

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

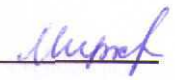
Утверждаю: 
 Директор школы Исхакова Ф.Ф.



МЕНЮ
на 21 сентября 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,кка л	
Обед							
1	Суп с мясными фрикадельками	250/35	6,2	4,2	16,4	128	18,36
2	Рыба запеченная с маслом	100/5	12,5	9,9	11,7	186	35,30
3	Картофельное пюре	150	3,5	5,3	24,0	158	6,42
4	Сок яблочный	192	0,3	0,0	26,0	105	5,37
5	Хлеб пшеничный	20	2,4	0,5	11,4	59	0,96
6	Хлеб ржаной	20	2,0	0,4	10,0	51	1,17
7	Яблоко	100	0,1	0,0	23,0	92	12,42
	ИТОГО						80,00

Повар:  Мирхалилова Р. М.

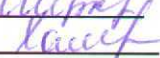
Завхоз:  Хамитова Э.Ш.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Новоатъяловская средняя общеобразовательная школа»
 ул. Школьная, д. 20, с. Новоатъялово, Ялutorовский 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 сентября 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,кка л	
	Завтрак						
1.	Каша ячневая с маслом	200/5	6,4	7,2	29,3	208	11,90
2	Чай с молоком	200	4,2	3,5	19,5	126	5,61
3	Бутерброд с повидлом	20/20	1,6	0,2	23,7	103	2,76
4	Йогурт 2,5%	200	3,2	2,5	11,0	79	22,00
5	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,7	10,6	55	0,96
6	Хлеб ржаной	10	0,7	0,1	3,3	17	0,58
	Обед						
1	Суп с мясными фрикадельками	250/35	6,2	4,2	16,4	128	18,36
2	Рыба запеченная с маслом	100/5	12,5	9,9	11,7	186	35,30
3	Картофельное пюре	150	3,5	5,3	24,0	158	6,42
4	Сок яблочный	192	0,3	0,0	26,0	105	5,37
5	Хлеб пшеничный	20	2,4	0,5	11,4	59	0,96
6	Хлеб ржаной	20	2,0	0,4	10,0	51	1,17
7	Яблоко	100	0,1	0,0	23,0	92	12,42
	Полдник						
1	Пряник Комсомольский	1394	5,5	6,1	74,1	354	13,47
2	Сок 0,200	4шт	0,1	0,0	23,0	92	52,32
	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@inbox.ru
 ОКПО 45782046, ОГРН 1027201465741, ИНН/КПП 7228005312/720701001

Утверждаю:
 Директор школы Исхакова Ф.Ф.



МЕНЮ
на 21 сентября 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,кка л	
Обед							
1	Суп с мясными фрикадельками	250/35	6,2	4,2	16,4	128	16,83
2	Рыба запеченная с маслом	120/5	16,2	13,6	14,0	243	35,58
3	Картофельное пюре	180	3,9	5,9	26,7	176	7,67
4	Сок Яблочный	200	0,3	0,0	26,0	105	5,37
5	Хлеб пшеничный	20	4,0	0,5	19,0	97	0,96
6	Хлеб ржаной	20	4,0	0,7	20,0	102	1,17
7	Яблоко	100	0,1	0,0	23,0	92	12,42
	ИТОГО						80,00

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

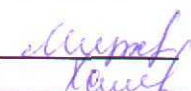
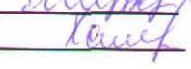
Мирхалилова Р. М.
 Хамитова Э.Ш.

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 сентября 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,кка л	
	Завтрак						
1.	Каша ячневая с маслом	200/5	6,4	7,2	29,3	208	11,90
2	Чай с молоком	200	4,2	3,5	19,5	126	5,61
3	Бутерброд с повидлом	20/20	1,6	0,2	23,7	103	2,76
4	Йогурт 2,5%	200	3,2	2,5	11,0	79	22,00
5	Хлеб пшеничный	40	3,0	1,4	21,1	110	1,92
6	Хлеб ржаной	20	0,3	0,1	1,7	9	1,17
	Обед						
1	Суп с мясными фрикадельками	250/35	6,2	4,2	16,4	128	16,83
2	Рыба запеченная с маслом	120/5	16,2	13,6	14,0	243	35,58
3	Картофельное пюре	180	3,9	5,9	26,7	176	7,67
4	Сок яблочный	200	0,3	0,0	26,0	105	5,37
5	Хлеб пшеничный	20	4,0	0,5	19,0	97	0,96
6	Хлеб ржаной	20	4,0	0,7	20,0	102	1,17
7	Яблоко	100	0,1	0,0	23,0	92	12,42
	Полдник						
1	Пряник Комсомольский	123	5,5	6,1	74,1	354	11,92
2	Сок 0,200	4шт	3,2	0,0	23,0	92	52,32
	Итого						189,60

Повар: 
 Завхоз: 

Мирхалилова Р. М.
 Хамитова Э.Ш.