

# МЕНЮ

## Столовая Васильевской СОШ № 3

на 03 Апреля 2023 г.

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал
<b>Меню: Комплекс №1</b>						
<b>Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов</b>						
Биточки "Дружба" с соусом красным основным, 80/20	100	40-80	9.72	10.86	10.29	180
Макаронные изделия отварные с зеленым горошком консерв., припущенным, 170/20	190	14-90	6.51	5.47	37.37	220
Компот из ягод	200	6-90	0.2	0.08	16.43	66
Батон	026	1-59	1.87	0.64	12.51	65
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>		<b>64-19</b>	<b>18</b>	<b>17</b>	<b>77</b>	<b>531</b>


<b>Меню: Комплекс №2</b>						
<b>Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов</b>						
Фрикадельки домашние с соусом красным основным, 90/20	110	47-90	12.63	15.32	8.8	226
Каша гречневая вязкая	185	13-10	5.56	6.82	27.29	194
Компот из ягод	200	6-90	0.2	0.08	16.43	66
Хлеб белый	026	2-20	2.05	0.21	13.21	63
Булочка "Маковка"	050	5-70	3.79	7.16	26.74	188
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>		<b>75-80</b>	<b>24</b>	<b>30</b>	<b>92</b>	<b>737</b>

<b>Меню: Комплекс №4</b>						
<b>Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей</b>						
Биточки "Дружба" с соусом красным основным, 80/20	100	40-80	9.72	10.86	10.29	180
Макаронные изделия отварные	190	10-60	6.6	6.08	40.45	238
Компот из ягод	200	6-90	0.2	0.08	16.43	66
Хлеб белый	042	3-63	3.32	0.34	21.34	102
Булочка "Маковка"	050	5-70	3.79	7.16	26.74	188
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>		<b>67-63</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>115</b>	<b>774</b>

<b>Меню: Комплекс №5</b>						
<b>Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (доп. питание)</b>						
Каша пшеничная вязкая	120	5-00	3.3	3.85	19.44	125
Чай полусладкий	200	2-20	0.2	0.05	10.02	38
Батон	026	1-60	1.87	0.64	12.51	65
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>		<b>8-80</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>42</b>	<b>228</b>

### Меню: Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ

<b>Завтрак</b>						
Биточки "Дружба" с соусом красным основным, 80/20	100	40-80	9.72	10.86	10.29	180
Макаронные изделия отварные с зеленым горошком консерв., припущенным, 170/20	190	14-90	6.51	5.47	37.37	220
Компот из ягод	200	6-90	0.2	0.08	16.43	66
Батон	026	1-59	1.87	0.64	12.51	65
<b>Обед</b>						
Суп картофельный с горохом	250	11-10	5.28	4.42	22.07	142
Чай с сахаром	200	2-90	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб белый	029	2-49	2.29	0.23	14.73	70
Хачапури с сыром школьное	085	20-70	8.56	9.45	29.48	242
<b>Итого по меню Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ</b>		<b>101-38</b>	<b>35</b>	<b>31</b>	<b>158</b>	<b>1042</b>

Зав. производством: Калькулятор: Согласовано по телефону

# МЕНЮ

## Столовая Васильевской СОШ №3

на 04 Апреля 2023 г.

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал
<b>Меню: Комплекс №1</b>						
<b>Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов</b>						
Сосиски отварные с соусом красным основным, 80/20	100	41-70	7.82	17	1.15	189
Каша пшеничная вязкая	160	6-60	4.42	5.12	25.91	166
Напиток витаминный	200	10-80	0	0	0	78
Хлеб белый	022	1-89	1.74	0.18	11.18	53
Булочка с кунжутом/батон с кунжутом	050	3-20	3.93	1.58	26.99	141
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>		<b>64-19</b>	<b>18</b>	<b>24</b>	<b>65</b>	<b>627</b>

<b>Меню: Комплекс №2</b>						
<b>Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов</b>						
Биточки рыбные с соусом красным основным, 80/20	100	34-80	10.08	5.52	13.15	146
Пюре картофельное	180	20-70	3.72	6.55	21.92	175
Чай с сахаром и лимоном, 200/7	207	4-40	0.26	0.06	15.27	59
Хлеб белый	035	2-90	2.76	0.28	17.78	85
Печенье бисквитное (Лотте Чокопай, 1 шт.)	028	13-00	1.12	5.04	18.2	123
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>		<b>75-80</b>	<b>18</b>	<b>17</b>	<b>86</b>	<b>588</b>

<b>Меню: Комплекс №4</b>						
<b>Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей</b>						
Сосиски отварные с соусом красным основным, 80/20	100	41-70	7.82	17	1.15	189
Каша пшеничная вязкая	160	6-60	4.42	5.12	25.91	166
Чай с сахаром и лимоном, 200/7	207	4-40	0.26	0.06	15.27	59
Батон	032	1-93	2.31	0.79	15.4	80
Печенье бисквитное (Лотте Чокопай, 1 шт.)	028	13-00	1.12	5.04	18.2	123
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>		<b>67-63</b>	<b>16</b>	<b>28</b>	<b>76</b>	<b>617</b>

<b>Меню: Комплекс №5</b>						
<b>Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (доп. питание)</b>						
Макаронные изделия отварные	100	5-60	3.48	3.19	21.29	125
Чай полусладкий	200	2-20	0.2	0.05	10.02	38
Батон	016	1-00	1.15	0.39	7.7	40
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>		<b>8-80</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>39</b>	<b>203</b>

### Меню: Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ

<b>Завтрак</b>						
Сосиски отварные с соусом красным основным, 80/20	100	41-70	7.82	17	1.15	189
Каша пшеничная вязкая	160	6-60	4.42	5.12	25.91	166
Напиток витаминный	200	10-80	0	0	0	78
Хлеб белый	022	1-89	1.74	0.18	11.18	53
Булочка с кунжутом/батон с кунжутом	050	3-20	3.93	1.58	26.99	141
<b>Обед</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, со сметаной	250	12-10	1.85	5.57	8.03	94
Чай с сахаром и лимоном, 200/7	207	4-40	0.26	0.06	15.27	59
Хлеб белый	032	2-79	2.53	0.26	16.26	77
Перемяч печёный с мясом птицы	080	17-90	7.85	7.62	21.06	183
<b>Итого по меню Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ</b>		<b>101-38</b>	<b>30</b>	<b>37</b>	<b>126</b>	<b>1040</b>

Зав.производством:

Калькулятор: Согласовано по телефону

# МЕНЮ

## Столовая Васильевской СОШ № 3

### на 05 Апреля 2023 г.

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал

#### Меню: Комплекс №1

##### Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов

Биточки рыбные с соусом красным основным, 80/20	100	34-80	10.08	5.52	13.15	146
Пюре картофельное	160	18-40	3.3	5.82	19.48	155
Напиток апельсиновый	200	6-70	0.18	0.04	16.59	65
Батон	030	1-79	2.16	0.73	14.43	75
Печенье формовое (К кофе, 1 шт.)	011	2-50	0.8	1.98	7.64	52
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>		<b>64-19</b>	<b>17</b>	<b>14</b>	<b>71</b>	<b>493</b>

#### Меню: Комплекс №2

##### Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов

Плов из филе цыплят с доп. гарниром овощи свежие (помидоры, огурцы) порционно, 60/190/15/25	290	64-20	18.63	17.58	54.6	432
Чай с сахаром	200	2-90	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб белый	030	2-60	2.37	0.24	15.24	72.86
Рулет с маком	050	6-10	3.7	7.34	25.43	182
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>		<b>75-80</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>110</b>	<b>744</b>

#### Меню: Комплекс №4

##### Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей

Биточки рыбные с соусом красным основным, 80/20	100	34-80	10.08	5.52	13.15	146
Пюре картофельное	160	18-40	3.3	5.82	19.48	155
Напиток апельсиновый	200	6-70	0.18	0.04	16.59	65
Батон	027	1-63	1.95	0.66	12.99	68
Рулет с маком	050	6-10	3.7	7.34	25.43	182
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>		<b>67-63</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>88</b>	<b>616</b>

#### Меню: Комплекс №5

##### Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (доп. питание)

Каша овсяная вязкая	120	5-40	3.17	5.24	14.24	118
Чай полусладкий	200	2-20	0.2	0.05	10.02	38
Батон	020	1-20	1.44	0.49	9.62	50
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>		<b>8-80</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>206</b>

#### Меню: Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ

##### Завтрак

Биточки рыбные с соусом красным основным, 80/20	100	34-80	10.08	5.52	13.15	146
Пюре картофельное	160	18-40	3.3	5.82	19.48	155
Напиток апельсиновый	200	6-70	0.18	0.04	16.59	65
Батон	030	1-79	2.16	0.73	14.43	75
Печенье формовое (К кофе, 1 шт.)	011	2-50	0.8	1.98	7.64	52

##### Обед

Суп картофельный "Гречишное зернышко" с зеленью, 250/2	252	12-00	2.32	2.85	19.22	104
Чай с сахаром и лимоном, 200/7	207	4-40	0.26	0.06	15.27	59
Хлеб белый	037	3-19	2.92	0.3	18.8	90
Сосиска в тесте	027/50	17-60	6.79	8.37	27.11	212
<b>Итого по меню Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ</b>		<b>101-38</b>	<b>29</b>	<b>26</b>	<b>152</b>	<b>958</b>

Зав. производством: \_\_\_\_\_

Калькулятор: Согласовано по телефону

# МЕНЮ

## Столовая Васильевской СОШ №3

на 06 Апреля 2023 г.

