

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»**

06.05.2024

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур
		Белки	Жиры	Углеводы		
1. Каша молочная жидкая пшеничная, с маслом	200	7,80	9,58	27,12	225,90	181
2. Бутерброд с сыром 40/5/15	60	6,69	8,38	19,38	180,27	3
3. Чай с молоком	200	1,6	1,1	12,55	66,62	54-4гн
4. 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»**

06.05.2024

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур
		Белки	Жиры	Углеводы		
1. Каша молочная жидкая пшеничная, с маслом	250	9,75	11,97	40,97	310,61	181
2. Бутерброд с сыром 40/5/15	60	6,69	8,38	19,38	180,27	3
3. Чай с молоком	200	1,6	1,1	12,55	66,62	54-7гн
4. 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»

07.05.2024

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептурь
		Белки	Жиры	Углеводы		
1. Капуста квашеная с растительным маслом	60	1,02	3	5,07	51,42	42
2. Плов из птицы	200	16,89	13,08	28,66	299,92	291
3. Напиток витаминизированный «Витошка»	200	0	0	19	76	ТТК 77-12
4. Хлеб пшеничный	40	3,15	0,40	19,33	93,52	701

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»

07.5.2024

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептурь
		Белки	Жиры	Углеводы		
1. Капуста квашеная с растительным маслом	100	1,70	5,00	8,45	85,70	47
2. Плов из птицы	230	19,42	15,04	32,96	344,88	291
3. Напиток витаминизированный «Витошка»	200	0	0	19	76	ТТК 77-12
4. Хлеб пшеничный	40	3,15	0,40	19,33	93,52	701

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»

08.05.2024

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
1. Котлеты куриные из п./ф. с соусом 100/20	120	16,43	10,50	17,28	236,02	ГТК 77-2, 332
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»

08.05.2024

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
1. Котлеты куриные из п./ф. с соусом 10/20	120	16,43	10,50	17,28	236,02	ГТК 77-2, 33
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