

Утверждаю

Директор филиала

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

МЕНЮ
3 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						
КАША МАННАЯ ВЯЗКАЯ крупа манная, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое	250	24,00	8,9	10	46,1	311
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	20	7,90	0,1	16,5	0,2	150
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт	40	3,56	3,1	0,2	20,1	95
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ сок яблочный	200	6,00	1	0,2	19,6	83
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржано-пшеничный обог.микронутриентами	20	1,60	1,3	0,2	8,5	41
СНЕЖОК кисломолочный продукт "снежок" 2,5 % жирности	200	23,94	5,6	5	97	113
Итого	730	67,00	20	32,1	103,5	793
Обед						
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	24,44	5,4	8,8	13,2	157
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ томаты грунтовые, лук репчатый,масло подсолнечное рафинированное	120	14,23	1,3	13,7	4,4	147
ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, картофель, лук репчатый, сухари панировочные, масло сладко-сливочное несоленое	300	24,67	22,9	35,9	45,8	598
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая	200	2,90			19,4	77
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	3,60	2,4	0,3	25,1	73
ЯБЛОКО яблоки	145	24,93	1,7	0,6	23,5	108
Итого	1125	101,00	40,9	50,7	146	1439
Всего	1855	168,00	57,6	78,3	237,6	2232

Медицинская сестра

Тырикова Ольга Сергеевна

Зав. производством (шеф-повар)

Коневы Наталья Александровна