

Утверждаю

Директор филиала

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

М.П. 26 января 2021 г.

7-11, (Платно)



Наименование блюда	Выход	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	80	0,7	4,7	3	59
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ СО СМЕТАНОЙ сметана 15% жирности, картофель, крупа перловая, морковь, лук репчатый, огурцы соленые, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, говядина б/к	200	4,9	6,4	12,9	132
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ (Пермь) говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт, вода питьевая, масло сладко-сливочное несоленое	90	15	14,7	7,9	225
КАПУСТА ТУШЕНАЯ капуста белокачанная, масло сладко-сливочное несоленое, морковь, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, сахар песок, соль йодированная	150	3,5	4,2	15,3	115
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200			19,4	77
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт	60	4,6	0,4	30,1	142
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами	28	1,8	0,2	11,8	57
АПЕЛЬСИН апельсин	212	1,8	0,4	16,4	87
Итого		32,3	31	116,8	894
Всего		32,3	31	116,8	894

Медицинская сестра

Тырикова Ольга Сергеевна

Зав. производством (шеф-повар)

Конева Наталья Александровна