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал

### Меню: Комплекс №1

#### Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов

Котлеты "Любительские" с соусом красным основным, 80/20	100	39-70	12.28	10.72	11.69	205
Каша гречневая вязкая	170	12-00	5.11	6.27	25.09	179
Чай с сахаром	200	2-90	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб белый	037	3-19	2.92	0.3	18.8	90
Пряник (Северные, 1 шт.)	040	6-40	2.2	2	31.2	152
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>		<b>64-19</b>	<b>23</b>	<b>19</b>	<b>102</b>	<b>683</b>

### Меню: Комплекс №2

#### Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов

Овощи свежие (помидоры, огурцы), порционно, 40/20	060	13-00	0.58	0.1	1.9	12
Котлеты "Любительские" с соусом красным основным, 80/20	100	39-70	12.28	10.72	11.69	205
Рис отварной	180	14-80	4.39	7.25	40.77	255.6
Напиток лимонный	200	5-20	0.13	0.01	15.39	62
Хлеб целебный ржаной	037	3-10	2.63	0.44	18.87	81.22
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>		<b>75-80</b>	<b>20</b>	<b>19</b>	<b>89</b>	<b>616</b>

### Меню: Комплекс №4

#### Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей

Котлеты "Любительские" с соусом красным основным, 80/20	100	39-70	12.28	10.72	11.69	205
Каша гречневая вязкая	160	11-40	4.81	5.9	23.61	169
Чай с сахаром	200	2-90	0.2	0.05	15.01	57
Батон	043	2-63	3.1	1.05	20.69	108
Булочка "Творожная"	050	11-00	5.83	4.35	24.32	162
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>		<b>67-63</b>	<b>26</b>	<b>22</b>	<b>95</b>	<b>701</b>

### Меню: Комплекс №5

#### Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (доп. питание)

Каша пшеничная вязкая	120	5-40	3.3	4.43	19.04	131
Чай полусладкий	200	2-20	0.2	0.05	10.02	38
Батон	020	1-20	1.44	0.49	9.62	50
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>		<b>8-80</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>39</b>	<b>219</b>

### Меню: Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ

#### Завтрак

Котлеты "Любительские" с соусом красным основным, 80/20	100	39-70	12.28	10.72	11.69	205
Каша гречневая вязкая	170	12-00	5.11	6.27	25.09	179
Чай с сахаром	200	2-90	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб белый	037	3-19	2.92	0.3	18.8	90
Пряник (Северные, 1 шт.)	040	6-40	2.2	2	31.2	152

#### Обед

Рассольник ленинградский со сметаной /крупа рисовая/	250	16-70	2.13	5.69	20.17	131
Напиток из шиповника с апельсином	200	5-80	0.25	0.07	16.71	66
Хлеб белый	030	2-59	2.37	0.24	15.24	73
Булочка "Творожная"	055	12-10	6.4	4.79	26.74	178
<b>Итого по меню Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ</b>		<b>101-38</b>	<b>34</b>	<b>30</b>	<b>181</b>	<b>1131</b>

Зав.производством: \_\_\_\_\_

Калькулятор: Согласовано по телефону

**МЕНЮ****Столовая Васильевской СОШ №3  
на 07 Апреля 2023 г.**

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал

**Меню: Комплекс №1****Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов**

Цыплята запеченные (голень)	110	45-60	27.46	21.54	1.1	334
Макаронные изделия отварные с зел. горош. консервир. припущенным	150/10	11-10	5.52	4.81	32.52	190
Чай с сахаром и лимоном, 200/7	207	4-40	0.26	0.06	15.27	59
Хлеб белый	036	3-09	2.84	0.29	18.29	87
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>		<b>64-19</b>	<b>36</b>	<b>27</b>	<b>67</b>	<b>670</b>

**Меню: Комплекс №2****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов**

Гуляш из филе индейки	100	43-20	16.56	4.84	3.37	127
Каши гречневая вязкая	185	13-10	5.56	6.82	27.29	194
Напиток из шиповника с апельсином	200	5-80	0.25	0.07	16.71	66
Хлеб белый	030	2-60	2.37	0.24	15.24	73
Конфета глазированная (Цитрон, 1 шт.)	021	5-60	0.21	1.47	17.43	84
Вафли неглазированные (Белек, 1 шт.)	020	5-50	1.42	4.52	8.62	99
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>		<b>75-80</b>	<b>26</b>	<b>18</b>	<b>89</b>	<b>643</b>

**Меню: Комплекс №4****Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей**

Цыплята запеченные (голень)	110	45-60	27.46	21.54	1.1	334
Макаронные изделия отварные	160	9-00	5.56	5.12	34.06	200
Чай с сахаром и лимоном, 200/7	207	4-40	0.26	0.06	15.27	59
Хлеб целебный ржаной	030	2-43	2.13	0.36	15.3	66
Булочка российская	060	6-20	4.09	5	33.53	196
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>		<b>67-63</b>	<b>39</b>	<b>32</b>	<b>99</b>	<b>855</b>

**Меню: Комплекс №5****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (дотац. питание)**

Каши ячневая вязкая	130	5-10	2.77	4.12	17.95	118
Чай полусладкий	200	2-20	0.2	0.05	10.02	38
Батон	025	1-50	1.8	0.61	12.02	62
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>		<b>8-80</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>40</b>	<b>218</b>

**Меню: Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ****Завтрак**

Цыплята запеченные (голень)	110	45-60	27.46	21.54	1.1	334
Макаронные изделия отварные с зеленым горошком консерв., припущенным, 150/10	160	11-10	5.52	4.81	32.52	190
Чай с сахаром и лимоном, 200/7	207	4-40	0.26	0.06	15.27	59
Хлеб белый	036	3-09	2.84	0.29	18.29	87

**Обед**

Суп картофельный с макаронными изделиями	250	10-90	2.62	2.75	16.88	121
Чай с сахаром	200	2-90	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб целебный ржаной	026	2-19	1.85	0.31	13.26	57
Треугольник с фаршем	070	21-20	6.04	7.93	18.96	175
<b>Итого по меню Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ</b>		<b>101-38</b>	<b>47</b>	<b>38</b>	<b>131</b>	<b>1080</b>

Зав. производством: \_\_\_\_\_

Калькулятор: Согласовано по телефону

**МЕНЮ****Столовая Васильевской СОШ №3**

на 08 Апреля 2023 г.

