

**МЕНЮ****Столовая Васильевской СОШ №3  
на 07 Ноября 2022 г.**

Наименование блюда	Выход	Пищевая ценность			
		Белки	Жиры	Углеводы	ККал

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

Овощи свежие (огурцы) порционно	060	0.43	0.06	1.16	7
Биточки "Дружба" с соусом красным основным (80/10)	090	12	13.15	11.45	216
Каша гречневая вязкая	150	4.51	5.53	22.13	158
Чай с сахаром	200	0.2	0.05	15.01	57
Батон	039	2.81	0.95	18.76	97.5
Булочка ванильная	065	4.87	5.43	34.81	209.95
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>	<b>55-55</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>103</b>	<b>745</b>

**Меню: Комплекс №2****Горячий завтрак 5-11 классы**

Сосиски отварные (2 шт)	106	11.66	25.33	1.7	282
Каша гречневая вязкая	180	5.41	6.64	26.55	188.76
Чай с сахаром	200	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб целебный ржаной	034	2.41	0.41	17.34	74.8
Булочка школьная	040	3.61	1.42	21.1	114
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>	<b>71-64</b>	<b>23</b>	<b>34</b>	<b>82</b>	<b>717</b>

**Меню: Комплекс №4****Учащиеся из многодетных семей**

Овощи свежие (огурцы) порционно	040	0.33	0.04	1.06	6
Биточки "Дружба"	080	12	13.15	11.45	216
Каша гречневая вязкая	180	5.41	6.64	26.56	189.6
Напиток лимонный	200	0.13	0.01	15.39	62
Хлеб белый	032	2.53	0.26	16.26	77.87
Булочка "Творожная"	070	8.16	6.09	34.05	226.8
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>	<b>63-74</b>	<b>29</b>	<b>26</b>	<b>105</b>	<b>778</b>

**Меню: Комплекс №5****Дотационное питание**

Каша пшеничная вязкая	120	3.3	3.85	19.44	124.8
Чай полусладкий	200	0.2	0.05	10.02	38
Батон	026	1.87	0.63	12.51	65
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>	<b>8-30</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>42</b>	<b>228</b>

**Меню: Двухразовое питание для детей с ОВЗ****Завтрак**

Овощи свежие (огурцы) порционно	060	0.49	0.06	1.59	9
Биточки "Дружба" с соусом красным основным (80/10)	090	12	13.15	11.45	216
Каша гречневая вязкая	150	4.51	5.53	22.13	158
Чай с сахаром	200	0.2	0.05	15.01	57
Батон	039	2.81	0.95	18.76	97.5
Булочка ванильная	065	4.87	5.43	34.81	209.95

**Обед**

Суп картофельный с горохом	250	5.28	4.42	22.07	142
Чай с сахаром	200	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб белый	033	2.61	0.26	16.76	80.3
Пирожки печёные с мясом и луком	070	8.57	6.16	25.26	192.27
<b>Итого по меню Двухразовое питание для детей с ОВЗ</b>	<b>95-55</b>	<b>42</b>	<b>36</b>	<b>183</b>	<b>1219</b>

Зав. производством:

Калькулятор:

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

на 08 Ноября 2022 г.

Наименование блюда	Выход	Пищевая ценность			
		Белки	Жиры	Углеводы	ККал

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

Овощи свежие (помидоры) порционно	060	0.66	0.12	2.28	14
Картофель тушеный с фаршем из мяса птицы (40/160)	200	12.13	18.76	20.35	297
Чай с сахаром с лимоном (200/7)	207	0.26	0.06	15.22	59
Батон	050	3.6	1.22	24.06	125
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>	<b>55-55</b>	<b>17</b>	<b>20</b>	<b>62</b>	<b>495</b>

**Меню: Комплекс №2**Горячий завтрак 5-11 классы

Фрикадельки из цыплят	100	14.88	22.69	7.41	293
Рис отварной	200	4.88	8.06	45.3	284
Напиток апельсиновый с печеньем (200/20/1шт) (печенье Ёжик)	220	1.68	2	31.47	148
Хлеб целебный ржаной	032	2.27	0.38	16.32	70
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>	<b>71-64</b>	<b>24</b>	<b>33</b>	<b>100</b>	<b>795</b>

