

Подготов Трене Волого Горгона П.С.Гусева
Обстото Собронической Обот Соц. Л.С.Гусева
Съвенняя подготов Трене Волого Обот Соц. П.С.Гусева
Оботовенняя подготов Трененняя
Выполняя подготов Подготов Волого Вол Гусева Людмила Сергеев<u>на</u>

ГБОУ ООШ с. Заплавное

МЕНЮ 13 октября 2025 год

№ рецептур	Наименование блюда	Выход гр	Энер цен
			Ккал
	ЗАВТРАК		
3.1	Каша пшенная молочная жидкая.	170	184,38
7.1	Какао на молоке	200	212,83
6.6	Хлеб пшеничный	30	70,5
	Итого		
	ОБЕД		
№ рецептур	Наименование блюда	Выход гр	Энер цен
		_	Ккал
1.4	Щи с курицей, со сметаной	180	205,78
2.5	Суфле рыбное	130	211,19
2.6	Тушенная свекла	70	107,98
5.7	Компот суф-тов + С витаминизация	180	101,7
26	Компот суф-тов	160	41,11
6.6	Хлеб пшеничный	20	47,0
6.7	Хлеб ржаной	50	80,0
	Итого		
	УПЛОТНЕНЫЙ ПОЛДНИК		
2.18	Картофель тушеный в молоке	140	199,32
5.4	Чай с сахаром	180	50,4
6.6	Хлеб пшеничный	30	70,5
4.1	Булочка дорожная	60	217,20
	Итого		

Гусева Подмила Сергеевна Регульмания (Сергеевна Сергеевна Сергеев

ГБОУ ООШ с. Заплавное

МЕНЮ **14 октября 2025 го**д

№ рецептур	Наименование блюда	Выход гр	Энер цен Ккал
1	ЗАВТРАК	-	<u> </u>
4.2	Омлет натуральный	110	159,78
5.4	Чай с сахаром	200	50,4
6.2	Бутерброд с маслом	60	181,33
	Итого		
105	Фрукты	100	47
	ОБЕД		
№ рецептур	Наименование блюда	Выход гр	Энер цен
			Ккал
1.2	Суп картофельный с рыбой	180	149,12
2.16	Гуляш из курицы	70	187,32
2.3	Отварные макаронные изделия	130	217,44
5.10	Компот из свежих яблок	180	107,9
6.6	Хлеб пшеничный	20	47,0
6.7	Хлеб ржаной	50	87,0
	Итого		
	УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК		
3.2	Каша геркулесовая молочная жидкая	160	194,59
5.3	Кофейный напиток	200	212,22
6.6	Хлеб пшеничный	30	70,5
•	Итого		

Гусова Подмила Сергеевна Сергеевна

ГБОУ ООШ с. Заплавное

МЕНЮ **15 октября 2025 год**

№ рецептур	Наименование блюда	Выход гр	Энер цен
			Ккал
	ЗАВТРАК		
3.3	Каша рисовая	160	249,05
7.1	Какао с молоком	180	236,83
6.6	Хлеб пшеничный	40	94
	Итого		
105	Фрукты	100	47
	ОБЕД		
№ рецептур	Наименование блюда	Выход гр	Энер цен
		_	Ккал
1.3	Суп гороховый с курицей	180	221,69
2.4	Картофель тушеный с курицей	200	327,24
5.9	Лимонный напиток	180	0,54
6.6	Хлеб пшеничный	40	94
6.7	Хлеб ржаной	50	87,0
	Итого		
<u>.</u>	УПЛОТНЕНЫЙ ПОЛДНИК		
4.6	Лапшевник с творогом	160	380,15
5.4	Чай с сахаром	200	56,4
	Итого		

Гусева Пкодмила Сергеевна Сергеевна

ГБОУ ООШ с. Заплавное

МЕНЮ **16 октября 2025 год**

№ рецептур	Наименование блюда	Выход гр	Энер цен	
			Ккал	
	ЗАВТРАК			
3.1	Суп молочный с пшеном	140	162,5	
20	Кофейный напиток на молоке	180	191,0	
6.6	Хлеб пшеничный	30	70,5	
6.4	Бутерброд с маслом	60	211,10	
	Итого			
	Фрукты			
	ВТОРОЙ ЗАВТРАК			
80	Кисломолочный продукт	141	74,73	
	ОБЕД			
№ рецептур	Наименование блюда	Выход гр	Энер цен	
		_	Ккал	
1.13	Суп вермишелевый с курицей, со сметаной.	180	211,68	
2.17	Перловая каша с курицей, с овощами	200	218,78	
5.17	Компот из сухофруктов+С витаминизация	180	101,7	
6.6	Хлеб пшеничный	20	47,0	
6.7	Хлеб ржаной	50	87	
	Итого			
	УПЛОТНЕНЫЙ ПОЛДНИК			
217	Овощи тушеные	140	130,91	
5.4	Чай с сахаром	200	50,4	
6.6	Хлеб пшеничный	30	70,5	
4.4	Рогалик	60	217,56	
	Итого			

Утверждаю: ГБОУ ООШ с.Заплавное

Гусева Пюдмила Сергевена (Сергевена Сергевена Сергевена

ГБОУ ООШ с. Заплавное

МЕНЮ 17 октября 2025 год

№ рецептур	Наименование блюда	Выход гр	Энер цен Ккал
<u>.</u>	ЗАВТРАК	<u> </u>	
3.4	Каша гречневая молочная жидкая	180	200,15
507	Какао на молоке	200	113,34
85	Хлеб с маслом	50	47
	Итого		
	ВТОРОЙ ЗАВТРАК		
80	Кисломолочный продукт	140	74,73
	ОБЕД		
№ рецептур	Наименование блюда	Выход гр	Энер цен
			Ккал
5	Суп с клецками, с курицей, со сметаной	144	156,6
42	Клецки	36	108,22
72	Ленивые голубцы с курицей	200	287,4
526	Компот из свежих фруктов	180	41,11
299	Хлеб пшеничный	40	80,04
299	Хлеб ржаной	50	87,00
	Итого		
	УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК		
42	Творожная запеканка с маслом	170	195,62
507	Чай с сахаром и лимоном	200	68,96
299	Хлеб	47	100,39
			,
	Итого		