/30
165	Рыба, припущенная в молоке	65/25	75/25
225	Рис припущенный	150	180
	Сок в инд.упаковке	200	200
	Батон витаминизированный	30	30
	Хлеб пшеничный	20	20
	Хлеб ржаной	20	20
	Итого за день:	1215	1395

Меню разработал технолог

Боярских Н.Г.

Директор

Сыропятова А.С.

ИП Сыропятова А.С.



Директор ГБОУ СО



зверждаю

№ 8»

Шмаков

МЕНЮ

2 неделя 5 день

№ п	Наименование блюда	Выход блюда (г) для школьников 7-11 лет	Выход блюда (г) для школьников 12 лет и старше
Завтрак			
115	Каша ячневая с маслом	200/5	200/5
299	Чай с сахаром	200	200
	Батон витаминизированный	30	30
	Хлеб пшеничный	20	20
89	Фрукты свежие	120	120
Обед			
47	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	250
178	Голубцы ленивые в сметанном соусе с томатом	60/30	70/30
379	Каша перловая рассыпчатая с луком	150	180
289	Напиток из шиповника	200	200
	Батон витаминизированный	30	30
	Хлеб пшеничный	20	20
	Хлеб ржаной	20	20
314	Булочка молочная	50	50
	Итого за день:	1285	1425

Меню разработал технолог

Боярских Н.Г.

Директор

Сыропятова А.С.