

Утверждаю

Директор филиала

МБОУ "Солнечная СОШ №1" "Сытоминская СШ"
/Кривоногов Владимир Викторович/

М.П. 27 января 2024 г.

7-11, (Платно)

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед					
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ОГУРЦАМИ СОЛЕНЫМИ свекла, огурцы соленые, лук репчатый, горошек зеленый консервы, масло подсолнечное рафинированное	80	1,1	4,6	5,3	69
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ рыба потрошенная обезглавленная (горбуша), яйца куриные (шт.), лук репчатый, соль йодированная, вода питьевая, морковь, картофель, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное	200	10,3	5	15,1	147
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ говяжья печень, масло сладко-сливочное несоленое, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, сметана 15% жирности, соль йодированная	90	16,6	10,1	2,3	188
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ макаронные изделия высш.сорт, соль йодированная, вода питьевая, масло сладко-сливочное несоленое	150	5,3	6,4	34,3	216
СОК ЯБЛОЧНЫЙ сок яблочный	200	1	0,2	19,2	92
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт	60	4,6	0,4	30,1	142
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами	28	1,8	0,2	11,8	57
Итого		40,7	26,9	118,1	911
Всего		40,7	26,9	118,1	911

Медицинская сестра

Тырикова Ольга Сергеевна

Зав. производством (шеф-повар)

Конева Наталья Александровна