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал

**Меню: Комплекс №1****Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов**

Каша рисовая вязкая молочная с маслом сливочным, 180/5	185	18-70	5.23	7.4	37.43	236
Нектар в ассортименте	200	16-00	0.6	0	34	132
Хлеб белый	031	2-69	2.45	0.25	15.75	75
Манник домашний с сахарной пудрой, 110/3	113	26-80	6.7	13.54	60.55	390
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>		<b>64-19</b>	<b>15</b>	<b>21</b>	<b>148</b>	<b>833</b>

**Меню: Комплекс №2****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов**

Цыплята запеч. (четвертинки)	110	55-30	27.46	21.54	1.1	334
Макаронные изделия отварные	190	10-60	6.6	6.08	40.45	238
Чай с сахаром	200	2-90	0.2	0.05	15.01	57
Батон	044	2-70	3.17	1.08	21.17	110
Печенье песочное (Царское, 1 шт.)	015	4-30	0.97	4.5	8.55	78
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>		<b>75-80</b>	<b>38</b>	<b>33</b>	<b>86</b>	<b>817</b>

**Меню: Комплекс №4****Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей**

Каша рисовая вязкая молочная с маслом сливочным, 180/10	190	22-60	5.26	11.53	37.47	273
Нектар в ассортименте	200	16-00	0.6	0	34	132
Батон	024	1-43	1.73	0.59	11.55	60
Манник домашний с повидлом, 110/10	120	27-60	6.74	13.54	64.12	403
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>		<b>67-63</b>	<b>14</b>	<b>26</b>	<b>147</b>	<b>868</b>

**Меню: Комплекс №5****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (доп. питание)**

Макаронные изделия отварные	100	5-60	3.48	3.19	21.29	125
Чай полусладкий	200	2-20	0.2	0.05	10.02	38
Батон	016	1-00	1.15	0.39	7.7	40
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>		<b>8-80</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>39</b>	<b>203</b>

**Меню: Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ****Завтрак**

Каша рисовая вязкая молочная с маслом сливочным, 180/5	185	18-70	5.23	7.4	37.43	236
Нектар в ассортименте	200	16-00	0.6	0	34	132
Хлеб белый	031	2-69	2.45	0.25	15.75	75
Манник домашний с сахарной пудрой, 110/3	113	26-80	6.7	13.54	60.55	390

**Завтрак I**

Йогурт питьевой	200	31-80	6	6	22	160
Булочка Домашняя	055	5-39	3.88	7.1	30.81	205
<b>Итого по меню Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ</b>		<b>101-38</b>	<b>25</b>	<b>34</b>	<b>201</b>	<b>1198</b>

Зав.производством: \_\_\_\_\_

Калькулятор: Согласовано по телефону

**МЕНЮ****Столовая Васильевской СОШ №3  
на 10 Апреля 2023 г.**

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал

**Меню: Комплекс №1****Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов**

Биточки "Дружба" с соусом красным основным, 80/20	100	40-80	9.72	10.86	10.29	180
Каша гречневая вязкая	160	11-40	4.81	5.9	23.61	169
Компот из ягод	200	6-90	0.2	0.08	16.43	66
Хлеб белый	030	2-59	2.37	0.24	15.24	73
Печенье формовое (1 шт.)	011	2-50	0.8	1.98	7.64	52
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>		<b>64-19</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>73</b>	<b>540</b>

**Меню: Комплекс №2****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов**

Сосиски отварные, 2 шт.	106	54-40	11.66	25.33	1.7	282
Каша гречневая вязкая	180	12-70	5.41	6.64	26.56	189
Чай с сахаром	200	2-90	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб целебный ржаной	030	2-50	2.13	0.36	15.3	66
Булочка с маком/батон с маком	050	3-30	3.93	1.58	27	141
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>		<b>75-80</b>	<b>23</b>	<b>34</b>	<b>86</b>	<b>735</b>

**Меню: Комплекс №4****Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей**

Биточки "Дружба" с соусом красным основным, 80/20	100	40-80	9.72	10.86	10.29	180
Каша гречневая вязкая	190	13-40	5.7	7.01	28.03	200
Компот из ягод	200	6-90	0.2	0.08	16.43	66
Хлеб белый	037	3-23	2.92	0.3	18.8	90
Булочка с маком/батон с маком	050	3-30	3.93	1.58	27	141
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>		<b>67-63</b>	<b>22</b>	<b>20</b>	<b>101</b>	<b>677</b>

**Меню: Комплекс №5****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (доп. питание)**

Каша пшеничная вязкая	120	5-00	3.3	3.85	19.44	125
Чай полусладкий	200	2-20	0.2	0.05	10.02	38
Батон	026	1-60	1.87	0.64	12.51	65
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>		<b>8-80</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>42</b>	<b>228</b>

**Меню: Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ****Завтрак**

Биточки "Дружба" с соусом красным основным, 80/20	100	40-80	9.72	10.86	10.29	180
Каша гречневая вязкая	160	11-40	4.81	5.9	23.61	169
Компот из ягод	200	6-90	0.2	0.08	16.43	66
Хлеб белый	030	2-59	2.37	0.24	15.24	73
Печенье формовое (1 шт.)	011	2-50	0.8	1.98	7.64	52

**Обед**

Суп картофельный с горохом	250	11-10	5.28	4.42	22.07	142
Чай с сахаром	200	2-90	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб белый	033	2-89	2.61	0.26	16.76	80
Пирожки печеные с рисом и мясом	070	20-30	9.12	5.88	35.1	232
<b>Итого по меню Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ</b>		<b>101-38</b>	<b>35</b>	<b>30</b>	<b>162</b>	<b>1051</b>

Зав. производством: \_\_\_\_\_

Калькулятор: Согласовано по телефону

**МЕНЮ****Столовая Васильевской СОШ № 3**

на 11 Апреля 2023 г.

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал

**Меню: Комплекс №1****Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов**

Картофель тушеный с фаршем из мяса птицы с доп. гарниром овощи свежие (огурцы) порционно, 40/160/10	210	44-60	12.23	18.83	20.75	300
Чай с сахаром и лимоном, 200/7	207	4-40	0.26	0.06	15.27	59
Батон	044	2-69	3.16	1.09	21.17	109.53
Пряник в индивидуальной упаковке (1 шт.)	048	12-50	2.45	2.5	35.38	173
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>		<b>64-19</b>	<b>18</b>	<b>22</b>	<b>93</b>	<b>642</b>

**Меню: Комплекс №2****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов**

Фрикадельки из цыплят	100	46-00	14.88	22.69	7.41	293
Рис отварной	180	14-80	4.4	7.26	40.77	256
Напиток апельсиновый	200	6-70	0.18	0.04	16.59	65
Батон	031	1-90	2.23	0.76	14.91	77
Пряник (Зареченские, 1 шт.)	040	6-40	2.2	2	31.2	152
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>		<b>75-80</b>	<b>24</b>	<b>33</b>	<b>111</b>	<b>843</b>

**Меню: Комплекс №4****Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей**

Картофель тушеный с фаршем из мяса птицы, 40/160	200	44-60	12.16	18.82	20.58	299
Чай с сахаром и лимоном, 200/7	207	4-40	0.26	0.06	15.27	59
Батон	030	1-83	2.16	0.78	14.43	75
Ватрушка с творогом	075	16-80	8.24	7.11	29.36	216
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>		<b>67-63</b>	<b>23</b>	<b>27</b>	<b>80</b>	<b>649</b>

**Меню: Комплекс №5****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (доп. питание)**

Каша рисовая вязкая	100	5-50	1.49	3.1	15.07	95
Чай полусладкий	200	2-20	0.2	0.05	10.02	38
Батон	018	1-10	1.29	0.44	8.66	45
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>		<b>8-80</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>34</b>	<b>178</b>

**Меню: Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ****Завтрак**

Картофель тушеный с фаршем из мяса птицы с доп. гарниром овощи свежие (огурцы) порционно, 40/160/10	210	44-60	12.23	18.83	20.75	300
Чай с сахаром и лимоном, 200/7	207	4-40	0.26	0.06	15.27	59
Батон	044	2-69	3.16	1.09	21.17	109.53
Пряник в индивидуальной упаковке (1 шт.)	048	12-50	2.45	2.5	35.38	173

**Обед**

Суп картофельный "Рисовое зернышко"	250	10-80	2.02	2.75	19.71	103
Напиток апельсиновый	200	6-70	0.18	0.04	16.59	65
Хлеб белый	033	2-89	2.61	0.26	16.76	80
Ватрушка с творогом	075	16-80	8.24	7.11	29.36	216
<b>Итого по меню Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ</b>		<b>101-38</b>	<b>31</b>	<b>33</b>	<b>175</b>	<b>1106</b>

Зав. производством: \_\_\_\_\_

Калькулятор: Согласовано по телефону



**МЕНЮ****Столовая Васильевской СОШ №3**

на 12 Апреля 2023 г.

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал

**Меню: Комплекс №1****Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов**

Гуляш из филе индейки	110	47-50	18.21	5.33	3.7	141
Макаронные изделия отварные	160	9-00	5.56	5.12	34.06	200
Кофейный напиток	200	4-10	0.8	0.4	15.37	62
Хлеб белый	042	3-59	3.32	0.34	21.34	102
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>		<b>64-19</b>	<b>28</b>	<b>11</b>	<b>74</b>	<b>505</b>

**Меню: Комплекс №2****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов**

Биточки "Дружба" с соусом красным основным, 80/20	100	40-80	9.72	10.86	10.29	180
Макаронные изделия отварные с зеленым горошком консерв., припущенным, 170/10	180	12-20	6.2	5.45	36.78	216
Напиток витаминный	200	10-80	0	0	0	78
Хлеб белый	035	3-00	2.76	0.28	17.78	85
Конфета вафельная в шоколадной глазури (1 шт.)	039	9-00	2.34	11.04	24.69	208
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>		<b>75-80</b>	<b>21</b>	<b>28</b>	<b>90</b>	<b>767</b>

**Меню: Комплекс №4****Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей**

Гуляш из филе индейки	110	47-50	18.21	5.33	3.7	141
Макаронные изделия отварные	170	9-50	5.9	5.43	36.2	213
Кофейный напиток	200	4-10	0.8	0.4	15.37	62
Хлеб целебный ржаной	025	2-03	1.77	0.3	12.75	55
Булочка ванильная	050	4-50	3.75	4.06	26.72	159
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>		<b>67-63</b>	<b>30</b>	<b>16</b>	<b>95</b>	<b>630</b>

**Меню: Комплекс №5****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (доп. питание)**

Каша овсяная вязкая	120	5-40	3.17	5.24	14.24	118
Чай полусладкий	200	2-20	0.2	0.05	10.02	38
Батон	020	1-20	1.44	0.49	9.62	50
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>		<b>8-80</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>206</b>

**Меню: Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ****Завтрак**

Гуляш из филе индейки	110	47-50	18.21	5.33	3.7	141
Макаронные изделия отварные	160	9-00	5.56	5.12	34.06	200
Кофейный напиток	200	4-10	0.8	0.4	15.37	62
Хлеб белый	042	3-59	3.32	0.34	21.34	102

**Обед**

Суп крестьянский (крупа пшеничная) со сметаной	250	10-00	1.92	5.1	11.99	96
Чай полусладкий	200	2-20	0.2	0.05	10.02	38
Хлеб целебный ржаной	028	2-29	1.99	0.34	14.28	61
Перемяч печёный с мясом	085	22-70	8.24	6	22.22	178
<b>Итого по меню Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ</b>		<b>101-38</b>	<b>40</b>	<b>23</b>	<b>133</b>	<b>878</b>

Зав. производством: \_\_\_\_\_

Калькулятор: Согласовано по телефону

**МЕНЮ****Столовая Васильевской СОШ №3**

на 13 Апреля 2023 г.

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал

**Меню: Комплекс №1****Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов**

Каша пшеничная вязкая молочная с маслом сливочным, яйцо вареное, 170/10/48/1шт.	228	30-10	11.41	15.23	28.39	292
Напиток из шиповника с апельсином	200	5-80	0.25	0.07	16.71	66
Батон	030	1-79	2.16	0.73	14.43	75
Пирожное песочное глазированное помадкой (Лакомка, 1 шт.)	050	26-50	2.2	13.6	32	227
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>		<b>64-19</b>	<b>16</b>	<b>30</b>	<b>92</b>	<b>660</b>

**Меню: Комплекс №2****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов**

Плов из филе цыплят, 60/180	240	58-40	17.84	16.81	48.54	400
Напиток из шиповника с апельсином	200	5-80	0.25	0.07	16.71	66
Батон	046	2-80	3.32	1.13	22.14	115
Пирожки печёные с повидлом	075	8-80	4.2	1.69	42.79	204
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>		<b>75-80</b>	<b>26</b>	<b>20</b>	<b>130</b>	<b>785</b>

**Меню: Комплекс №4****Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей**

Сосиски отварные, 1 шт.	080	41-10	8.8	19.12	1.28	213
Каша пшеничная вязкая молочная с маслом сливочным, 160/5	165	14-60	6.72	7.2	35.03	228
Напиток из шиповника с апельсином	200	5-80	0.25	0.07	16.71	66
Батон	032	1-93	2.31	0.79	15.4	80
Булочка "Веснушка"	050	4-20	3.78	3.16	27.08	154
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>		<b>67-63</b>	<b>22</b>	<b>30</b>	<b>95</b>	<b>741</b>

**Меню: Комплекс №5****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (доп. питание)**

Каша пшеничная вязкая	120	5-40	3.3	4.43	19.04	131
Чай полусладкий	200	2-20	0.2	0.05	10.02	38
Батон	020	1-20	1.44	0.49	9.62	50
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>		<b>8-80</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>39</b>	<b>219</b>

**Меню: Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ****Завтрак**

Каша пшеничная вязкая молочная с маслом сливочным, яйцо вареное, 170/10/48/1шт.	228	30-10	11.41	15.23	28.39	292
Напиток из шиповника с апельсином	200	5-80	0.25	0.07	16.71	66
Батон	030	1-79	2.16	0.73	14.43	75
Пирожное песочное глазированное помадкой (Лакомка, 1 шт.)	050	26-50	2.2	13.6	32	227

**Обед**

Рассольник ленинградский со сметаной /крупа рисовая/	250	16-70	2.13	5.69	20.17	131
Чай с сахаром	200	2-90	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб белый	031	2-69	2.45	0.25	15.75	75
Шафран с яблоками	080	14-90	3.84	7.75	34.09	222
<b>Итого по меню Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ</b>		<b>101-38</b>	<b>25</b>	<b>43</b>	<b>177</b>	<b>1145</b>

Зав. производством:

Калькулятор: Согласовано по телефону

**МЕНЮ****Столовая Васильевской СОШ № 3**

на 14 Апреля 2023 г.

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал

**Меню: Комплекс №1****Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов**

Овощи свежие (помидоры, огурцы), порционно, 40/20	060	13-00	0.58	0.1	1.9	12
Плов из филе цыплят, 40/170	210	42-90	13.38	11.51	45.71	318
Чай с сахаром и лимоном, 200/7	207	4-40	0.26	0.06	15.27	59
Хлеб белый	045	3-89	3.56	0.36	22.86	109.29
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>		<b>64-19</b>	<b>18</b>	<b>12</b>	<b>86</b>	<b>498</b>

**Меню: Комплекс №2****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов**

Картофель тушеный с фаршем из мяса говядины	220	59-40	13.62	14.91	20.24	270
Чай полусладкий	200	2-20	0.2	0.05	10.02	38
Батон	023	1-40	1.65	0.56	11.07	58
Десерт фруктовый (яблоко)	110	12-80	0.44	0.44	10.78	52
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>		<b>75-80</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>52</b>	<b>418</b>

**Меню: Комплекс №4****Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей**

Плов из филе цыплят, 40/170	210	42-90	13.38	11.51	45.71	318
Чай с сахаром и лимоном, 200/7	207	4-40	0.26	0.06	15.27	59
Хлеб белый	032	2-73	2.53	0.26	16.26	77
Сосиска в тесте	027/50	17-60	6.79	8.37	27.11	212
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>		<b>67-63</b>	<b>23</b>	<b>20</b>	<b>104</b>	<b>666</b>

**Меню: Комплекс №5****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (доп. питание)**

Каша ячневая вязкая	130	5-10	2.77	4.12	17.95	118
Чай полусладкий	200	2-20	0.2	0.05	10.02	38
Батон	025	1-50	1.8	0.61	12.02	62
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>		<b>8-80</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>40</b>	<b>218</b>

**Меню: Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ****Завтрак**

Овощи свежие (помидоры, огурцы), порционно, 40/20	060	13-00	0.58	0.1	1.9	12
Плов из филе цыплят, 40/170	210	42-90	13.38	11.51	45.71	318
Чай с сахаром и лимоном, 200/7	207	4-40	0.26	0.06	15.27	59
Хлеб белый	045	3-89	3.56	0.36	22.86	109.29

**Обед**

Борщ со свежей капустой и картофелем, со сметаной и зеленью, 250/3	253	14-50	1.91	5.49	10.53	110
Напиток витаминный	200	10-80	0	0	0	78
Хлеб белый	043	3-69	3.4	0.34	21.84	104
Пирожки печёные с повидлом	070	8-20	3.92	1.59	39.95	189
<b>Итого по меню Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ</b>		<b>101-38</b>	<b>27</b>	<b>19</b>	<b>158</b>	<b>979</b>

Зав. производством: \_\_\_\_\_

Калькулятор: Согласовано по телефону

**МЕНЮ****Столовая Васильевской СОШ № 3  
на 15 Апреля 2023 г.**

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал

**Меню: Комплекс №1****Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов**

Бутерброд с сыром, 30/30	060	29-49	9.45	8.22	15.24	178
Каша молочная "Дружба" с маслом сливочным, 170/5	175	16-70	5.43	3.37	32.69	183
Напиток лимонный	200	5-20	0.13	0.01	15.39	62
Десерт фруктовый (яблоко)	110	12-80	0.44	0.44	10.78	52
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>		<b>64-19</b>	<b>15</b>	<b>12</b>	<b>74</b>	<b>475</b>

**Меню: Комплекс №2****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов**

Филе куриное с тушёными овощами, 60/15/15	090	55-90	15.06	21.28	4.47	267
Макаронные изделия отварные	180	10-10	6.25	5.75	38.32	225
Чай с сахаром	200	2-90	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб целебный ржаной	036	3-00	2.56	0.43	18.36	79
Булочка школьная	050	3-90	4.52	1.78	26.38	142
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>		<b>75-80</b>	<b>29</b>	<b>29</b>	<b>103</b>	<b>770</b>

**Меню: Комплекс №4****Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей**

Каша молочная "Дружба" с маслом сливочным, 170/5	175	16-70	5.43	3.37	32.69	183
Напиток лимонный	200	5-20	0.13	0.01	15.39	62
Хлеб белый	041	3-53	3.24	0.33	20.83	99
Пицца детская с сосисками	100	29-40	10.07	11.89	27.71	260
Десерт фруктовый (яблоко)	110	12-80	0.44	0.44	10.78	52
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>		<b>67-63</b>	<b>19</b>	<b>16</b>	<b>107</b>	<b>656</b>

**Меню: Комплекс №5****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (доп. питание)**

Макаронные изделия отварные	100	5-60	3.48	3.19	21.29	125
Чай полусладкий	200	2-20	0.2	0.05	10.02	38
Батон	016	1-00	1.15	0.39	7.7	40
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>		<b>8-80</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>39</b>	<b>203</b>

**Меню: Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ****Завтрак**

Бутерброд с сыром, 30/30	060	29-49	9.45	8.22	15.24	178
Каша молочная "Дружба" с маслом сливочным, 170/5	175	16-70	5.43	3.37	32.69	183
Чай с сахаром	200	2-90	0.2	0.05	15.01	57
Десерт фруктовый (яблоко)	110	12-80	0.44	0.44	10.78	52

**Завтрак2**

Нектар в ассортименте	200	16-00	0.6	0	34	132
Пицца детская с сосисками	080	23-49	8.04	9.51	22.17	209
<b>Итого по меню Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ</b>		<b>101-38</b>	<b>24</b>	<b>22</b>	<b>130</b>	<b>811</b>

Зав. производством:

Калькулятор: Согласовано по телефону

**МЕНЮ****Столовая Васильевской СОШ №3**

на 17 Апреля 2023 г.

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал

**Меню: Комплекс №1****Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов**

Биточки "Дружба" с соусом красным основным, 80/20	100	40-80	9.72	10.86	10.29	180
Макаронные изделия отварные с зеленым горошком консерв., припущенным, 170/20	190	14-90	6.51	5.47	37.37	220
Компот из ягод	200	6-90	0.2	0.08	16.43	66
Батон	026	1-59	1.87	0.64	12.51	65
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>		<b>64-19</b>	<b>18</b>	<b>17</b>	<b>77</b>	<b>531</b>

**Меню: Комплекс №2****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов**

Фрикадельки домашние с соусом красным основным, 90/20	110	47-90	12.63	15.32	8.8	226
Каша гречневая вязкая	185	13-10	5.56	6.82	27.29	194
Компот из ягод	200	6-90	0.2	0.08	16.43	66
Хлеб белый	026	2-20	2.05	0.21	13.21	63
Булочка "Маковка"	050	5-70	3.79	7.16	26.74	188
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>		<b>75-80</b>	<b>24</b>	<b>30</b>	<b>92</b>	<b>737</b>

**Меню: Комплекс №4****Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей**

Биточки "Дружба" с соусом красным основным, 80/20	100	40-80	9.72	10.86	10.29	180
Макаронные изделия отварные	190	10-60	6.6	6.08	40.45	238
Компот из ягод	200	6-90	0.2	0.08	16.43	66
Хлеб белый	042	3-63	3.32	0.34	21.34	102
Булочка "Маковка"	050	5-70	3.79	7.16	26.74	188
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>		<b>67-63</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>115</b>	<b>774</b>

**Меню: Комплекс №5****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (доп. питание)**

Каша пшеничная вязкая	120	5-00	3.3	3.85	19.44	125
Чай полусладкий	200	2-20	0.2	0.05	10.02	38
Батон	026	1-60	1.87	0.64	12.51	65
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>		<b>8-80</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>42</b>	<b>228</b>

**Меню: Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ****Завтрак**

Биточки "Дружба" с соусом красным основным, 80/20	100	40-80	9.72	10.86	10.29	180
Макаронные изделия отварные с зеленым горошком консерв., припущенным, 170/20	190	14-90	6.51	5.47	37.37	220
Компот из ягод	200	6-90	0.2	0.08	16.43	66
Батон	026	1-59	1.87	0.64	12.51	65

**Обед**

Суп картофельный с горохом	250	11-10	5.28	4.42	22.07	142
Чай с сахаром	200	2-90	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб белый	029	2-49	2.29	0.23	14.73	70
Хачапури с сыром школьное	085	20-70	8.56	9.45	29.48	242
<b>Итого по меню Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ</b>		<b>101-38</b>	<b>35</b>	<b>31</b>	<b>158</b>	<b>1042</b>

Зав.производством: \_\_\_\_\_

Калькулятор: Согласовано по телефону

# МЕНЮ

## Столовая Васильевской СОШ №3

### на 18 Апреля 2023 г.

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал

#### Меню: Комплекс №1

##### Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов

Сосиски отварные с соусом красным основным, 80/20	100	41-70	7.82	17	1.15	189
Каша пшеничная вязкая	160	6-60	4.42	5.12	25.91	166
Напиток витаминный	200	10-80	0	0	0	78
Хлеб белый	022	1-89	1.74	0.18	11.18	53
Булочка с кунжутом/батон с кунжутом	050	3-20	3.93	1.58	26.99	141
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>		<b>64-19</b>	<b>18</b>	<b>24</b>	<b>65</b>	<b>627</b>

#### Меню: Комплекс №2

##### Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов

Биточки рыбные с соусом красным основным, 80/20	100	34-80	10.08	5.52	13.15	146
Пюре картофельное	180	20-70	3.72	6.55	21.92	175
Чай с сахаром и лимоном, 200/7	207	4-40	0.26	0.06	15.27	59
Хлеб белый	035	2-90	2.76	0.28	17.78	85
Печенье бисквитное (Лотте Чокопай, 1 шт.)	028	13-00	1.12	5.04	18.2	123
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>		<b>75-80</b>	<b>18</b>	<b>17</b>	<b>86</b>	<b>588</b>

#### Меню: Комплекс №4

##### Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей

Сосиски отварные с соусом красным основным, 80/20	100	41-70	7.82	17	1.15	189
Каша пшеничная вязкая	160	6-60	4.42	5.12	25.91	166
Чай с сахаром и лимоном, 200/7	207	4-40	0.26	0.06	15.27	59
Батон	032	1-93	2.31	0.79	15.4	80
Печенье бисквитное (Лотте Чокопай, 1 шт.)	028	13-00	1.12	5.04	18.2	123
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>		<b>67-63</b>	<b>16</b>	<b>28</b>	<b>76</b>	<b>617</b>

#### Меню: Комплекс №5

##### Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (доп. питание)

Макаронные изделия отварные	100	5-60	3.48	3.19	21.29	125
Чай полусладкий	200	2-20	0.2	0.05	10.02	38
Батон	016	1-00	1.15	0.39	7.7	40
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>		<b>8-80</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>39</b>	<b>203</b>

