

Утверждаю:

Директор  Е.А.Порывкина

17 февраля 2025г

День 6-ой понедельник

МЕНЮ столовой МБОУ Нижнетоемская СОШ

Приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энер. ценность	№ рецептурь
			Б.	Ж	У		
Обед	Щи из свежей капусты с картофелем	250	2,3	5,2	7,9	89	124
	Гуляш	90	14,1	16,5	28,1	260,5	437
	Рис отварной	150	5,4	8,55	57,9	334,5	511
	Компот из ягод	200	0,1	-	24,9	9	700
	Хлеб ржаной	40	3,04	0,24	20,92	24,2	
	Пирожок с повидлом	80	8,6	2,5	50,3	254	738
Полдник	Хлеб пшеничный с сыром	40/25	4,7	7,9	7,3	123	3
	Чай	200	0,2	-	-	58	685
	Банан	100	0,4	-	11	46,8	

Повар:  О.В. Овчаренко/

Утверждаю:

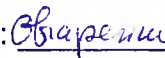
Директор  Е.А. Порывкина

18 февраля 2025г

День 7-ой вторник

МЕНЮ столовой МБОУ Нижнетоемская СОШ

Приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энер. ценность	№ рецептур ы
			Б.	Ж	У		
Обед	Салат из свеклы	100	1,3	3,2	7,1	61,8	50
	Рассольник домашний	250	3,9	4,3	18	119	131
	Котлета рубленая из птицы	90	30	27	3,0	305	498
	Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,8	4,4	37	211	332
	Компот из яблок	200	0,9	-	29,8	88	631
	Хлеб ржаной	40	3,04	0,24	20,92	24,2	
	Плюшка	75	6	2,5	44	254	766
Полдник	Чай	200	0,2	-	-	58	685
	Булочка ванильная	60	5,8	2,34	40,1	187	771

Повар:  /О.В. Овчаренко/

Утверждаю:

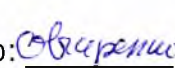
Директор  Е.А. Порывкина

19 февраля 2025г

День 8-ой среда

МЕНЮ столовой МБОУ Нижнетоемская СОШ

Приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энер. ценность	№ рецептурь
			Б.	Ж	У		
Обед	Салат картофельный	100	1,4	5,4	9,9	95	45
	Суп молочный с макаронными изделиями	250	6	5	20	148	161
	Котлета рыбная	90	10,9	7,8	13,2	176	388
	Пюре картофельное/огурец свежий	150/60	4,75	15,15	33,3	190	520
	Компот из ягод	200	0,1	-	24,9	9	700
	Хлеб ржаной	40	3,04	0,24	20,92	24,2	
	Пирожок с рисом и яйцом	80	8,9	13,7	70,9	200,2	738(1)
Полдник	Чай	200	0,2	-	-	58	685
	Хлеб с повидлом	50/15	3,6	6,5	30,9	120,1	2

Повар:  О.В. Овчаренко/

Утверждаю:

Директор  Е.А. Порывкина

20 февраля 2025г

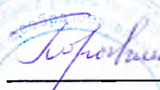
День 9-ый четверг

МЕНЮ столовой МБОУ Нижнетоемская СОШ

Приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энер. ценность	№ рецептурь
			Б.	Ж	У		
Обед	Салат из белокочанной капусты	100	1,5	4	6,1	63	43
	Суп овощной	250	3,9	4,6	14,6	117	135
	Жаркое по- домашнему	230	14,7	17,6	67	460	436
	Компот из ягод	200	0,1	-	24,9	97	700
	Хлеб ржаной	40	3,04	0,24	20,92	24,2	
	Сырники из творога	130	10,9	8,9	26,2	233	358
Полдник	Калач	80	4,8	8,5	48,4	288	807
	Чай	200	0,2	-	-	58	685

Повар:  /О.В. Овчаренко/

Утверждаю:

Директор  Е.А. Порывкина

21 февраля 2025г

День 10-ый пятница

МЕНЮ столовой МБОУ Нижнетоемская СОШ

Приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энер. ценность	№ рецептур ы
			Б.	Ж	У		
Обед	Суп картофельный с горохом	250	12,1	9,8	43,4	307	139
	Кура отварная	90	21	8,2	0,6	129	487
	Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,8	4,4	37	211	332
	Компот из сухофруктов	200	0,9	-	28,9	112	639
	Хлеб ржаной	40	3,04	0,24	20,92	24,2	
	Булочка домашняя	60	4	2,5	34	145	772

Повар:  О.В. Овчаренко/