


Утверждаю:  
директор МКОУ «Ромашковская СШ»  
Палласовского района  
Волгоградской области  
 Шулакова А.Г.




**МЕНЮ**

(возрастная категория 7-11 лет)

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Ромашковская средняя школа»

04.12.2023

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
1. Каша молочная манная с маслом и сахаром	250	6,11	9,58	33,88	246,18	181
2. Яйцо вареное	40	5,08	4,60	0,28	63,0	209
3. Хлеб пшеничный	30	2,36	0,30	14,97	70,14	701
4. Чай с молоком	200	1,6	1,1	12,58	66,62	54-7гн
5. Фрукт свежий (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47	338

Утверждаю:  
директор МКОУ «Ромашковская СШ»  
Палласовского района  
Волгоградской области  
 Шулакова А.Г.




**МЕНЮ**

(возрастная категория 12-18 лет)

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Ромашковская средняя школа»

04.12.2023

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
1. Каша молочная манная с маслом и сахаром	250	7,64	11,98	42,36	307,78	181
2. Яйцо вареное	40	5,08	4,60	0,28	63,0	209
3. Хлеб пшеничный	40	3,15	0,40	19,33	93,52	701
4. Чай с молоком	200	1,6	1,1	12,55	66,62	54-7гн
5. Фрукт свежий (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47	338


Утверждаю:  
директор МКОУ «Ромашковская СШ»  
Палласовского района  
Волгоградской области  
  
Шулакова А.Г.



**МЕНЮ**  
(возрастная категория 7-11 лет)

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Ромашковская средняя школа»  
05.12.2023

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
1. Овощи в нарезке по сезону (помидор)	60	0,7	0,1	2,3	12,8	70/71
2. Гуляш из отварного мяса	100	16,90	16,40	4,00	232	246
3. Макароны отварные с маслом	150	5,40	4,90	32,80	196,80	203
4. Хлеб пшеничный	30	2,36	0,30	14,97	70,14	701
5. Чай с сахаром	200	0,2	0	10,38	42,32	54-2гн

Утверждаю:  
директор МКОУ «Ромашковская СШ»  
Палласовского района  
Волгоградской области  
  
Шулакова А.Г.




**МЕНЮ**  
(возрастная категория 12-18 лет)

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Ромашковская средняя школа»  
05.12.2023

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
1. Овощи в нарезке по сезону (помидор)	100	1,1	0,16	3,83	21,33	70/71
2. Гуляш из отварного мяса	100	16,90	16,40	4,00	232	246
3. Макароны отварные с маслом	180	6,48	5,88	39,35	236,16	203
4. Хлеб пшеничный	40	3,08	0,96	21,36	106,40	701
5. Чай с сахаром	200	0,2	0	10,38	42,32	54-2гн

Утверждаю:



директор МКОУ «Ромашковская СШ»  
Палласовского района  
Волгоградской области  
 Шулакова А.Г.

**МЕНЮ**


(возрастная категория 7-11 лет)

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Ромашковская средняя школа»

06.12.2023

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур
		Белки	Жиры	Углеводы		
1. Котлеты куриные из п./ф. высокой степени готовности, с соусом	100/20	16,43	10,50	17,28	236,02	ГТК 77-2, 3
2. Картофель отварной в молоке	150	4,5	5,6	26,6	173,7	127
3. Свекла отварная с растительным маслом	60	0,88	3,6	4,96	55,68	52
4. Хлеб пшеничный	30	2,36	0,30	14,97	70,14	701
5. Чай каркаде	200	0,16	0,08	7,18	30,08	54-45гн

Утверждаю:

директор МКОУ «Ромашковская СШ»  
Палласовского района  
Волгоградской области  
 Шулакова А.Г.

**МЕНЮ**

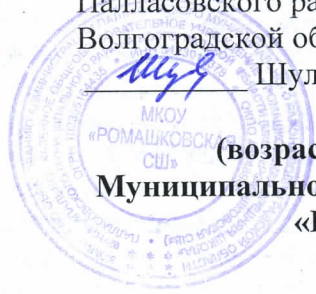
(возрастная категория 12-18 лет)

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Ромашковская средняя школа»

06.12.2023

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур
		Белки	Жиры	Углеводы		
1. Котлеты куриные из п./ф. высокой степени готовности, с соусом	100/20	16,43	10,50	17,28	236,02	ГТК 77-2, 3
2. Картофель в молоке	180	3,92	6,93	19,2	162	127
3. Свекла отварная с растительным маслом	100	1,48	6,01	8,26	92,80	52
4. Хлеб пшеничный	40	3,15	0,40	19,33	93,52	701
5. Чай каркаде	200	0,16	0,08	7,18	30,08	54-45гн

Утверждаю:  
директор МКОУ «Ромашковская СШ»  
Палласовского района  
Волгоградской области  
Шулакова А.Г.



**МЕНЮ**

(возрастная категория 7-11 лет)

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Ромашковская средняя школа»  
07.12.2023**

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
1. Запеканка рисовая с творогом с молоком сгущенным	170	11,77	6,33	49,86	303,49	188
2. Фрукт свежий (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	338
4. Хлеб пшеничный	30	2,36	0,30	14,97	70,14	701
5. Какао с молоком	200	4,07	2,5	17,56	109	382

Утверждаю:  
директор МКОУ «Ромашковская СШ»  
Палласовского района  
Волгоградской области  
Шулакова А.Г.



**МЕНЮ**

(возрастная категория 12-18 лет)

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Ромашковская средняя школа»  
07.12.2023**

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
1. Запеканка рисовая с творогом с молоком сгущенным	200	13,84	7,45	58,66	357,66	188
2. Фрукт свежий (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	338
3. Хлеб пшеничный	40	3,15	0,40	19,33	93,52	701
4. Какао с молоком	200	4,07	2,5	17,56	109	382

Утверждаю:



директор МКОУ «Ромашковская СШ»  
Палласовского района  
Волгоградской области

Шулакова А.Г.

**МЕНЮ**

(возрастная категория 7-11 лет)

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Ромашковская средняя школа»

08.12.2023

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
1.Овощи консервированные (зеленый горошек)	60	1,70	0,10	3,50	22,10	131
2. тефтели из п.ф. с соусом сметанным 100/20	120	10,58	14,30	3,44	185,02	77-5/332
3. Макароны отварные с маслом	150	5,40	4,90	32,80	196,80	203
4.Хлеб пшеничный	40	3,15	0,40	19,33	93,52	701
5.Компот из сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81	54-1хн

Утверждаю:

директор МКОУ «Ромашковская СШ»  
Палласовского района  
Волгоградской области

Шулакова А.Г.

**МЕНЮ**

(возрастная категория 12-18 лет)

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Ромашковская средняя школа»

08.12.2023

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
1.Овощи консервированные (зеленый горошек)	100	2,83	0,16	5,80	36,83	131
2. тефтели из п.ф. с соусом сметанным 100/20	120	10,58	14,30	3,44	185,02	77-5/332
3.Макароны отварные с маслом	180	6,48	5,88	39,35	236,16	203
4.Хлеб пшеничный	40	3,15	0,40	19,33	93,52	701
5.Компот из сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81	54-1хн