



Директор МБОУ «Ориницкая СОШ»
Моргаушского района Чувашской Республики
Н.В. Шуккин



«15» Сентября 2022 год
ЗАВТРАК для 1-4 классов

№	Название блюд	Цена	Выход	Бел	Жиры	Углево	Калорий
		а	блюд	ки		ды	ность
1.	Каша молочная манная с маслом	7-85	200/5	7,56	9,28	41,08	278
2.	Чай с молоком	4-84	200	1,6	1,65	17,36	86
3.	Хлеб пшеничный	1-70	30	2,28	0,25	14,58	72
4.	Масло сливочное порциями	5-30	10	0,05	8,25	0,08	75

=19-69

ОБЕД для 1-4 классов

№	Название блюд	Цена	Выход	Белк	Жи	Угле	Кало
			блюд	и	ры	воды	рийн
							ость
Салат	Помидоры свежие порциями	4-80	60	0,48	0,12	3,12	12
I блюдо	Суп крестьянский с крупой	12-60	200	1,51	3,32	9,24	106
II блюдо	Фрикадельки из говядины, тушеные в соусе	19-16	80(50/30)	8,83	8,63	7,54	140
	Каша пшеничная вязкая	9-20	150	4,21	4,8	22,99	154
III блюдо	Компот из сухофруктов	5-10	200	0,44	0	28,88	116
	Хлеб ржаной	2-75	60	2,82	0,6	0,6	126

=53-61



Директор МБОУ «Ориницкая СОШ»
Моргаушского района Чувашской Республики
Н.В. Шуккин



«15» Сентября 2022 год
ЗАВТРАК для 5-11 классов

№	Название блюд	Цена	Выход	Бел	Жир	Углево	Калори
			блюд	ки	ы	ды	йность
1.	Каша молочная манная с маслом	9-81	250/5	9,45	11,6	66,41	348
2.	Чай с молоком	6-05	250	2	2,06	21,7	108
3.	Хлеб пшеничный	2-25	40	3,04	0,33	19,44	96

=18-11

ОБЕД для 5-11 классов

№	Название блюд	Цена	Выход	Бел	Жир	Углев	Калори
			блюд	ки	ы	оды	йность
Салат	Помидоры свежие порциями	8-00	100	0,8	0,2	5,2	20
I блюдо	Суп крестьянский с крупой	15-65	250	1,88	4,15	11,55	133
II блюдо	Фрикадельки из говядины, тушеные в соусе	19-16	80(50/30)	8,83	8,63	7,54	140
	Каша пшеничная вязкая	12-27	200	5,61	6,4	30,65	205
III блюдо	Компот из сухофруктов	6-37	250	0,55	0	36,1	145
	Хлеб ржаной	4-11	90	4,23	0,9	0,9	189

=65-56