

Утверждаю

Директор филиала

МБОУ "Солнечная СОШ №1" "Сытоминская СШ"

Кривоногов Владимир Викторович/

МЕНЮ

5 февраля 2021 г.

7-11 лет (Льгота)

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ пшено, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое	200	8,61	7,2	8,9	31,5	236
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	20	9,35	0,1	16,5	0,2	150
СЫР (ПОРЦИЯМИ) сыр российский	29	20,00	6,9	8,9		109
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности	200	6,90	3,3	2,4	26,7	142
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт	50	4,45	3,8	0,3	25,1	118
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами	20	1,60	1,3	0,2	8,5	41
ЙОГУРТ йогурт 2,5% жирности	200	16,09	5,6	5	9	113
Итого	719	67,00	28,2	42,2	101	909
Обед						
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ томаты грунтовые, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное	100	11,95	1,9	19,2	6,2	205
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ сметана 15% жирности, говядина б/к, капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, горошек зеленый консервы, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая	250	27,80	5	6,8	10	122
ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ И СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ масло сладко-сливочное несоленое, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, картофель, лук репчатый, яйца куриные (шт.)	200	50,79	23,2	36,9	28,2	537
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	2,88			21,6	87
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт	60	5,34	4,6	0,4	30,1	142
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами	28	2,24	1,8	0,2	11,8	57
Итого	838	101,00	36,5	63,5	107,9	1150
Всего	1557	168,00	64,7	105,7	208,9	2059

Медицинская сестра _____ Тырикова Ольга Сергеевна

Зав. производством (шеф-повар) _____ Конева Наталья Александровна