

Утверждаю

Директор филиала
МБОУ "Солнечная СОШ №1" "Сытоминская СШ"
Кривоногов Владимир Викторович

МЕНЮ
15 февраля 2024 г.

12 лет и старше (Родительская плата)

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ томаты грунтовые, огурцы грунтовые, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное	110	16,61	1,2	7,6	4,7	93
СВЕКОЛЬНИК С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ говядина б/к, свекла, соль йодированная, вода питьевая, картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сметана 15% жирности	250	25,62	5,6	9	13,3	159
КАПУСТА ТУШЕНАЯ томатная паста, капуста белокочанная, масло сладко-сливочное несоленое, морковь, лук репчатый, лимонная кислота, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, сахар песок, перец черный горошком, лавровый лист, соль йодированная	180	14,90	4,1	5,2	17,4	136
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ (Вариант 1) говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт, вода питьевая, масло сладко-сливочное несоленое	100	31,09	16,7	16,5	8,7	250
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	2,90			22,9	92
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт	75	6,68	5,4	0,4	35,4	167
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами	40	3,20	2,6	0,4	17	82
Итого	955	101,00	35,6	39,1	119,4	979
Всего	955	101,00	35,6	39,1	119,4	979

Медицинская сестра _____ Тырикова Ольга Сергеевна

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