

МЕНЮ

Столовая СОШ №11

на 03 Сентября 2021 г.



Наименование блюда	Выход	Пищевая ценность			
		Белки	Жиры	Углеводы	ККал

Меню: Комплекс №1

Бесплатное горячее питание 1-4 классы

Каша пшеничная вязкая молочная с маслом сливочным	150/5	6.3	7.76	32.33	222
Сыр порционно	025	5.9	6.65	0	87.5
Компот из ягод (компотная смесь)	200	0.2	0.08	16.43	66
Батон	025	1.8	0.61	12.02	62.5
Хлеб целебный ржаной	020	1.17	0.19	8.88	44
Десерт фруктовый (мандарины)	110	0.88	0.22	8.25	41.8
Итого по меню Комплекс №1	53-41	16	16	78	524

Меню: Комплекс №1а

дети из многодетных семей

Каша пшеничная вязкая молочная с маслом сливочным	170/10	7.14	8.79	36.64	251.22
Сыр порционно	025	5.9	6.65	0	87.5
Компот из ягод с пряником (пряники "Зареченские")	200/1шт	2.4	2.08	47.63	218
Хлеб целебный ржаной	028	1.64	0.26	12.43	61.6
Десерт фруктовый (мандарины)	110	0.88	0.22	8.25	41.8
Итого по меню Комплекс №1а	61-31	18	18	105	660

Меню: Комплекс №2

Завтрак 5-11 классы

Овощи свежие (огурцы) порционно	040	0.28	0.04	0.77	4
Печень по-строгановски	50/50	13.29	11.78	3.95	171
Макаронные изделия отварные	190	6.6	6.07	40.45	237.5
Чай с сахаром с лимоном и мармеладом	200/7/2шт	0.26	0.06	27.61	106
Хлеб целебный ржаной	034	2.41	0.41	17.34	74.8
Хлеб белый	030	2.37	0.24	15.24	73
Итого по меню Комплекс №2	67-20	25	19	105	666

Меню: Комплекс №4

Дотационное питание

Каша пшеничная молочная гарнирная	100	4.18	2.42	18.59	114
Чай с сахаром	200	0.2	0.05	15.01	57
Батон	020	1.44	0.49	9.62	50
Итого по меню Комплекс №4	8-00	6	3	43	221

Зав.производством: _____

Калькулятор: _____