

МЕНЮ

Столовая СОШ №11

на 05 Марта 2022 г.

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал

Меню: Комплекс №1

Горячий завтрак для учащихся 1-4 класс

Сосиски отварные	053/1шт	23-80	5.83	12.67	0.85	141.33
Каша рисовая вязкая молочная с маслом сливочным	150/3	11-30	4.35	5.2	31.17	188
Напиток из сока	200	5-20	0.25	0	21.32	84
Хлеб белый	030	2-15	2.37	0.24	15.24	73
Кондитерское изделие без крема (корж молочный)	065	13-10	4.1	7.26	40.46	242.67
Итого по меню Комплекс №1		55-55	17	25	109	729

Меню: Комплекс №2

Горячий завтрак 5-11 классы

Филе куриное, тушёное с овощами	090	53-70	16.94	22.14	3.11	278
Макаронные изделия отварные	180	8-80	6.25	5.75	38.32	225
Чай с сахаром с лимоном	200/7	3-60	0.26	0.06	15.22	59
Хлеб цельный ржаной	030	2-14	2.12	0.36	15.3	66
Булочка "Веснушка"	045	3-40	3.4	2.84	24.37	138.6
Итого по меню Комплекс №2		71-64	29	31	96	767

Меню: Комплекс №4

Учащиеся из многодетных семей

Сосиски отварные	053/1шт	23-80	5.83	12.67	0.85	141.33
Каша рисовая вязкая молочная с маслом сливочным	175/3	13-20	5.07	6.07	36.36	219.33
Напиток из сока	200	5-20	0.25	0	21.32	84
Хлеб цельный ржаной	030	2-14	2.13	0.36	15.3	65.4
Хачапури с сыром школьное	090	19-40	9.04	10.01	31.21	254
Итого по меню Комплекс №4		63-74	22	29	105	764

Меню: Комплекс №5

Дотационное питание

Каша рисовая молочная гарнирная	100	6-10	2.89	1.82	17.84	100
Чай полусладкий	180	1-50	0.18	0.04	9.02	34.2
Батон	015	0-70	1.08	0.36	7.21	37.5
Итого по меню Комплекс №5		8-30	4	2	34	172

Зав. производством: _____

Калькулятор: _____