

УТВЕРЖДАЮ
 Директор школы

 О.В.Шаталова

МЕНЮ на 20.10.2023 года
 Завтрак 1-4

№ п/п	Наименование блюда	Стоимость	Выход (гр)	Энергетическая ценность (ккал)	Пищевые вещества		
					Б	Ж	У
1	Омлет натуральный	35,07	150	140,3	11,38	8,30	2,89
2	Чай	2,30	200	58	0,2	0,05	15,01
3	Булочка	5,06	60	133,2	4,56	0,48	29,52
4	апельсин	16,60	150	40	1	0	8
ИТОГО		58,43					

Обед 1-4

№ п/п	Наименование блюда	Стоимость	Выход (гр)	Энергетическая ценность (ккал)	Пищевые вещества		
					Б	Ж	У
1	Винегрет овощной заправленный растительным маслом	12,42	60	52,7	1,0	3,1	5,2
2	Суп картофельный с клецками на бульоне	21,80	200	156,3	5,1	4,2	19,1
3	Котлета куриная запеченная с овощами	33,80	90	341,4	16,6	16,0	40,9
4	Капуста тушеная	10,81	150	100,90	7,6	7,3	37,3
5	Сок фруктовый	12,00	200	86,4	0,2	0,3	22,2
6	Хлеб ржано-пшеничный	2,95	50	126,7	1,3	0,2	17,1
ИТОГО		93,78					

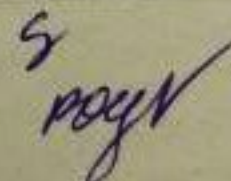
Завтрак 5-11

№ п/п	Наименование блюда	Стоимость	Выход (гр)	Энергетическая ценность (ккал)	Пищевые вещества		
					Б	Ж	У
1	Омлет натуральный	35,07	150	140,3	11,38	8,30	2,89
2	Чай	2,30	200	58	0,2	0,05	15,01
3	Хлеб пшеничный	5,06	60	133,2	4,56	0,48	29,52
4	апельсин	16,60	150	40	1	0	8
ИТОГО		58,43					

Обед 5-11

№ п/п	Наименование блюда	Стоимость	Выход (гр)	Энергетическая ценность (ккал)	Пищевые вещества		
					Б	Ж	У
1	Винегрет овощной заправленный растительным маслом	12,42	60	52,7	1,0	3,1	5,2
2	Суп картофельный с клецками на бульоне	21,80	200	156,3	5,1	4,2	19,1
3	Котлета куриная запеченная с овощами	33,80	90	341,4	16,6	16,0	40,9
4	Капуста тушеная	10,81	150	100,90	7,6	7,3	37,3
5	Сок фруктовый	12,00	200	86,4	0,2	0,3	22,2
6	Хлеб ржано-пшеничный	2,95	50	126,7	1,3	0,2	17,1
ИТОГО		93,78					

Зав. производством
 Мед. сестра



С.А. Семенова
 О.А. Родионова