

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 9 ноября 2020г.
 количество детей:

с 7 до 10 лет

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	Рассольник ленинградский с мясом со сметаной	250/10/5	2,9	4,2	16,3	115	15,57
2	Шницель рыбный натуральный с маслом	100/5	16,3	13,5	9,1	223	36,74
3	Картофель отварной с маслом	150	3,5	6,1	27,5	179	7,95
4	Компот из кураги + витамин С	200	0,8	0,1	21,5	90	3,37
5	Хлеб пшеничный	60	4,8	0,9	22,8	119	2,86
6	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,7	85	2,92
	Доп питание						
1	Яблоко	152	0,1	0,0	23,0	92	10,59
	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 7228005312/7207010001

Утверждаю:
 Директор школы Пехачова Н.Ф.



МЕНЮ
 на 9 ноября 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 рисовая молочная жидкая с маслом	200/5	7,0	7,2	34,0	229	10,41
2	Чай с молоком	200	4,2	3,5	19,5	126	4,21
3	Бутерброд с повидлом	20/20	1,6	0,2	23,7	103	2,91
4	Хлеб ржаной	10	0,7	0,1	3,3	17	0,58
5	Хлеб пшеничный	20	1,6	0,3	7,6	40	0,95
6	Йогурт	200	4,9	5,0	8,5	99	27,79
	Обед						
1	Рассольник ленинградский с мясом со сметаной	250/10/5	2,9	4,2	16,3	115	15,57
2	Шницель рыбный натуральный с маслом	100/5	16,3	13,5	9,1	223	36,74
3	Картофель отварной с маслом	150	3,5	6,1	27,5	179	7,95
4	Компот из кураги + витамин С	200	0,8	0,1	21,5	90	3,37
5	Хлеб пшеничный	60	4,8	0,9	22,8	119	2,86
6	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,7	85	2,92
	Доп питание						
1	Яблоко	152	0,1	0,0	23,0	92	10,59
	полдник						
1	Пряник Комсомольский	200	0,0	0,0	11,2	45	19,32
2	Яблоко	200	0,1	0,0	23,0	92	13,84
3	Вафли» Те самые»	141	5,5	6,1	74,1	354	29,59
	Итого:						189,60

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 7228005312/7228005312



Утверждаю
 Директор школы Исхакова З.Ф.

МЕНЮ
 на 9 ноября 2020г.
 количество детей:

с 11 лет и старше

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	Рассольник ленинградский с мясом со сметаной	250/10/5	2,9	4,2	16,3	115	15,56
2	Шницель рыбный натуральный с маслом	120/5	19,5	16,2	11,0	268	43,91
3	Картофель отварной с маслом	180	3,9	6,8	30,6	199	9,61
4	Компот из кураги + витамин С	200	1,1	0,1	25,7	108	4,66
5	Хлеб пшеничный	70	6,4	1,2	30,4	119	3,34
6	Хлеб ржаной	50	4,0	0,7	20,0	102	2,92
	Итого						80,00

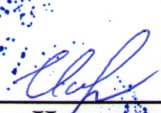
Повар: Мирхалилова Р. М.

Мирхалилова Р. М.

Завхоз: Хамитова Э.Ш.

Хамитова Э.Ш.

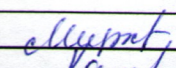
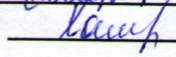
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Новоатъяловская средняя общеобразовательная школа»
 ул. Школьная, д. 20, с. Новоатъялово, Ялуторовский район, Тюменская область, 627050
 тел./факс 8 (34535) 34-1-60, e-mail: novoat_school@inbox.ru
 ОКПО 45782046, ОГРН 1027201465741, ИНН/КПП 7228005312/720701001

Утверждено: 
 Директор школы Исхакова Ф.Ф.

МЕНЮ
 на 9 ноября 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 рисовая молочная жидкая с маслом	200/5	7,0	7,2	34,0	229	10,41
2	Чай с молоком	200	4,2	3,5	19,5	126	4,21
3	Бутерброд с повидлом	20/20	1,6	0,2	23,7	103	2,91
4	Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	6,7	34	1,17
5	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,5	11,4	59	1,43
6	Йогурт	200	4,9	5,0	8,5	99	27,79
	Обед						
1	Рассольник ленинградский с мясом со сметаной	250/10/5	2,9	4,2	16,3	115	15,56
2	Шницель рыбный натуральный с маслом	120/5	19,5	16,2	11,0	268	43,91
3	Картофель отварной с маслом	180	3,9	6,8	30,6	199	9,61
4	Компот из кураги + витамин С	200	1,1	0,1	25,7	108	4,66
5	Хлеб пшеничный	70	6,4	1,2	30,4	119	3,34
6	Хлеб ржаной	50	4,0	0,7	20,0	102	2,92
	полдник						
1	Пряник Комсомольский	200	5,5	6,1	74,1	354	19,32
2	Яблоко	150	0,1	0,0	23,0	92	10,38
3	Вафли «Те самые»	153	5,5	6,1	74,1	354	31,98
	Итого:						189,60

Повар: 
 Завхоз: 

Мирхалилова Р. М.
 Хамитова Э.Ш.