**Меню: Комплекс №4**Учащиеся из многодетных семей

Овощи свежие (помидоры) порционно	060	0.66	0.12	2.28	14
Картофель тушеный с фаршем из мяса птицы (40/160)	200	12.13	18.76	20.35	297
Чай с сахаром с лимоном (200/7)	207	0.26	0.06	15.22	59
Хлеб белый	049	3.87	0.39	24.89	119
Пирожки печеные с яблоками	070	3.29	4.06	27.07	159
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>	<b>63-74</b>	<b>20</b>	<b>23</b>	<b>90</b>	<b>648</b>

**Меню: Комплекс №5**Дополнительное питание

Каша рисовая вязкая	100	1.49	3.1	15.07	95
Чай полусладкий	200	0.2	0.05	10.02	38
Батон	020	1.44	0.49	9.62	50
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>	<b>8-30</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>35</b>	<b>183</b>

**Меню: Двухразовое питание для детей с ОВЗ**Завтрак

Овощи свежие (помидоры) порционно	060	0.66	0.12	2.28	14
Картофель тушеный с фаршем из мяса птицы (40/160)	200	12.13	18.76	20.35	297
Чай с сахаром с лимоном (200/7)	207	0.26	0.06	15.22	59
Батон	050	3.6	1.22	24.06	125

Обед

Рассольник ленинградский со сметаной /крупа рисовая/	250	2.13	5.69	20.17	131
Напиток из сока	200	0.25	0	21.32	84
Хлеб белый	033	2.61	0.26	16.76	80
Ватрушка с творогом	075	8.24	7.11	29.36	216
<b>Итого по меню Двухразовое питание для детей с ОВЗ</b>	<b>95-55</b>	<b>30</b>	<b>33</b>	<b>150</b>	<b>1006</b>

Зав. производством:

Калькулятор:



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

на 09 ноября 2022 г.

Наименование блюда	Выход	Пищевая ценность			
		Белки	Жиры	Углеводы	ККал

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

Гуляш из филе индейки (50/50)	100	16.56	4.84	3.37	127
Макаронные изделия отварные	170	5.9	5.43	36.2	213
Кофейный напиток	200	0.8	0.4	15.37	62
Батон	032	2.31	0.79	15.4	80
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>	<b>55-55</b>	<b>26</b>	<b>11</b>	<b>70</b>	<b>482</b>

**Меню: Комплекс №2****Горячий завтрак 5-11 классы**

Биточки "Дружба"	100	14.99	16.42	14.31	267
Макаронные изделия отварные	185	6.42	5.91	39.38	231
Чай полусладкий с зефиром (200/25/шт)	225	0.2	0.05	10.02	38
Батон	043	3.1	1.05	20.69	108
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>	<b>71-64</b>	<b>25</b>	<b>23</b>	<b>84</b>	<b>644</b>

**Меню: Комплекс №4****Учащиеся из многодетных семей**

Гуляш из филе индейки (50/50)	100	16.56	4.84	3.37	127
Макаронные изделия отварные	170	5.9	5.43	36.2	213
Кофейный напиток	200	0.8	0.4	15.37	62
Хлеб белый	028	2.21	0.22	14.22	68
Пирожки печёные с повидлом	070	3.92	1.59	39.95	189
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>	<b>63-74</b>	<b>29</b>	<b>12</b>	<b>109</b>	<b>659</b>

**Меню: Комплекс №5****Дотационное питание**

Каша овсяная вязкая	120	3.17	5.24	14.24	118
Чай полусладкий	200	0.2	0.05	10.02	38
Батон	020	1.44	0.49	9.62	50
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>	<b>8-30</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>206</b>

**Меню: Двухразовое питание для детей с ОВЗ****Завтрак**

Гуляш из филе индейки (50/50)	100	16.56	4.84	3.37	127
Макаронные изделия отварные	170	5.9	5.43	36.2	213
Кофейный напиток	200	0.8	0.4	15.37	62
Батон	032	2.31	0.79	15.4	80

**Обед**

Суп крестьянский (крупа пшеничная) со сметаной	250	1.92	5.1	11.99	96
Компот из свежих яблок	200	0.16	0.16	18.89	75
Хлеб белый	031	2.45	0.25	15.75	75
Перемяч печёный с мясом	080	7.75	5.65	20.9	166
<b>Итого по меню Двухразовое питание для детей с ОВЗ</b>	<b>95-55</b>	<b>38</b>	<b>23</b>	<b>138</b>	<b>894</b>

Зав. производством: \_\_\_\_\_

Калькулятор: \_\_\_\_\_

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

на 10 Ноября 2022 г.

