

УТВЕРЖДАЮ
 Директор школы

 О.В.Шаталова

МЕНЮ на 17.10.2023 года
 Завтрак 1-4

№ п/ п	Наименование блюда	Стоимость	Выход (гр)	Энергетическая ценность (ккал)	Пищевые вещества		
					Б	Ж	У
1	Сыр	6,60	10	34,4	2,5	2,3	0,14
2	Каша пшѐнная	17,80	200	220,92	18,04	9,67	4
3	Какао с молоком	15,10	200	78,2	0,24	0,06	15,22
4	Батон	5,06	50	88,8	3,04	0,32	19,68
	ИТОГО	44,56					

Обед 1-4

№ п/ п	Наименование блюда	Стоимость	Выход (гр)	Энергетическая ценность (ккал)	Пищевые вещества		
					Б	Ж	У
1	Салат «Фасолька» заправленный растительным маслом	4,80	60	107,30	1,7	2,4	9,8
2	Суп овощной	24,23	200	256,62	2,0	5,2	9,0
3	Котлеты рыбные паровые запеченные под сметано-луковым соусом	39,15	90	223,17	11,9	9,5	20,2
4	Картофельное пюре с маслом сливочным	10,30	150	164,11	3,3	9,3	22,0
5	Компот из смеси сухофруктов С-витаминизированный	4,60	200	76,75	0,2	0,0	19,4
6	Хлеб ржано-пшеничный	2,95	50	126,7	1	0	17
	Мармелад	5,69	30	63,1	1,7	2,4	9,8
	ИТОГО	95,72					

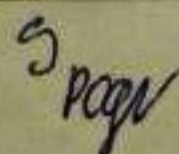
Завтрак 5-11

№ п/ п	Наименование блюда	Стоимость	Выход (гр)	Энергетическая ценность (ккал)	Пищевые вещества		
					Б	Ж	У
1	Сыр	6,60	10	34,4	2,5	2,3	0,14
2	Каша пшѐнная	17,80	200	220,92	18,04	9,67	4
3	Какао	15,10	200	78,2	0,24	0,06	15,22
4	Батон	5,06	50	88,8	3,04	0,32	19,68
	ИТОГО	44,56					

Обед 5-11

№ п/ п	Наименование блюда	Стоимость	Выход (гр)	Энергетическая ценность (ккал)	Пищевые вещества		
					Б	Ж	У
1	Салат "Фасолька" заправленный растительным маслом	8,80	100	107,30	1,7	2,4	9,8
2	Суп овощной	24,23	250	256,62	2,0	5,2	9,0
3	Котлеты рыбные паровые запеченные под сметано-луковым соусом	39,15	100	223,17	11,9	9,5	20,2
4	Картофельное пюре с маслом сливочным	10,30	180	164,11	3,3	9,3	22,0
5	Компот из смеси сухофруктов С-витаминизированный	4,60	200	76,75	0,2	0,0	19,4
6	Хлеб ржано-пшеничный	2,95	70	126,7	1	0	17
	ИТОГО	90,03					

Зав. производством
 Мед. сестра



С.А. Семенова
 О.А. Родионова