

Согласовано: Директор школы

Утверждено  
Директор ООО СОИ  
Костянцева С.А.

# МЕНЮ

## Столовая лицез №18

на 08 Октября 2024 г.

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал

### Меню: Комплекс №1

#### Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов

Котлеты "Любительские" с соусом красным основным, 80/20	100	48-60	12.28	10.72	11.69	205
Макаронные изделия отварные	170	10-20	5.9	5.43	36.2	213
Чай полусладкий с черносливом, 200/10/7	217	6-00	0.36	0.05	14.07	55
Батон	033	1-96	2.37	0.81	15.88	83
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>		<b>66-76</b>	<b>21</b>	<b>17</b>	<b>78</b>	<b>556</b>

### Меню: Комплекс №2

#### Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов

Филе минтая запеченное с овощами	100	50-60	16.45	17.57	8.44	174
Пюре картофельное	180	21-50	3.72	6.55	21.92	175
Чай с сахаром, 200/15	215	3-10	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб (порциями)	032	3-00	1.76	0.32	14.4	99
Булочка с маком/батон с маком	050	3-00	3.93	1.58	27	141
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>		<b>81-20</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	<b>87</b>	<b>646</b>

### Меню: Комплекс №4

#### Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей

Филе минтая запеченное с овощами	100	50-60	16.45	17.57	8.44	174
Пюре картофельное	180	21-50	3.72	6.55	21.92	175
Чай с сахаром, 200/15	215	3-10	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб (порциями)	032	3-00	1.76	0.32	14.4	99
Булочка с маком/батон с маком	050	3-00	3.93	1.58	27	141
Скидка		-10-86	0	0	0	0
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>		<b>70-34</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	<b>87</b>	<b>646</b>

### Меню: Комплекс №5

#### Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (домац. питание)

Макаронные изделия отварные	100	6-00	3.48	3.19	21.29	125
Чай полусладкий, 200/10	210	2-40	0	0	9.98	40
Батон	014	0-80	1.01	0.35	6.73	35
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>		<b>9-20</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>38</b>	<b>200</b>

### Меню: Комплекс №6

#### Двухразовое питание учащихся 1-4 кл. с ОВЗ и МОБ - ЗАВТРАК

Котлеты "Любительские" с соусом красным основным, 80/20	100	48-60	12.28	10.72	11.69	205
Макаронные изделия отварные	170	10-20	5.9	5.43	36.2	213
Чай полусладкий с черносливом, 200/10/7	217	6-00	0.36	0.05	14.07	55
Батон	033	1-96	2.37	0.81	15.88	83

#### Двухразовое питание учащихся 1-4 с ОВЗ и МОБ - ОБЕД

Суп картофельный "Рисовое зернышко"	220	10-20	1.78	2.42	17.32	93
Напиток апельсиновый	200	9-30	0.18	0.04	16.59	68
Хлеб (порциями)	029	2-68	1.59	0.29	13.05	90
Печенье бисквитное	028	16-50	1.12	5.04	18.2	123
<b>Итого по меню Комплекс №6</b>		<b>105-44</b>	<b>26</b>	<b>25</b>	<b>143</b>	<b>930</b>

### Меню: Комплекс №7

#### Двухразовое питание учащихся 5-11 кл. с ОВЗ и МОБ - ЗАВТРАК

Филе минтая запеченное с овощами	100	50-60	16.45	17.57	8.44	174
Пюре картофельное	180	21-50	3.72	6.55	21.92	175
Чай с сахаром, 200/15	215	3-10	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб (порциями)	032	3-00	1.76	0.32	14.4	99
Булочка с маком/батон с маком	050	3-00	3.93	1.58	27	141

#### Двухразовое питание учащихся 5-11 класс ОВЗ и МОБ - ОБЕД

Суп картофельный "Рисовое зернышко"	250	11-60	2.02	2.75	19.71	103
Напиток апельсиновый	200	9-30	0.18	0.04	16.59	68
Хлеб (порциями)	036	3-34	1.98	0.36	16.2	112
<b>Итого по меню Комплекс №7</b>		<b>105-44</b>	<b>30</b>	<b>29</b>	<b>139</b>	<b>929</b>

Зав. производством: