

Утверждаю

Директор филиала

МБОУ "Солнечная СОШ №1" "Сытоминская СШ"

/Кривоногов Владимир Викторович/

М.П.У

1 марта 2021 г.

12 лет и старше (Льгота)

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок	250	19,40	5,7	4,9	21,7	155
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	15	8,02	0,1	8,3	0,1	75
ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ яйца куриные(шт)	40	5,56	4,9	4,5	0,3	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт	50	6,81	3,1	0,2	20,1	95
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржано-пшеничный обог.микронутриентами	40	3,20	3,1	0,2	20,1	95
СОК ЯБЛОЧНЫЙ сок яблочный	200	6,00	1	0,2	19,2	92
ЗЕФИР зефир	50	18,01	0,1		14,4	59
Итого	645	67,00	10	14,6	103,2	682
Обед						
САЛАТ ИЗ МОРКОВИ морковь, сахар песок	120	9,41	1,5	0,1	13,6	63
СВЕКОЛЬНИК С МЯСОМ говядина б/к, свекла, соль йодированная, вода питьевая, картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сметана 15% жирности	250	25,99	5,4	8	13	146
КАПУСТА ТУШЕНАЯ капуста белокочанная, масло сладко-сливочное несоленое, морковь, лук репчатый, томатная паста, лимонная кислота, мука пшеничная высш.сорт, сахар песок, соль йодированная, лавровый лист	180	15,84	4,2	5,1	17,9	137
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ (Вариант 1) говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт, вода питьевая, масло сладко-сливочное несоленое	110	37,78	18,4	18,2	9,6	275
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая	200	3,55			19,4	77
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт	70	5,23	5,3	0,4	35,1	166
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржано-пшеничный обог.микронутриентами	40	3,20	3,1	0,2	20,1	95
Итого	970	101,00	34,8	31,8	108,6	864
Всего	1615	168,00	44,8	46,4	211,8	1532

Медицинская сестра

Тырикова Ольга Сергеевна

Зав. производством (шеф-повар)

Коневы Наталья Александровна