Наименование блюда	Выход	Пищевая ценность			
		Белки	Жиры	Углеводы	ККал

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

Каша пшеничная вязкая молочная с маслом сливочным, яйцо вареное (160/5/48/1шт)	213	12.7	12.72	35.37	302
Чай с сахаром с лимоном (200/7)	207	0.26	0.06	15.22	59
Хлеб белый	030	2.37	0.24	15.24	73
Кондитерское изделие без крема (пирожное песочное гл. помадкой) (Лакомка)	050	2.2	13.6	32	227
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>	<b>55-55</b>	<b>18</b>	<b>27</b>	<b>98</b>	<b>661</b>

**Меню: Комплекс №2****Горячий завтрак 5-11 классы**

Плов из филе цыплят (60/180)	240	17.84	16.81	48.54	400
Напиток из сока	200	0.25	0	21.32	84
Хлеб целебный ржаной	033	2.35	0.4	16.83	71.89
Пирожки печеные с яблоками	080	3.75	4.62	30.94	181
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>	<b>71-64</b>	<b>24</b>	<b>22</b>	<b>118</b>	<b>737</b>

**Меню: Комплекс №4****Учащиеся из многодетных семей**

Сосиски отварные	080	8.8	19.12	1.28	213
Каша пшеничная вязкая молочная с маслом сливочным (160/5)	165	6.72	7.2	35.03	228
Напиток из сока	200	0.25	0	21.32	84
Хлеб белый	028	2.21	0.22	14.22	68
Булочка с маком	050	3.93	1.58	27	141
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>	<b>63-74</b>	<b>22</b>	<b>28</b>	<b>99</b>	<b>734</b>

**Меню: Комплекс №5****Дотационное питание**

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

**Меню: Двухразовое питание для детей с ОВЗ****Завтрак**

Каша пшеничная вязкая молочная с маслом сливочным, яйцо вареное (160/5/48/1шт)	213	12.7	12.72	35.37	302
Чай с сахаром с лимоном (200/7)	207	0.26	0.06	15.22	59
Хлеб белый	030	2.37	0.24	15.24	73
Кондитерское изделие без крема (пирожное песочное гл. помадкой) (Лакомка)	050	2.2	13.6	32	227

**Обед**

Суп картофельный "Рисовое зернышко"	250	2.02	2.75	19.71	103
Напиток апельсиновый	200	0.18	0.04	16.59	65
Хлеб белый	029	2.29	0.23	14.73	70.57
Треугольник с фаршем	075	6.48	8.52	20.32	184.5
<b>Итого по меню Двухразовое питание для детей с ОВЗ</b>	<b>95-55</b>	<b>28</b>	<b>38</b>	<b>169</b>	<b>1084</b>

Зав. производством: \_\_\_\_\_

Калькулятор: \_\_\_\_\_

**МЕНЮ****Столовая Васильевской СОШ №3  
на 11 ноября 2022 г.**

Наименование блюда	Выход	Пищевая ценность			
		Белки	Жиры	Углеводы	ККал

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

Овощи свежие (огурцы) порционно	060	0.43	0.06	1.16	7
Плов из филе цыплят (40/170)	210	13.38	11.51	45.71	318
Компот из свежих яблок	200	0.16	0.16	18.89	75
Хлеб белый	043	3.4	0.35	21.85	104.03
Булочка Домашняя	050	3.52	6.45	27.99	185
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>	<b>55-55</b>	<b>21</b>	<b>19</b>	<b>116</b>	<b>689</b>

**Меню: Комплекс №2****Горячий завтрак 5-11 классы**

Салат из свежей капусты	100	1.55	5.08	9.39	88
Биточки рыбные	100	12.27	6.56	14.85	171
Пюре картофельное	180	3.72	6.55	21.92	175
Чай с сахаром и песочным печеньем (200/15/1шт)	215	1.17	4.55	23.56	135
Хлеб целебный ржаной	043	3.05	0.52	21.93	94
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>	<b>71-64</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>92</b>	<b>663</b>

