

МЕНЮ

Столовая ООШ №17

на 08 Сентября 2022 г.

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал

Меню: Комплекс №1Горячий завтрак для учащихся 1-4 класс

Кнели из цыплят с соусом	080	30-40	10.08	10.06	5.33	163
Каша гречневая вязкая	150	10-00	4.51	5.53	22.13	158
Компот из ягод с пряником	200/шт	12-50	3.52	3.83	46.34	234
Хлеб белый	033	2-65	2.6	0.26	16.76	80.14
Итого по меню Комплекс №1		55-55	21	20	91	635

Меню: Комплекс №2Горячий завтрак 5-11 классы

Овощи свежие (огурцы) порционно	060	5-50	0.43	0.06	1.16	7
Плов из филе цыплят	240	55-20	17.84	16.81	48.54	400
Напиток из сока	200	5-70	0.25	0	21.32	84
Хлеб цельный ржаной	028	2-14	1.98	0.34	14.28	61.6
Булочка с маком	050	3-10	3.93	1.58	27	141
Итого по меню Комплекс №2		71-64	24	19	112	694

Меню: Комплекс №4Учащиеся из многодетных семей

Кнели из цыплят с соусом	080	30-40	10.08	10.06	5.33	163
Каша гречневая вязкая	180	12-00	5.41	6.64	26.56	189
Компот из ягод с пряником	200/шт	18-50	3.52	3.83	46.34	234
Хлеб белый	035	2-84	2.76	0.28	17.78	84.7
Итого по меню Комплекс №4		63-74	22	21	96	671

Меню: Комплекс №5Дотационное питание

Каша пшеничная вязкая	120	5-10	3.3	4.43	19.04	130.8
Чай полусладкий	200	2-10	0.2	0.05	10.02	38
Батон	020	1-10	1.44	0.49	9.62	50
Итого по меню Комплекс №5		8-30	5	5	39	219

Меню: Двухразовое питание для детей с ОВЗЗавтрак

Кнели из цыплят с соусом	080	30-40	10.08	10.06	5.33	163
Каша гречневая вязкая	150	10-00	4.51	5.53	22.13	158
Компот из ягод с пряником	200/шт	12-50	3.52	3.83	46.34	234
Хлеб белый	033	2-65	2.6	0.26	16.76	80.14

Обед

Суп картофельный "Рисовое зернышко"	250	10-20	2.02	2.75	19.71	103
Напиток апельсиновый	200	5-20	0.18	0.04	16.59	65
Хлеб белый	029	2-40	2.29	0.23	14.73	70.18
Треугольник с фаршем	075	22-20	6.48	8.52	20.32	184.5
Итого по меню Двухразовое питание для детей с ОВЗ		95-55	32	31	162	1058

Зав. производством: _____

Калькулятор: Согласовано по телефону