



МЕНЮ
10 января 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 С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ №87/2 рыбн.консервы в масле. сардины атлантич., картофель., морковь., лук репчатый., крупа рисовая ф., масло сладко-сливочное несоленое 72,5%, вода питьевая	200	7,20	2,40	13,20	104,00
ПТИЦА, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ №292 филе птицы охл. х/о2%, масло подсолнечное рафинированное., картофель., морковь., лук репчатый., горошек зеленый консервы 35%, сметана 15% жирности., мука пшеничная высш.сорт., вода питьевая, томатная паста., соль йодированная.	70	7,30	10,00	6,70	149,00
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ №389. сок в ассортименте.	180	0,90	0,20	18,20	77,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ к/к хлеб ржаной.	28	1,90	0,30	11,90	57,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ к/к хлеб пшеничный.	30	2,30	0,20	15,10	71,00
Итого		19,60	13,10	65,10	458,00
Всего		19,60	13,10	65,10	458,00

сумма

55.00

Зав. производством (шеф-повар)



МЕНЮ

10 января 2024 г.

Бесплатное горячее питание 1-4 кл

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ КОНС, №70. огурцы огурцы консервированные.	60	0,50	0,10	1,00	8,00
ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ №235. рыба минтай филе с/м х/о 7%, лук репчатый., молоко пастер. 2,5% жирности., яйца куриные (шт.), сухари панировочные., масло подсолнечное рафинированное.	90	14,20	10,00	8,30	180,00
КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ № 311. картофель., молоко пастер. 2,5% жирности., масло сладко-сливочное несоленое 72,5%., мука пшеничная высш.сорт.	150	3,60	3,70	21,00	132,00
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ №389. сок в ассортименте.	200	1,00	0,20	20,20	86,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ к/к хлеб ржаной.	20	1,30	0,20	8,50	41,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ к/к хлеб пшеничный.	30	2,30	0,20	15,10	71,00
Итого		22,90	14,40	74,10	518,00
Всего		22,90	14,40	74,10	518,00

сумма

73,71

Зав. производством (шеф-повар)



МЕНЮ
10 января 2024 г.

5-11клЗAB-1см,позд полд-2см,л/к

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ№235. рыба минтай филе с/м х/о 7%, лук репчатый., молоко пастер. 2,5% жирности., яйца куриные (шт.), сухари панировочные., масло подсолнечное рафинированное.	90	14,20	4,40	8,30	130,00
КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ № 311. картофель., молоко пастер. 2,5% жирности., масло сладко-сливочное несоленое 72,5% , мука пшеничная высш.сорт.	150	3,60	3,70	20,90	132,00
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ №389. сок в ассортименте.	180	0,90	0,20	18,20	77,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ к/к хлеб ржаной.	27	1,80	0,20	11,50	55,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ к/к хлеб пшеничный.	20	1,50	0,10	10,00	47,00
Итого		22,00	8,60	68,90	441,00
Всего		22,00	8,60	68,90	441,00

сумма

59.00

Зав. производством (шеф-повар)



МЕНЮ
10 января 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 С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ №87/2 рыбн.консервы в масле, сардины атлантич., картофель., морковь., лук репчатый., крупа рисовая ф., масло сладко-сливочное несоленое 72,5%, вода питьевая	250	9,00	3,00	16,60	130,00
ПТИЦА, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ №292 филе птицы охл. х/о2%, масло подсолнечное рафинированное., картофель., морковь., лук репчатый., горошек зеленый консервы 35%, сметана 15% жирности., мука пшеничная высш.сорт., вода питьевая, томатная паста., соль йодированная.	80	8,40	11,40	7,60	170,00
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ №389. сок в ассортименте.	180	0,90	0,20	18,20	77,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ к/к хлеб ржаной.	28	1,90	0,30	11,90	57,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ к/к хлеб пшеничный.	20	1,50	0,10	10,00	47,00
Итого		21,70	15,00	64,30	481,00
Всего		21,70	15,00	64,30	481,00
сумма	63.00				

Зав. производством (шеф-повар)