**Меню: Комплекс №4****Учащиеся из многодетных семей**

Овощи свежие (огурцы) порционно	040	0.29	0.04	0.78	4
Плов из филе цыплят (40/170)	210	13.38	11.51	45.71	318
Компот из свежих яблок	200	0.16	0.16	18.89	75
Хлеб белый	034	2.68	0.27	17.27	82.38
Булочка "Творожная"	065	7.58	5.65	31.62	210.6
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>	<b>63-74</b>	<b>24</b>	<b>18</b>	<b>114</b>	<b>690</b>

**Меню: Комплекс №5****Дотационное питание**

Каша ячневая вязкая	130	2.77	4.12	17.95	118
Чай полусладкий	200	0.2	0.05	10.02	38
Батон	026	1.87	0.64	12.51	65
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>	<b>8-30</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>40</b>	<b>221</b>

**Меню: Двухразовое питание для детей с ОВЗ****Завтрак**

Овощи свежие (огурцы) порционно	060	0.43	0.06	1.16	7
Плов из филе цыплят (40/170)	210	13.38	11.51	45.71	318
Компот из свежих яблок	200	0.16	0.16	18.89	75
Хлеб белый	043	3.4	0.35	21.85	104.03
Булочка Домашняя	050	3.52	6.45	27.99	185

**Обед**

Борщ со свежей капустой и картофелем, со сметаной, с зеленью (250/2)	252	1.89	5.49	10.5	110
Напиток лимонный	200	0.13	0.01	15.39	62
Хлеб белый	031	2.45	0.25	15.75	75
Хачапури с сыром школьное	090	9.04	10.01	31.21	254
<b>Итого по меню Двухразовое питание для детей с ОВЗ</b>	<b>95-55</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>188</b>	<b>1190</b>

Зав. производством:

Калькулятор:

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

на 12 Ноября 2022 г.

Наименование блюда	Выход	Пищевая ценность			
		Белки	Жиры	Углеводы	ККал

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

Каша молочная "Дружба" с маслом сливочным (150/5)	155	4.95	7.18	29.73	202
Сыр порционнно	030	7.08	7.98	0	105
Кофейный напиток	200	0.8	0.4	15.37	62
Хлеб белый	033	2.61	0.26	16.76	80
Десерт фруктовый (яблоко)	085	0.34	0.34	8.33	40
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>	<b>55-55</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>70</b>	<b>489</b>

**Меню: Комплекс №2****Горячий завтрак 5-11 классы**

Филе куриное с тушёными овощами (45/55)	100	12.08	21.98	7.6	276
Макаронные изделия отварные	180	6.25	5.75	38.32	225
Чай с сахаром с лимоном (200/7)	207	0.26	0.06	15.22	59
Хлеб целебный ржаной	024	1.7	0.29	12.24	53
Булочка "Маковка"	050	3.79	7.16	26.74	188
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>	<b>71-64</b>	<b>24</b>	<b>35</b>	<b>100</b>	<b>801</b>

**Меню: Комплекс №4****Учащиеся из многодетных семей**

Каша молочная "Дружба" с маслом сливочным 180/10	190	5.97	11.93	35.72	272
Сыр порционнно	030	7.08	7.98	0	105
Кофейный напиток	200	0.8	0.4	15.37	62
Хлеб белый	027	2.13	0.22	13.72	65
Булочка с кунжутом	050	3.93	1.58	26.99	141
Десерт фруктовый (яблоко)	085	0.34	0.34	8.33	40
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>	<b>63-74</b>	<b>20</b>	<b>22</b>	<b>100</b>	<b>685</b>

**Меню: Комплекс №5****Дотационное питание**

Макаронные изделия отварные	100	3.48	3.19	21.29	125
Чай полусладкий	200	0.2	0.05	10.02	38
Батон	016	1.15	0.39	7.7	40
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>	<b>8-30</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>39</b>	<b>203</b>

**Меню: Двухразовое питание для детей с ОВЗ****Завтрак**

Каша молочная "Дружба" с маслом сливочным (150/5)	155	4.95	7.18	29.73	202
Сыр порционнно	030	7.08	7.98	0	105
Кофейный напиток	200	0.8	0.4	15.37	62
Хлеб белый	033	2.61	0.26	16.76	80
Десерт фруктовый (яблоко)	085	0.34	0.34	8.33	40

**Завтрак2**

Нектар в ассортименте	190	0.57	0	32.3	125.4
Пицца детская с сосисками	095	9.54	11.29	26.31	249.11
<b>Итого по меню Двухразовое питание для детей с ОВЗ</b>	<b>95-55</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>129</b>	<b>864</b>

Зав. производством:

Калькулятор:

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

на 14 ноября 2022 г.