#### Меню: Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ

##### Завтрак

Сосиски отварные с соусом красным основным, 80/20	100	41-70	7.82	17	1.15	189
Каша пшеничная вязкая	160	6-60	4.42	5.12	25.91	166
Напиток витаминный	200	10-80	0	0	0	78
Хлеб белый	022	1-89	1.74	0.18	11.18	53
Булочка с кунжутом/батон с кунжутом	050	3-20	3.93	1.58	26.99	141

##### Обед

Щи из свежей капусты с картофелем, со сметаной	250	12-10	1.85	5.57	8.03	94
Чай с сахаром и лимоном, 200/7	207	4-40	0.26	0.06	15.27	59
Хлеб белый	032	2-79	2.53	0.26	16.26	77
Перемяч печёный с мясом птицы	080	17-90	7.85	7.62	21.06	183
<b>Итого по меню Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ</b>		<b>101-38</b>	<b>30</b>	<b>37</b>	<b>126</b>	<b>1040</b>

Зав. производством: \_\_\_\_\_

Калькулятор: Согласовано по телефону

**МЕНЮ****Столовая Васильевской СОШ №3  
на 19 Апреля 2023 г.**

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал

**Меню: Комплекс №1****Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов**

Биточки рыбные с соусом красным основным, 80/20	100	34-80	10.08	5.52	13.15	146
Пюре картофельное	160	18-40	3.3	5.82	19.48	155
Напиток апельсиновый	200	6-70	0.18	0.04	16.59	65
Батон	030	1-79	2.16	0.73	14.43	75
Печенье формовое (1 шт.)	011	2-50	0.8	1.98	7.64	52
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>		<b>64-19</b>	<b>17</b>	<b>14</b>	<b>71</b>	<b>493</b>

**Меню: Комплекс №2****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов**

Плов из филе цыплят с доп. гарниром овощи свежие (помидоры, огурцы) порционно, 60/190/15/25	290	64-20	18.63	17.58	54.6	432
Чай с сахаром	200	2-90	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб белый	030	2-60	2.37	0.24	15.24	72.86
Рулет с маком	050	6-10	3.7	7.34	25.43	182
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>		<b>75-80</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>110</b>	<b>744</b>

**Меню: Комплекс №4****Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей**

Биточки рыбные с соусом красным основным, 80/20	100	34-80	10.08	5.52	13.15	146
Пюре картофельное	160	18-40	3.3	5.82	19.48	155
Напиток апельсиновый	200	6-70	0.18	0.04	16.59	65
Батон	027	1-63	1.95	0.66	12.99	68
Рулет с маком	050	6-10	3.7	7.34	25.43	182
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>		<b>67-63</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>88</b>	<b>616</b>

**Меню: Комплекс №5****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (доп. питание)**

Каша овсяная вязкая	120	5-40	3.17	5.24	14.24	118
Чай полусладкий	200	2-20	0.2	0.05	10.02	38
Батон	020	1-20	1.44	0.49	9.62	50
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>		<b>8-80</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>206</b>

**Меню: Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ****Завтрак**

Биточки рыбные с соусом красным основным, 80/20	100	34-80	10.08	5.52	13.15	146
Пюре картофельное	160	18-40	3.3	5.82	19.48	155
Напиток апельсиновый	200	6-70	0.18	0.04	16.59	65
Батон	030	1-79	2.16	0.73	14.43	75
Печенье формовое (1 шт.)	011	2-50	0.8	1.98	7.64	52

**Обед**

Суп картофельный "Гречинское зернышко" с зеленью, 250/2	252	12-00	2.32	2.85	19.22	104
Чай с сахаром и лимоном, 200/7	207	4-40	0.26	0.06	15.27	59
Хлеб белый	037	3-19	2.92	0.3	18.8	90
Сосиска в тесте	027/50	17-60	6.79	8.37	27.11	212
<b>Итого по меню Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ</b>		<b>101-38</b>	<b>29</b>	<b>26</b>	<b>152</b>	<b>958</b>

Зав. производством: \_\_\_\_\_

Калькулятор: Согласовано по телефону

# МЕНЮ

## Столовая Васильевской СОШ № 3

### на 20 Апреля 2023 г.

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал

**Меню: Комплекс №1****Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов**

Котлеты "Любительские" с соусом красным основным, 80/20	100	39-70	12.28	10.72	11.69	205
Каша гречневая вязкая	170	12-00	5.11	6.27	25.09	179
Чай с сахаром	200	2-90	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб белый	037	3-19	2.92	0.3	18.8	90
Пряник (Северные, 1 шт.)	040	6-40	2.2	2	31.2	152
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>		<b>64-19</b>	<b>23</b>	<b>19</b>	<b>102</b>	<b>683</b>

**Меню: Комплекс №2****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов**

Овощи свежие (помидоры, огурцы), порционно, 40/20	060	13-00	0.58	0.1	1.9	12
Котлеты "Любительские" с соусом красным основным, 80/20	100	39-70	12.28	10.72	11.69	205
Рис отварной	180	14-80	4.4	7.26	40.77	256
Напиток лимонный	200	5-20	0.13	0.01	15.39	62
Хлеб целебный ржаной	037	3-10	2.63	0.44	18.87	81.22
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>		<b>75-80</b>	<b>20</b>	<b>19</b>	<b>89</b>	<b>616</b>

**Меню: Комплекс №4****Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей**

Котлеты "Любительские" с соусом красным основным, 80/20	100	39-70	12.28	10.72	11.69	205
Каша гречневая вязкая	160	11-40	4.81	5.9	23.61	169
Чай с сахаром	200	2-90	0.2	0.05	15.01	57
Батон	043	2-63	3.1	1.05	20.69	108
Булочка "Творожная"	050	11-00	5.83	4.35	24.32	162
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>		<b>67-63</b>	<b>26</b>	<b>22</b>	<b>95</b>	<b>701</b>

**Меню: Комплекс №5****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (доп. питание)**

Каша пшеничная вязкая	120	5-40	3.3	4.43	19.04	131
Чай полусладкий	200	2-20	0.2	0.05	10.02	38
Батон	020	1-20	1.44	0.49	9.62	50
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>		<b>8-80</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>39</b>	<b>219</b>

**Меню: Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ****Завтрак**

Котлеты "Любительские" с соусом красным основным, 80/20	100	39-70	12.28	10.72	11.69	205
Каша гречневая вязкая	170	12-00	5.11	6.27	25.09	179
Чай с сахаром	200	2-90	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб белый	037	3-19	2.92	0.3	18.8	90
Пряник (Северные, 1 шт.)	040	6-40	2.2	2	31.2	152

**Обед**

Рассольник ленинградский со сметаной /крупа рисовая/	250	16-70	2.13	5.69	20.17	131
Напиток из шиповника с апельсином	200	5-80	0.25	0.07	16.71	66
Хлеб белый	030	2-59	2.37	0.24	15.24	73
Булочка "Творожная"	055	12-10	6.4	4.79	26.74	178
<b>Итого по меню Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ</b>		<b>101-38</b>	<b>34</b>	<b>30</b>	<b>181</b>	<b>1131</b>

Зав.производством: \_\_\_\_\_

Калькулятор: Согласовано по телефону



# МЕНЮ

## Столовая Васильевской СОШ №3

### на 22 Апреля 2023 г.

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал

**Меню: Комплекс №1**Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов

Каша рисовая вязкая молочная с маслом сливочным, 180/5	185	18-70	5.23	7.4	37.43	236
Нектар в ассортименте	200	16-00	0.6	0	34	132
Хлеб белый	031	2-69	2.45	0.25	15.75	75
Манник домашний с сахарной пудрой, 110/3	113	26-80	6.7	13.54	60.55	390
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>		<b>64-19</b>	<b>15</b>	<b>21</b>	<b>148</b>	<b>833</b>

**Меню: Комплекс №2**Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов

Цыплята запеч. (четвертинки)	110	55-30	27.46	21.54	1.1	334
Макаронные изделия отварные	190	10-60	6.6	6.08	40.45	238
Чай с сахаром	200	2-90	0.2	0.05	15.01	57
Батон	044	2-70	3.17	1.08	21.17	110
Печенье песочное (Царское, 1 шт.)	015	4-30	0.97	4.5	8.55	78
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>		<b>75-80</b>	<b>38</b>	<b>33</b>	<b>86</b>	<b>817</b>

