



МЕНЮ

4 октября 2024 г.

5-11кл3АВ-1см,позд полд-2см,л/к

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (1 ВАРИАНТ) №278/331. говядина б/к заморож. х/о 15%, хлеб пшеничный, молоко пастер. 2,5% жирности, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш. сорт., сметана 15% жирности, вода питьевая, томатная паста, соль йодированная	60/40	9,20	13,70	11,60	211,00
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ №312. картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое 72,5%.	150	3,20	5,00	21,50	142,00
КИСЕЛЬ ИЗ СОКА НАТУРАЛЬНОГО сок в ассортименте, сахар песок, крахмал картофельный, вода питьевая	180	0,00	0,00	33,00	133,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ к/к хлеб пшеничный.	45	3,40	0,00	22,60	107,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ к/к хлеб ржаной.	30	2,00	0,00	12,70	61,00
Всего		17,80	18,70	101,40	654,00
сумма	59.00				

Зав. производством (шеф-повар)



МЕНЮ
4 октября 2024 г.

1-4кл обед-1см,позд полд-2см,л/к

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед					
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ №97. картофель , морковь , лук репчатый , масло подсолнечное рафинированное , вода питьевая	200	2,00	2,30	15,40	91,00
РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ№229. рыба минтай филе с/м х/о 7% , вода питьевая, морковь , лук репчатый , томатная паста , масло подсолнечное рафинированное , лимонная кислота , сахар песок, лавровый лист	95	9,50	5,20	4,70	104,00
КАША ВЯЗКАЯ "ПШЕННАЯ" №303. пшено ф , вода питьевая, масло сладко-сливочное несоленое 72,5%.	150	4,10	4,70	24,90	158,00
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ №389. сок в ассортименте.	180	1,00	0,00	18,20	77,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ к/к хлеб ржаной.	20	1,30	0,00	8,50	41,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ к/к хлеб пшеничный	30	2,30	0,00	15,10	71,00
Всего		20,10	12,20	86,80	542,00
сумма		55.00			

Зав. производством (шеф-повар)



МЕНЮ
4 октября 2024 г.

5-11кл ОБЕД -1,2смена(Л/К)

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед					
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ №97. картофель, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая	250	2,50	2,90	19,30	114,00
РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ №229. рыба минтай филе с/м х/о 7%, вода питьевая, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированое, лимонная кислота, сахар песок, лавровый лист	120	12,00	6,50	6,00	131,00
КАША ВЯЗКАЯ "ПШЕННАЯ" №303. пшено ф. вода питьевая, масло сладко-сливочное несоленое 72.5%	150	4,10	4,70	24,90	158,00
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ №389. сок в ассортименте	180	1,00	0,00	18,20	77,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ к/к хлеб ржаной.	25	1,70	0,00	10,60	51,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ к/к хлеб пшеничный	25	1,90	0,00	12,60	59,00
Всего		23,10	14,10	91,60	590,00
сумма		63.00			

Зав. производством (шеф-повар)



МЕНЮ
4 октября 2024 г.

Б/П ЗАВТРАК 1-4 кл, Ф,

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ №71.	60	0,00	0,00	2,00	14,00
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (1 ВАРИАНТ) №278/331. говядина б/к заморож. х/о 15,0%., хлеб пшеничный., молоко пастер 2,5% жирности., лук репчатый., масло подсолнечное рафинированое., мука пшеничная высш сорт.	125	14,00	20,00	16,00	308,00
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ №312. картофель., молоко пастер 2,5% жирности., масло сладко-сливочное несоленое 72,5%.	150	3,00	5,00	21,00	142,00
КИСЕЛЬ ИЗ СОКА С САХАРОМ №359 сок в ассортименте., сахар песок., крахмал картофельный., вода питьевая	200	1,00	0,00	31,00	126,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ к/к хлеб ржаной.	20	1,00	0,00	9,00	41,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ к/к хлеб пшеничный	30	2,00	0,00	15,00	71,00
Всего		21,00	25,00	94,00	702,00

сумма

73.71

Зав. производством (шеф-повар)