

Меню (1 смена 7-10 лет.)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
Завтрак 75			
10	Масло сливочное (порциями)	ККАЛ-44, Ж-5	11
20	Сыр (порциями)	ККАЛ-48, Б-4, Ж-4	18-86
250/10	Каша геркулесовая молочная с маслом.	ККАЛ-388, Б-10, Ж-19, У-45	29-14
	<small>Геркулес, Вода, Сахар, Соль йодированная, Молоко сухое 23%, Масло сливочное М</small>		
200	Чай русский (карамель)	ККАЛ-58, У-15	3-14
	<small>Чай, Вода, Сахар</small>		
Батоны			
40/20	нарезные(нарезанные)+ хлеб ржаной(нарезанный)	ККАЛ-71, Б-2, Ж-1, У-15	6-11
	<small>Батон нарезной (нарезанный), Хлеб ржаной(нарезанный)</small>		
26	Мармелад	ККАЛ-17, У-4	6-75
Итого за Завтрак 75		ККАЛ-626, Б-17, Ж-29, У-80	75
Итого за		ККАЛ-626, Б-17, Ж-29, У-80	75

МБОУ СОШ

ИП Галина И.В.

ИП Галина И.В.

09.04.2021

Меню (2 смена)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
Обед 75			
60/50	Тефтели из говядины(хлебом)	ККАЛ-142, Б-7, Ж-9, У-9	47-1
	<small>Говядина и фарш(говядина), Хлеб п.ф, Масло сливочное М, Лук репчатый, Молоко сухое 23%, Соль йодированная, Мука, Морковь св, Томат-паста, Вода, Сахар</small>		
145	Макаронные изделия (регатоны)	ККАЛ-176, Б-5, Ж-4, У-35	12-52
	<small>Макаронные изделия, Масло сливочное М, Соль йодированная</small>		
200	Компот Фруктовый смесь(ягодно-яблочная "Я-Я" №2)(разработка)	ККАЛ-131, Б-1, У-31	12-02
	<small>Смесь ягодно-яблочная "Я-Я" №1 (Смородина черная, яблоко), Вода, Сахар</small>		
40	Хлеб пшеничный белый резанный	ККАЛ-55, Б-2, У-10	3-36
Итого за Обед 75		ККАЛ-494, Б-19, Ж-14, У-85	75
Итого за		ККАЛ-494, Б-19, Ж-14, У-85	75

МБОУ СОШ

ИП Галина И.В.



Меню

09.04.2021

Меню (Льготное питание 11-18 лет)

№ п/п	Наименование блюда	из. код. (ФГОС), Выход (г), количество (шт), количество (шт), количество (шт), количество (шт)	Стоимость блюда (руб.)
	<i>обед</i>		
30-34	Мясо тушеное (говядина)	ККАД-6-1	82-37
145	Макаронные изделия отварные (резаные)	ККАД-17-6-1-КА-У-15	12-42
146	Чай с сахаром	ККАД-14-У-1	2-42
40-43	Хлеб пшеничный + ржаной/ржаный	ККАД-10-6-1-КА-У-14	4-89
Итого за обед			102
Итого за завтрак			102

[Handwritten signature]







09.04.2021

Меню (Раздача..)

Высота (р)	Наименование блюда	ж. щек. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
	<i>ф.б.с.</i>		
100	Салат из свежих овощей <i>Сельдь, св. Терт. Лук-репчатый, Масло растительное</i>	ККАЛ-107, Б-1, Ж-10, У-4	33
100	Виксрет "Овощная грюдки" <i>Картофель, св. Сельдь, св. Сельдь консервированная, Сладкая консервированная, Морковь, св. Лук-репчатый, Масло растительное</i>	ККАЛ-83, Б-2, Ж-5, У-8	22
250/25	Суп картоф. с вермиш. с говядиной-тушенки... <i>Картофель, св. Лу-репч. Морковь, св. Варшавка, Масло сливочное М, Зелень свежая, Вода, Соль йодированная, Лук-репчатый</i>	ККАЛ-121, Б-3, Ж-2, У-22	37
75	Биточки из филе птицы .. <i>Куриное филе, Яйцо в ф. Вода (или молоко), Соль йодированная, Масло сливочное М, Соль йодированная, Молоко сухое 20%</i>	ККАЛ-189, Б-12, Ж-13, У-8	47
60/50	Тефтели из говядины(хлебом) <i>Говядина в ф.картофель, Яйцо в ф. Масло сливочное М, Лу-репч. Молоко сухое 20%, Соль йодированная, Мука, Морковь, св. Тертый лук, Вода, Сахар</i>	ККАЛ-142, Б-7, Ж-9, У-9	47
50/150	Жаркое из мяса(свинина). <i>Свинина в ф. Картофель, св. Лу-репч. Масло сливочное М, Тертый лук, Соль йодированная</i>	ККАЛ-261, Б-9, Ж-17, У-18	70
75/50	Рыба(филе минтая) тушеная с овощами <i>ФАКЕ МИНТАЯ, Лук-репчатый, Лу-репч. Лу-репч. Соль йодированная, Морковь, св. Масло растительное, Лук-репчатый, Сахар</i>	ККАЛ-57, Б-13, Ж-1	66
60	Котлета из говядины .. <i>Говядина в ф. Яйцо в ф. Сахар, морковь, Соль йодированная, Молоко сухое 20%, Лу-репч. Вода (или молоко), Масло сливочное М</i>	ККАЛ-139, Б-9, Ж-9, У-7	49
150	Картофель отв. с зеленью <i>Картофель, св. Соль йодированная, Масло сливочное М, Зелень свежая</i>	ККАЛ-316, Б-5, Ж-15, У-44	24
150	Макарон отварные (регатоны) <i>Макарон отварные, Масло сливочное М, Соль йодированная</i>	ККАЛ-182, Б-5, Ж-4, У-36	14
150	Горошница - пюре <i>Горох, свекл. Вода, Лу-репч. Морковь, св. Масло сливочное М</i>	ККАЛ-163, Б-9, Ж-5, У-24	12
150	Гарнир Рис припущенный <i>Рис, св. Масло сливочное М, Вода, Соль йодированная</i>	ККАЛ-208, Б-4, Ж-5, У-39	17
60	Бантик слоеный <i>Сахар, Тесто слоеное, Фруктовый, Масло растительное</i>	ККАЛ-152, Б-4, Ж-3, У-28	12
75	Булочка с вишней (свеж.морож) <i>Мука, Молоко сухое 20%, Вода (или молоко), Яйцо, Масло сливочное М, Сахар, Дрожжи сух. Вода (или молоко), Масло растительное</i>	ККАЛ-189, Б-4, Ж-4, У-35	20
100	Пицца с томатом <i>Мука, Молоко сухое 20%, Яйцо, Сахар, Дрожжи сух., Лук-репчатый, Тертый лук, Масло сливочное М, Сырники 0%, Сыр сливочный (Пармезан), Масло растительное, Вода, Ветчина</i>	ККАЛ-302, Б-10, Ж-15, У-34	44
200	Сок Тропик с трубочкой	ККАЛ-100, У-20	18
		Итого за обед Ж-118, У-336	532
		Итого за завтрак Ж-118, У-336	532

МБОУ СОШ *Белый*

ИТГ Кухня И.В.