**Меню: Комплекс №4**Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей

Каша рисовая вязкая молочная с маслом сливочным, 180/10	190	22-60	5.26	11.53	37.47	273
Нектар в ассортименте	200	16-00	0.6	0	34	132
Батон	024	1-43	1.73	0.59	11.55	60
Манник домашний с повидлом, 110/10	120	27-60	6.74	13.54	64.12	403
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>		<b>67-63</b>	<b>14</b>	<b>26</b>	<b>147</b>	<b>868</b>

**Меню: Комплекс №5**Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (доп. питание)

Макаронные изделия отварные	100	5-60	3.48	3.19	21.29	125
Чай полусладкий	200	2-20	0.2	0.05	10.02	38
Батон	016	1-00	1.15	0.39	7.7	40
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>		<b>8-80</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>39</b>	<b>203</b>

**Меню: Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ**Завтрак

Каша рисовая вязкая молочная с маслом сливочным, 180/5	185	18-70	5.23	7.4	37.43	236
Нектар в ассортименте	200	16-00	0.6	0	34	132
Хлеб белый	031	2-69	2.45	0.25	15.75	75
Манник домашний с сахарной пудрой, 110/3	113	26-80	6.7	13.54	60.55	390

Завтрак I

Йогурт питьевой	200	31-80	6	6	22	160
Булочка Домашняя	055	5-39	3.88	7.1	30.81	205
<b>Итого по меню Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ</b>		<b>101-38</b>	<b>25</b>	<b>34</b>	<b>201</b>	<b>1198</b>

Зав. производством: \_\_\_\_\_

Калькулятор: Согласовано по телефону

**МЕНЮ****Столовая Васильевской СОШ №3**

на 24 Апреля 2023 г.

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал

**Меню: Комплекс №1****Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов**

Биточки "Дружба" с соусом красным основным, 80/20	100	40-80	9.72	10.86	10.29	180
Каша гречневая вязкая	160	11-40	4.81	5.9	23.61	169
Компот из ягод	200	6-90	0.2	0.08	16.43	66
Хлеб белый	030	2-59	2.37	0.24	15.24	73
Печенье формовое (1 шт.)	011	2-50	0.8	1.98	7.64	52
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>		<b>64-19</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>73</b>	<b>540</b>

**Меню: Комплекс №2****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов**

Сосиски отварные, 2 шт.	106	54-40	11.66	25.33	1.7	282
Каша гречневая вязкая	180	12-70	5.41	6.64	26.56	189
Чай с сахаром	200	2-90	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб целебный ржаной	030	2-50	2.13	0.36	15.3	66
Булочка с маком/батон с маком	050	3-30	3.93	1.58	27	141
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>		<b>75-80</b>	<b>23</b>	<b>34</b>	<b>86</b>	<b>735</b>

**Меню: Комплекс №4****Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей**

Биточки "Дружба" с соусом красным основным, 80/20	100	40-80	9.72	10.86	10.29	180
Каша гречневая вязкая	190	13-40	5.7	7.01	28.03	200
Компот из ягод	200	6-90	0.2	0.08	16.43	66
Хлеб белый	037	3-23	2.92	0.3	18.8	90
Булочка с маком/батон с маком	050	3-30	3.93	1.58	27	141
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>		<b>67-63</b>	<b>22</b>	<b>20</b>	<b>101</b>	<b>677</b>

**Меню: Комплекс №5****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (доп. питание)**

Каша пшеничная вязкая	120	5-00	3.3	3.85	19.44	125
Чай полусладкий	200	2-20	0.2	0.05	10.02	38
Батон	026	1-60	1.87	0.64	12.51	65
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>		<b>8-80</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>42</b>	<b>228</b>

**Меню: Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ****Завтрак**

Биточки "Дружба" с соусом красным основным, 80/20	100	40-80	9.72	10.86	10.29	180
Каша гречневая вязкая	160	11-40	4.81	5.9	23.61	169
Компот из ягод	200	6-90	0.2	0.08	16.43	66
Хлеб белый	030	2-59	2.37	0.24	15.24	73
Печенье формовое (1 шт.)	011	2-50	0.8	1.98	7.64	52

**Обед**

Суп картофельный с горохом	250	11-10	5.28	4.42	22.07	142
Чай с сахаром	200	2-90	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб белый	033	2-89	2.61	0.26	16.76	80
Пирожки печеные с рисом и мясом	070	20-30	9.12	5.88	35.1	232
<b>Итого по меню Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ</b>		<b>101-38</b>	<b>35</b>	<b>30</b>	<b>162</b>	<b>1051</b>

Зав. производством: \_\_\_\_\_

Калькулятор: Согласовано по телефону

# МЕНЮ

## Столовая Васильевской СОШ № 3

### на 25 Апреля 2023 г.

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал

**Меню: Комплекс №1**Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов

Картофель тушеный с фаршем из мяса птицы с доп. гарниром овощи свежие (огурцы) порционно, 40/160/10	210	44-60	12.23	18.83	20.75	300
Чай с сахаром и лимоном, 200/7	207	4-40	0.26	0.06	15.27	59
Батон	044	2-69	3.16	1.09	21.17	109.53
Пряник в индивидуальной упаковке (1 шт.)	048	12-50	2.45	2.5	35.38	173
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>		<b>64-19</b>	<b>18</b>	<b>22</b>	<b>93</b>	<b>642</b>

**Меню: Комплекс №2**Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов

Фрикадельки из цыплят	100	46-00	14.88	22.69	7.41	293
Рис отварной	180	14-80	4.4	7.26	40.77	256
Напиток апельсиновый	200	6-70	0.18	0.04	16.59	65
Батон	031	1-90	2.23	0.76	14.91	77
Пряник (Зареченский, 1 шт.)	040	6-40	2.2	2	31.2	152
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>		<b>75-80</b>	<b>24</b>	<b>33</b>	<b>111</b>	<b>843</b>

**Меню: Комплекс №4**Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей

Картофель тушеный с фаршем из мяса птицы, 40/160	200	44-60	12.16	18.82	20.58	299
Чай с сахаром и лимоном, 200/7	207	4-40	0.26	0.06	15.27	59
Батон	030	1-83	2.16	0.73	14.43	75
Ватрушка с творогом	075	16-80	8.24	7.11	29.36	216
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>		<b>67-63</b>	<b>23</b>	<b>27</b>	<b>80</b>	<b>649</b>

**Меню: Комплекс №5**Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (доп. питание)

Каша рисовая вязкая	100	5-50	1.49	3.1	15.07	95
Чай полусладкий	200	2-20	0.2	0.05	10.02	38
Батон	018	1-10	1.29	0.44	8.66	45
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>		<b>8-80</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>34</b>	<b>178</b>

**Меню: Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ**Завтрак

Картофель тушеный с фаршем из мяса птицы с доп. гарниром овощи свежие (огурцы) порционно, 40/160/10	210	44-60	12.23	18.83	20.75	300
Чай с сахаром и лимоном, 200/7	207	4-40	0.26	0.06	15.27	59
Батон	044	2-69	3.16	1.09	21.17	109.53
Пряник в индивидуальной упаковке (1 шт.)	048	12-50	2.45	2.5	35.38	173

Обед

Суп картофельный "Рисовое зернышко"	250	10-80	2.02	2.75	19.71	103
Напиток апельсиновый	200	6-70	0.18	0.04	16.59	65
Хлеб белый	033	2-89	2.61	0.26	16.76	80
Ватрушка с творогом	075	16-80	8.24	7.11	29.36	216
<b>Итого по меню Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семе</b>		<b>101-38</b>	<b>31</b>	<b>33</b>	<b>175</b>	<b>1106</b>

Зав. производством: \_\_\_\_\_

Калькулятор: Согласовано по телефону

**МЕНЮ****Столовая Васильевской СОШ № 3**

на 26 Апреля 2023 г.

