

Утверждаю

Директор филиала

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

М.П. 10 февраля 2021 г.

12 лет и старше (Льгота)

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА (Вариант 1) творог 9,0% жирности, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло сладко-сливочное несоленое, сухари панировочные, соль йодированная	250	47,32	18,8	13,3	17,7	269
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности	200	2,99	1,5	1,1	14,4	73
БУТЕРБРОДЫ С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт, джем, масло сладко-сливочное несоленое	70	13,49	3,2	8,3	33,8	220
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами	40	3,20	2	0,3	12,7	61
Итого	560	67,00	25,5	23	78,6	623
Обед						
САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ (КОНСЕРВИРОВАННОЙ) кукуруза консервы, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное	120	13,59	2,8	6,2	7,9	98
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ СО СМЕТАНОЙ картофель, крупа перловая, морковь, лук репчатый, огурцы соленые, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, говядина б/к	250	26,20	5,9	6,6	16,2	147
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ говядина б/к, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста	250	45,78	22,5	21,4	17,8	354
СОК ЯБЛОЧНЫЙ сок яблочный	200	6,00	0,9	0,2	17,3	83
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт	70	6,23	5,3	0,4	35,1	166
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами	40	3,20	2,6	0,3	16,5	80
Итого	930	101,00	40	35,1	110,8	928
Всего	1490	168,00	65,5	58,1	189,4	1551

Медицинская сестра _____ Тырикова Ольга Сергеевна

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