

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



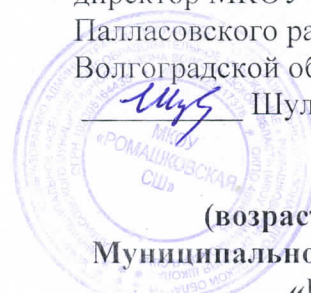
**МЕНЮ**

(возрастная категория 7-11 лет)

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Ромашковская средняя школа»  
09.09.2024

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		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»  
09.09.2024

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		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»

10.09.2024

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
1. Капуста квашеная с растительным маслом	60	1,02	3	5,07	51,42	47
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**

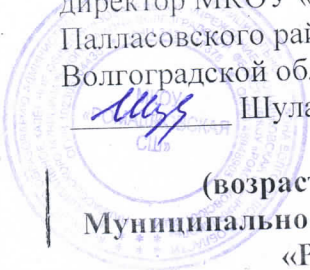
(возрастная категория 12-18 лет)

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Ромашковская средняя школа»

10.09.2024

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		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**

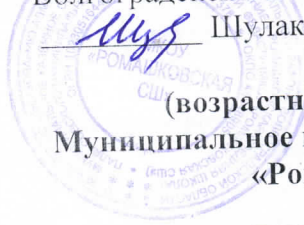
(возрастная категория 7-11 лет)

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
 «Ромашковская средняя школа»

11.09.2024

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»

11.09.2024

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, 332
2. Картофель отварной в молоке	180	5,4	6,71	31,91	208	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»

12.09.2024

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
1. Вареники с картофелем со сметаной 170/30	200	8,99	11,89	47,10	331,37	ТТК 77-11
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»

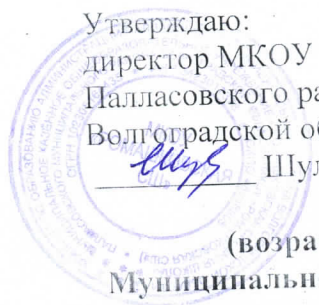
12.09.2024

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
1. Вареники с картофелем со сметаной 170/30	200	8,99	11,89	47,10	331,37	ТТК 77-11
2. Фрукт свежий (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	338
3. Хлеб пшеничный	50	3,94	0,50	24,16	116,90	701
4. Какао с молоком	200	4,07	2,5	17,56	109	382

Утверждаю:

директор МКОУ «Ромашковская СШ»

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



**МЕНЮ**

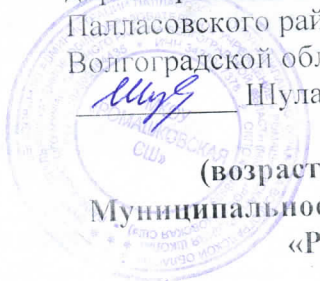
(возрастная категория 7-11 лет)

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
 «Ромашковская средняя школа»

13.09.2024

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	77-5/54-3с
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.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»

13.09.2024

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	77-5/54-3с
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