



МЕНЮ

Питание за счет средств бюджета
26 сентября 2016 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г		
					Завтрак (1-4 кл) 67,55 р.	
11,1 7	17,84	1,27	210,7	98	Изделия колбасные вареные (сардельки) для школьного питания отварные	
2,14	4,12	7,43	76,77	100	Капуста тушеная Капуста белокочанная очищенная, Масло растительное, Томат-паста, Морковь очищенная, Лук репчатый очищенный, Соль, Сахар-песок	
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	
1,62	0,36	14,58	77,4	180	Апельсин	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г		
					Обед (1-4 кл) 118,36 р.	
1	4,25	3,38	56,25	60	Салат из капусты белокочанной и свеклы Капуста белокочанная очищенная, Свекла очищенная, Масло растительное, Соль	
1,9	2,337	8,778	64,296	190	Суп-пюре овощной Капуста белокочанная очищенная, Картофель очищенный, Морковь очищенная, Масло сливочное, Лук репчатый очищенный, Мука пшеничная, Молоко, Соль	
1,07 3	0,415	7,35	37,466	10	Сухарики из хлеба пшеничного	
23,0 64	19,84		270,32	80	Говядина отварная Говядина тазобедренная часть п/ф, Соль	
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	
5,06 4	4,284	22,848	150	120	Каша гречневая рассыпчатая Крупа Гречневая, Соль, Масло сливочное	
0,46	0,15	29,11	125	200	Напиток витаминный Шиповник, Сахар-песок, Изюм	
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		
					Завтрак (5-11 кл) 71,09 р.	
11,1 7	17,84	1,27	210,7	98	Изделия колбасные вареные (сардельки) для школьного питания отварные	
3,21	6,18	11,145	115,155	150	Капуста тушеная Капуста белокочанная очищенная, Масло растительное, Томат-паста, Морковь очищенная, Лук репчатый очищенный, Соль, Сахар-песок	
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	
1,62	0,36	14,58	77,4	180	Апельсин	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	Обед 5-11 класс (1 комплекс)	129,24 р.
1,66	7,09	5,64	93,74	100	Салат из капусты белокочанной и свеклы Капуста белокочанная очищенная, Свекла очищенная, Масло растительное, Соль	
2,4	2,952	11,088	81,216	240	Суп-пюре овощной Капуста белокочанная очищенная, Картофель очищенный, Морковь очищенная, Масло сливочное, Лук репчатый очищенный, Мука пшеничная, Молоко, Соль	
1,07 3	0,415	7,35	37,466	10	Сухарики из хлеба пшеничного	
28,8 3	24,8		337,9	100	Говядина отварная Говядина тазобедренная часть п/ф, Соль	
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	
6,33	5,355	28,56	187,5	150	Каша гречневая рассыпчатая Крупа Гречневая, Соль, Масло сливочное	
0,46	0,15	29,11	125	200	Напиток витаминный Шиповник, Сахар-песок, Изюм	
3	1,16	20,56	104,8	40	Хлеб из муки пшеничной	
1,12	0,22	9,88	46,4	20	Хлеб ржано-пшеничный	

M

Главный технолог _____

Зав. производством _____