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал

**Меню: Комплекс №1****Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов**

Гуляши из филе индейки	110	47-50	18.21	5.33	3.7	141
Макаронные изделия отварные	160	9-00	5.56	5.12	34.06	200
Кофейный напиток	200	4-10	0.8	0.4	15.37	62
Хлеб белый	042	3-59	3.32	0.34	21.34	102
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>		<b>64-19</b>	<b>28</b>	<b>11</b>	<b>74</b>	<b>505</b>

**Меню: Комплекс №2****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов**

Биточки "Дружба" с соусом красным основным, 80/20	100	40-80	9.72	10.86	10.29	180
Макаронные изделия отварные с зеленым горошком консерв., припущенным, 170/10	180	12-20	6.2	5.45	36.78	216
Напиток витаминный	200	10-80	0	0	0	78
Хлеб белый	035	3-00	2.76	0.28	17.78	85
Конфета вафельная в шоколадной глазури (1 шт.)	039	9-00	2.34	11.04	24.69	208
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>		<b>75-80</b>	<b>21</b>	<b>28</b>	<b>90</b>	<b>767</b>

**Меню: Комплекс №4****Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей**

Гуляши из филе индейки	110	47-50	18.21	5.33	3.7	141
Макаронные изделия отварные	170	9-50	5.9	5.43	36.2	213
Кофейный напиток	200	4-10	0.8	0.4	15.37	62
Хлеб целебный ржаной	025	2-03	1.77	0.3	12.75	55
Булочка ванильная	050	4-50	3.75	4.06	26.72	159
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>		<b>67-63</b>	<b>30</b>	<b>16</b>	<b>95</b>	<b>630</b>

**Меню: Комплекс №5****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (доп. питание)**

Каша овсяная вязкая	120	5-40	3.17	5.24	14.24	118
Чай полусладкий	200	2-20	0.2	0.05	10.02	38
Батон	020	1-20	1.44	0.49	9.62	50
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>		<b>8-80</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>206</b>

**Меню: Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ****Завтрак**

Гуляши из филе индейки	110	47-50	18.21	5.33	3.7	141
Макаронные изделия отварные	160	9-00	5.56	5.12	34.06	200
Кофейный напиток	200	4-10	0.8	0.4	15.37	62
Хлеб белый	042	3-59	3.32	0.34	21.34	102

**Обед**

Суп крестьянский (крупа пшеничная) со сметаной	250	10-00	1.92	5.1	11.99	96
Чай полусладкий	200	2-20	0.2	0.05	10.02	38
Хлеб целебный ржаной	028	2-29	1.99	0.34	14.28	61
Перемяч печёный с мясом	085	22-70	8.24	6	22.22	178
<b>Итого по меню Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ</b>		<b>101-38</b>	<b>40</b>	<b>23</b>	<b>133</b>	<b>878</b>

Зав. производством: \_\_\_\_\_

Калькулятор: \_\_\_\_\_ **Согласовано по телефону**

# МЕНЮ

## Столовая Васильевской СОШ №3

### на 27 Апреля 2023 г.

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал

**Меню: Комплекс №1**Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов

Каша пшеничная вязкая молочная с маслом сливочным, яйцо вареное, 170/10/48/1шт.	228	30-10	11.41	15.23	28.39	292
Напиток из шиповника с апельсином	200	5-80	0.25	0.07	16.71	66
Батон	030	1-79	2.16	0.73	14.43	75
Пирожное песочное глазированное помадкой (Лакомка, 1 шт.)	050	26-50	2.2	13.6	32	227
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>		<b>64-19</b>	<b>16</b>	<b>30</b>	<b>92</b>	<b>660</b>

**Меню: Комплекс №2**Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов

Плов из филе цыплят, 60/180	240	58-40	17.84	16.81	48.54	400
Напиток из шиповника с апельсином	200	5-80	0.25	0.07	16.71	66
Батон	046	2-80	3.32	1.13	22.14	115
Пирожки печёные с повидлом	075	8-80	4.2	1.69	42.79	204
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>		<b>75-80</b>	<b>26</b>	<b>20</b>	<b>130</b>	<b>785</b>

**Меню: Комплекс №4**Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей

Сосиски отварные, 1 шт.	080	41-10	8.8	19.12	1.28	213
Каша пшеничная вязкая молочная с маслом сливочным, 160/5	165	14-60	6.72	7.2	35.03	228
Напиток из шиповника с апельсином	200	5-80	0.25	0.07	16.71	66
Батон	032	1-93	2.31	0.79	15.4	80
Булочка "Веснушка"	050	4-20	3.78	3.16	27.08	154
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>		<b>67-63</b>	<b>22</b>	<b>30</b>	<b>95</b>	<b>741</b>

**Меню: Комплекс №5**Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (дотаци. питание)


Каша пшеничная вязкая	120	5-40	3.3	4.43	19.04	131
Чай полусладкий	200	2-20	0.2	0.05	10.02	38
Батон	020	1-20	1.44	0.49	9.62	50
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>		<b>8-80</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>39</b>	<b>219</b>

**Меню: Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ**Завтрак

Каша пшеничная вязкая молочная с маслом сливочным, яйцо вареное, 170/10/48/1шт.	228	30-10	11.41	15.23	28.39	292
Напиток из шиповника с апельсином	200	5-80	0.25	0.07	16.71	66
Батон	030	1-79	2.16	0.73	14.43	75
Пирожное песочное глазированное помадкой (Лакомка, 1 шт.)	050	26-50	2.2	13.6	32	227

Обед

Рассольник ленинградский со сметаной /крупя рисовая/	250	16-70	2.13	5.69	20.17	131
Чай с сахаром	200	2-90	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб белый	031	2-69	2.45	0.25	15.75	75
Шафран с яблоками	080	14-90	3.84	7.75	34.09	222
<b>Итого по меню Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ</b>		<b>101-38</b>	<b>25</b>	<b>43</b>	<b>177</b>	<b>1145</b>

Зав. производством: Калькулятор: Согласовано по телефону

**МЕНЮ****Столовая Васильевской СОШ №3  
на 28 Апреля 2023 г.**

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал

**Меню: Комплекс №1****Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов**

Овощи свежие (помидоры, огурцы), порционно, 40/20	060	13-00	0.58	0.1	1.9	12
Плов из филе цыплят, 40/170	210	42-90	13.38	11.51	45.71	318
Чай с сахаром и лимоном, 200/7	207	4-40	0.26	0.06	15.27	59
Хлеб белый	045	3-89	3.56	0.36	22.86	109.29
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>		<b>64-19</b>	<b>18</b>	<b>12</b>	<b>86</b>	<b>498</b>

**Меню: Комплекс №2****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов**

Картофель тушеный с фаршем из мяса говядины	220	59-40	13.62	14.91	20.24	270
Чай полусладкий	200	2-20	0.2	0.05	10.02	38
Батон	023	1-40	1.65	0.56	11.07	58
Десерт фруктовый (яблоко)	110	12-80	0.44	0.44	10.78	52
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>		<b>75-80</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>52</b>	<b>418</b>

**Меню: Комплекс №4****Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей**

Плов из филе цыплят, 40/170	210	42-90	13.38	11.51	45.71	318
Чай с сахаром и лимоном, 200/7	207	4-40	0.26	0.06	15.27	59
Хлеб белый	032	2-73	2.53	0.26	16.26	77
Сосиска в тесте	027/50	17-60	6.79	8.37	27.11	212
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>		<b>67-63</b>	<b>23</b>	<b>20</b>	<b>104</b>	<b>666</b>

**Меню: Комплекс №5****Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (доп. питание)**

Каша ячневая вязкая	130	5-10	2.77	4.12	17.95	118
Чай полусладкий	200	2-20	0.2	0.05	10.02	38
Батон	025	1-50	1.8	0.61	12.02	62
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>		<b>8-80</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>40</b>	<b>218</b>

**Меню: Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ****Завтрак**

Овощи свежие (помидоры, огурцы), порционно, 40/20	060	13-00	0.58	0.1	1.9	12
Плов из филе цыплят, 40/170	210	42-90	13.38	11.51	45.71	318
Чай с сахаром и лимоном, 200/7	207	4-40	0.26	0.06	15.27	59
Хлеб белый	045	3-89	3.56	0.36	22.86	109.29

**Обед**

Борщ со свежей капустой и картофелем, со сметаной и зеленью, 250/3	253	14-50	1.91	5.49	10.53	110
Напиток витаминный	200	10-80	0	0	0	78
Хлеб белый	043	3-69	3.4	0.34	21.84	104
Пирожки печёные с повидлом	070	8-20	3.92	1.59	39.95	189
<b>Итого по меню Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ</b>		<b>101-38</b>	<b>27</b>	<b>19</b>	<b>158</b>	<b>979</b>

Зав. производством: \_\_\_\_\_

Калькулятор: Согласовано по телефону