

Утверждаю

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

МЕНЮ
3 марта 2021 г.

7-11 лет (Льгота)

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША МАННАЯ ВЯЗКАЯ крупка манная, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое	200	23,59	7,1	8	36,9	249
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	15	7,02	0,1	10,7	0,1	97
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	36	3,20	2,4	0,3	15,2	73
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ сок яблочный	200	6,00	1	0,2	19,6	83
СНЕЖОК кисломолочный продукт "снежок" 2,5 % жирности	200	22,74	3,4	3,1	5,5	69
Итого	701	67,00	20	26,2	105,9	748
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	13,3	157
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ томаты грунтовые, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное	100	13,91	0,7	6,9	2,2	73
ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, картофель, лук репчатый, сухари панировочные, масло сладко-сливочное несоленое	270	19,49	20,7	32,1	41,32	536
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая	200	2,90			19,4	77
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржано-пшеничный обог.микронутриентами	35	3,32	2,4	0,3	15,2	74
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт	75	6,69	5,7	0,5	37,7	178
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ яблоки	165	30,25	0,7	0,7	16,3	74
Итого	1095	101,00	38,3	46,3	140,7	1167
Всего	1796	168,00	35,5	68,6	227,9	1915

Медицинская сестра _____ Тырикова Ольга Сергеевна

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