

Утверждаю
 Директор МБОУ
 «Лучковская СОШ»



Ежедневное меню
 «21» Мая 2021 года

Горячий завтрак

№	Наименование	Ккал	№ тех кар ты	Выход 7-11	Выход 12-16	Стоимость 7-11	Стоимость 12-16
1.	Какао молочное лоя	225	181	0,25	0,25	12-89	12-89
2.	Какао	150,8	382	0,2	0,2	6-88	6-88
3.	Молоко	124		0,2	0,2	14-08	14-08
4.	Амаретти	62,35		0,145	0,145	15-95	15-95
5.	Мед	8,03		0,01	0,01	2-50	2-50
6.							Σ 52-30

ОБЕД

1.	Суп с рыбкой консерв	167,25	181	0,25	0,25	16-24	16-24
2.	Куриный суп	225,4	288	0,1	0,1	22-85	22-85
3.	Картофель тушеный	171,8	321	0,18	0,18	6-57	6-57
4.	Ячмень каша	100,0		0,1	0,1	10-10	10-10
5.	Чай	60	376	0,2	0,2	1-04	1-04
6.	Хлеб пшеничный	82,2		0,03	0,03	1-48	1-48
7.	Хлеб ржаной-пшеничный	63,0		0,03	0,03	0-89	0-89

ИТОГО

111-41

Шеф-повар Мейс

Председатель бракеражной комиссии Шуф

Утверждаю
 Директор МБОУ
 «Лунковская СОШ»



Ежедневное меню
 для детей из многодетных семей
 «21» Мая 2021 года

Горячий завтрак

№	Наименование	Ккал	№ тех карты	Выход 7-11	Выход 12-16	Стоимость 7-11	Стоимость 12-16
1.	Какао молочная масса	225	181	0,25	0,25	12-89	12-89
2.	Какао	150,8	382	0,2	0,2	6-88	6-88
3.	Молоко	124		0,2	0,2	14-08	14-08
4.	Апельсин	62,35		0,145	0,145	15-95	15-95
5.	Мед	8,03		0,01	0,01	2-50	2-50
6.							
ОБЕД							
1.	Суп с рубленной колбасой	167,25	181	0,25	0,25	16-24	16-24
2.	Курица отваренная	895,4	288	0,1	0,1	22-85	22-85
3.	Канюк с тушенкой	171,8	321	0,18	0,18	6-57	6-57
4.	Сметана кебабная	100,0		0,1	0,1	10-10	10-10
5.	Чай	60,0		0,2	0,2	1-04	1-04
6.	Хлеб пшеничный	82,2		0,03	0,03	1-48	1-48
7.	Хлеб ржаной - кисель	63,0		0,03	0,03	0-89	0-89
ИТОГО							111-41

Шеф-повар Ольга

Председатель бракеражной комиссии Ольга