

Согласовано: Директор школы



А. В. Кедров

МЕНЮ

Столовая лица №18 на 28 ноября 2024 г.



Утверждаю
Директор ООО "СОП"
Евстигнеева С.А.

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал
Меню: Комплекс №1						
<i>Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов</i>						
Котлеты "Любительские" с соусом красным основным, 80/20	100	48-60	12.28	10.72	11.69	205
Каша гречневая вязкая	150	9-60	4.51	5.53	22.13	158
Чай с сахаром, 200/15	215	3-10	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб (порциями)	031	2-86	1.7	0.31	13.95	96
Печенье формовое	015	2-60	1.09	2.7	10.42	70
Итого по меню Комплекс №1		66-76	20	19	73	586

Меню: Комплекс №2						
<i>Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов</i>						
Картофель тушеный с мясом говядины рубленным с доп. гарниром овощи соленые (огурцы) порционно, 220/10	230	63-80	13.76	14.92	20.64	273
Чай с сахаром и лимоном, 200/15/7	222	5-70	0.26	0.06	15.27	59
Хлеб (порциями)	029	2-70	1.59	0.29	13.05	90
Гребешки с повидлом	075	9-00	4.56	3.15	40.59	210
Итого по меню Комплекс №2		81-20	20	18	90	632

Меню: Комплекс №4						
<i>Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей</i>						
Картофель тушеный с мясом говядины рубленным с доп. гарниром овощи соленые (огурцы) порционно, 220/10	230	63-80	13.76	14.92	20.64	273
Чай с сахаром и лимоном, 200/15/7	222	5-70	0.26	0.06	15.27	59
Хлеб (порциями)	029	2-70	1.59	0.29	13.05	90
Гребешки с повидлом	075	9-00	4.56	3.15	40.59	210
Скидка		-10-86	0	0	0	0
Итого по меню Комплекс №4		70-34	20	18	90	632

Меню: Комплекс №5						
<i>Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (доп. питание)</i>						
Каша пшеничная вязкая	120	6-20	3.3	4.43	19.04	131
Чай полусладкий, 200/10	210	2-40	0	0	9.98	40
Батон	012	0-60	0.86	0.29	5.78	30
Итого по меню Комплекс №5		9-20	4	5	35	201

Меню: Комплекс №6						
<i>Двухразовое питание учащихся 1-4 кл с ОБЗ и МОБ - ЗАВТРАК</i>						
Котлеты "Любительские" с соусом красным основным, 80/20	100	48-60	12.28	10.72	11.69	205
Каша гречневая вязкая	150	9-60	4.51	5.53	22.13	158
Чай с сахаром, 200/15	215	3-10	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб (порциями)	031	2-86	1.7	0.31	13.95	96
Печенье формовое	015	2-60	1.09	2.7	10.42	70

<i>Двухразовое питание учащихся 1-4 с ОБЗ и МОБ - ОБЕД</i>						
Рассольник ленинградский со сметаной /крупа перловая/	250	18-40	2.23	5.69	19.88	131
Чай с сахаром и лимоном, 200/15/7	222	5-70	0.26	0.06	15.27	59
Хлеб (порциями)	028	2-58	1.54	0.28	12.6	87
Пирожки печёные с курагой	075	12-00	4.82	1.69	39.22	193
Итого по меню Комплекс №6		105-44	29	27	160	1056

Меню: Комплекс №7						
<i>Двухразовое питание учащихся 5-11 кл с ОБЗ и МОБ - ЗАВТРАК</i>						
Картофель тушеный с мясом говядины рубленным с доп. гарниром овощи соленые (огурцы) порционно, 220/10	230	63-80	13.76	14.92	20.64	273
Чай с сахаром и лимоном, 200/15/7	222	5-70	0.26	0.06	15.27	59
Хлеб (порциями)	029	2-70	1.59	0.29	13.05	90
Гребешки с повидлом	075	9-00	4.56	3.15	40.59	210

<i>Двухразовое питание учащихся 5-11 класс ОБЗ и МОБ - ОБЕД</i>						
Рассольник ленинградский со сметаной /крупа перловая/	250	18-40	2.23	5.69	19.88	131
Чай полусладкий, 200/10	210	2-40	0	0	9.98	40
Хлеб (порциями)	037	3-44	2.03	0.37	16.65	115
Итого по меню Комплекс №7		105-44	24	24	136	918

Зав. производством: _____
Калькулятор: _____