

ООО "СОП"

Утверждаю
Директор МБОУ "ООШ №17 им.Героя Советского
Союза Н.А. Катина ЗМР РТ"

Маршалова И.Н.

МЕНЮ
Столовая ООШ №17
на 02 Марта 2022 г.

Наименование блюда	Выход	Пищевая ценность			
		Белки	Жиры	Углеводы	ККал

Меню: Комплекс №1

Горячий завтрак для учащихся 1-4 класс

Тефтели из говядины (1 вариант)	090	11.89	14.25	12.25	224
Макаронные изделия отварные	170	5.9	5.43	36.19	211.93
Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах с печеньем ("солдатики")	200/15	0	0	33.93	129
Хлеб белый	030	2.37	0.24	15.24	73
Итого по меню Комплекс №1	55-55	20	20	98	638

Меню: Комплекс №2

Горячий завтрак 5-11 классы

Горошек зелёный консервированный припущенный (дополнительный гарнир)	015	0.3	0.03	0.82	4.5
Биточки "Дружба"	100	14.99	16.42	14.31	267
Макаронные изделия отварные	180	6.25	5.75	38.32	225
Чай с сахаром с лимоном	200/6	0.26	0.06	15.22	59
Хлеб целебный ржаной	030	2.12	0.36	15.3	66
Пирожки печеные с яблоками	075	3.7	4.5	28.87	170
Итого по меню Комплекс №2	71-64	28	27	113	791

Меню: Комплекс №4

Учащиеся из многодетных семей

Тефтели из говядины (1 вариант)	090	11.89	14.25	12.25	224
Макаронные изделия отварные	180	6.25	5.75	38.32	224.4
Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах	200	0	0	33.93	129
Хлеб целебный ржаной	030	2.13	0.36	15.3	65.4
Пирожки печёные с курагой	070/1,5	4.5	1.58	36.61	180.13
Итого по меню Комплекс №4	63-74	25	22	136	823

Меню: Комплекс №5

Дотационное питание

Макаронные изделия отварные	110	3.83	3.51	23.42	137.5
Чай полусладкий	180	0.18	0.04	9.02	34.2
Батон	025	1.8	0.61	12.02	62.5
Итого по меню Комплекс №5	8-30	6	4	44	234

Зав. производством:

Калькулятор:

Соп