



МЕНЮ
Питание за счет средств бюджета
20 сентября 2016 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	Завтрак (1-4 кл)	67,5
14,3 68	9,144	16,112	204,176	80	Запеканка из творога Творог 9%, Крупа Манная, Сахар-песок, Яйцо диетическое, Масло сливочное, Соль, Сухари панировочные, Сметана	
0,72	0,85	5,55	32,8	10	Молоко сгущенное с сахаром 8.5 % жирности	
2,32	2,95		36,4	10	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	
0,04		16,1	65,2	200	Чай с лимоном Чай черный весовой, Сахар-песок, Лимон	
1,5	0,58	10,28	52,4	20	Хлеб из муки пшеничной	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	Обед (1-4 кл)	118,36
1,72	4,42	6,09	71,34	60	Салат Мозаика Картофель очищенный, Горошек зеленый консервированный, Морковь очищенная, Яйцо диетическое, Соль, Масло растительное	
7,93	7,33	12,59	148,32	200	Суп картофельный с фрикадельками Картофель очищенный, Морковь очищенная, Лук репчатый очищенный, Томат-паста, Масло растительное, Соль, Фрикадельки	
10,5 36	1,68	9,184	93,96	80	Тефтели рыбные Рыба филе Трески б/к с/м, Хлеб пшеничный в нарезке, Молоко, Лук репчатый очищенный, Соль, Масло сливочное	
0,49 8	0,882	2,544	20,619	30	Соус томатный Масло сливочное, Мука пшеничная, Морковь очищенная, Лук репчатый очищенный, Томат-паста, Масло сливочное, Сахар-песок, Соль	
2,66 4	3,072	17,268	107,604	120	Пюре картофельное Картофель очищенный, Молоко, Масло сливочное, Соль	
2	0,2	20,2	92	200	Сок фруктовый (нектар)	
1,5	0,58	10,28	52,4	20	Хлеб из муки пшеничной	
1,12	0,22	9,88	46,4	20	Хлеб ржано-пшеничный	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	Завтрак (5-11 кл)	71,09
17,9 6	11,43	20,14	255,22	100	Запеканка из творога Творог 9%, Крупа Манная, Сахар-песок, Яйцо диетическое, Масло сливочное, Соль, Сухари панировочные, Сметана	
0,72	0,85	5,55	32,8	10	Молоко сгущенное с сахаром 8.5 % жирности	
0,04		16,1	65,2	200	Чай с лимоном Чай черный весовой, Сахар-песок, Лимон	
2,32	2,95		36,4	10	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	
1,5	0,58	10,28	52,4	20	Хлеб из муки пшеничной	



МЕНЮ
Платное
20 сентября 2016 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	Обед (1-4 кл)	118,36 р.
1,72	4,42	6,09	71,34	60	Салат Мозаика Картофель очищенный, Горошек зеленый консервированный, Морковь очищенная, Яйцо диетическое, Соль, Масло растительное	
7,93	7,33	12,59	148,32	200	Суп картофельный с фрикадельками Картофель очищенный, Морковь очищенная, Лук репчатый очищенный, Томат-паста, Масло растительное, Соль, Фрикадельки	
10,5 36	1,68	9,184	93,96	80	Тефтели рыбные Рыба филе Трески б/х с/м, Хлеб пшеничный в нарезке, Молоко, Лук репчатый очищенный, Соль, Масло сливочное	
0,49 8	0,882	2,544	20,619	30	Соус томатный Масло сливочное, Мука пшеничная, Морковь очищенная, Лук репчатый очищенный, Томат-паста, Масло сливочное, Сахар-песок, Соль	
2,66 4	3,072	17,268	107,604	120	Пюре картофельное Картофель очищенный, Молоко, Масло сливочное, Соль	
2	0,2	20,2	92	200	Сок фруктовый (нектар)	
1,5	0,58	10,28	52,4	20	Хлеб из муки пшеничной	
1,12	0,22	9,88	46,4	20	Хлеб ржано-пшеничный	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	Завтрак (5-11 кл)	71,09 р.
17,9 6	11,43	20,14	255,22	100	Запеканка из творога Творог 9%, Крупа Манная, Сахар-песок, Яйцо диетическое, Масло сливочное, Соль, Сухари панировочные, Сметана	
0,72	0,85	5,55	32,8	10	Молоко сгущенное с сахаром 8.5 % жирности	
0,04		16,1	65,2	200	Чай с лимоном Чай черный весовой, Сахар-песок, Лимон	
2,32	2,95		36,4	10	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	
1,5	0,58	10,28	52,4	20	Хлеб из муки пшеничной	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	Обед (5-11кл) (1 комплекс)	129,24 р.
2,87	7,37	10,15	118,9	100	Салат Мозаика Картофель очищенный, Горошек зеленый консервированный, Морковь очищенная, Яйцо диетическое, Соль, Масло растительное	
8,41	7,91	16,24	170,25	250	Суп картофельный с фрикадельками Картофель очищенный, Морковь очищенная, Лук репчатый очищенный, Томат-паста, Масло растительное, Соль, Фрикадельки	
15,8 04	2,52	13,776	140,94	120	Тефтели рыбные Рыба филе Трески б/х с/м, Хлеб пшеничный в нарезке, Молоко, Лук репчатый очищенный, Соль, Масло сливочное	
0,49 8	0,882	2,544	20,619	30	Соус томатный Масло сливочное, Мука пшеничная, Морковь очищенная, Лук репчатый очищенный, Томат-паста, Масло сливочное, Сахар-песок, Соль	
3,33	3,84	21,585	134,505	150	Пюре картофельное Картофель очищенный, Молоко, Масло сливочное, Соль	
2	0,2	20,2	92	200	Сок фруктовый (нектар)	
3	1,16	20,56	104,8	40	Хлеб из муки пшеничной	
1,12	0,22	9,88	46,4	20	Хлеб ржано-пшеничный	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	Обед (5-11кл) (1 комплекс)	129,24
2,87	7,37	10,15	118,9	100	Салат Мозаика Картофель очищенный, Горошек зеленый консервированный, Морковь очищенная, Яйцо диетическое, Соль, Масло растительное	
8,41	7,91	16,24	170,25	250	Суп картофельный с фрикадельками Картофель очищенный, Морковь очищенная, Лук репчатый очищенный, Томат-паста, Масло растительное, Соль, Фрикадельки	
15,804	2,52	13,776	140,94	120	Тефтели рыбные Рыба филе Трески б/к с/м, Хлеб пшеничный в нарезке, Молоко, Лук репчатый очищенный, Соль, Масло сливочное	
0,498	0,882	2,544	20,619	30	Соус томатный Масло сливочное, Мука пшеничная, Морковь очищенная, Лук репчатый очищенный, Томат-паста, Масло сливочное, Сахар-песок, Соль	
3,33	3,84	21,585	134,505	150	Пюре картофельное Картофель очищенный, Молоко, Масло сливочное, Соль	
2	0,2	20,2	92	200	Сок фруктовый (нектар)	
3	1,16	20,56	104,8	40	Хлеб из муки пшеничной	
1,12	0,22	9,88	46,4	20	Хлеб ржано-пшеничный	

Главный технолог _____

Зав. производством _____