Наименование блюда	Выход	Пищевая ценность			
		Белки	Жиры	Углеводы	ККал

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

Овощи свежие (огурцы) порционно	060	0.43	0.06	1.16	7
Биточки "Дружба" с соусом красным основным (80/10)	090	12	13.15	11.45	216
Макаронные изделия отварные	150	5.21	4.79	31.93	187
Чай с сахаром с лимоном, с пряником (200/7/40/шт) (Зареченские)	247	2.46	2.06	46.42	211
Хлеб белый	029	2.29	0.23	14.73	69.6
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>	<b>55-55</b>	<b>22</b>	<b>20</b>	<b>106</b>	<b>691</b>

**Меню: Комплекс №2****Горячий завтрак 5-11 классы**

Фрикадельки домашние с соусом (90/10)	100	12.49	14.97	7.66	218
Каша гречневая вязкая	180	5.41	6.64	26.56	189
Чай с сахаром с лимоном, с пряником (200/7/40/шт) (Зареченские)	247	2.46	2.06	46.42	211
Хлеб целебный ржаной	027	1.92	0.32	13.77	59
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>	<b>71-64</b>	<b>22</b>	<b>24</b>	<b>94</b>	<b>677</b>

**Меню: Комплекс №4****Учащиеся из многодетных семей**

Овощи свежие (огурцы) порционно	035	0.25	0.04	0.68	4
Биточки "Дружба"	080	12	13.15	11.45	216
Макаронные изделия отварные	150	5.21	4.8	31.93	187.5
Компот из ягод с пряниками (200/80/2 шт.) (Зареченские)	280	4.6	4.08	78.83	370
Хлеб белый	031	2.45	0.25	15.75	75.43
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>	<b>63-74</b>	<b>25</b>	<b>22</b>	<b>139</b>	<b>853</b>

**Меню: Комплекс №5****Дотационное питание**

Каша пшеничная вязкая	120	3.3	3.85	19.44	125
Чай полусладкий	200	0.2	0.05	10.02	38
Батон	026	1.87	0.64	12.51	65
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>	<b>8-30</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>42</b>	<b>228</b>

**Меню: Двухразовое питание для детей с ОВЗ****Завтрак**

Овощи свежие (огурцы) порционно	060	0.43	0.06	1.16	7
Биточки "Дружба" с соусом красным основным (80/10)	090	12	13.15	11.45	216
Макаронные изделия отварные	150	5.21	4.8	31.93	187.5
Чай с сахаром с лимоном, с пряником (200/7/40/шт) (Зареченские)	247	2.46	2.06	46.42	211
Хлеб белый	029	2.29	0.23	14.73	70.57

**Обед**

Суп картофельный с горохом	250	5.28	4.42	22.07	142
Напиток витаминный	200	0	0	0	78
Батон	035	2.51	0.86	16.84	88.03
Хачапури с сыром школьное	075	7.53	8.35	26.02	213
<b>Итого по меню Двухразовое питание для детей с ОВЗ</b>	<b>95-55</b>	<b>38</b>	<b>34</b>	<b>171</b>	<b>1213</b>

Зав. производством:

Калькулятор:

**МЕНЮ**

**Столовая Васильевской СОШ №3**  
**на 15 ноября 2022 г.**

Наименование блюда	Выход	Пищевая ценность			
		Белки	Жиры	Углеводы	ККал

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

Сосиски отварные с соусом красным (80/10)	090	8.88	19.3	1.89	217
Каша пшеничная вязкая	160	4.42	5.12	25.91	166.4
Чай с сахаром с лимоном и песочным печеньем (200/5/15/1шт) (Царское)	220	1.21	4.55	23.71	137
Хлеб белый	030	2.37	0.24	15.24	73
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>	<b>55-55</b>	<b>17</b>	<b>29</b>	<b>67</b>	<b>593</b>

**Меню: Комплекс №2****Горячий завтрак 5-11 классы**

Биточки рыбные	100	12.43	6.58	15.01	173.33
Пюре картофельное	180	3.72	6.55	21.92	175
Компот из ягод	200	0.2	0.08	16.43	66
Хлеб целебный ржаной	028	1.99	0.34	14.28	61.6
Пирожки печёные с повидлом	065	3.65	1.48	37.09	176
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>	<b>71-64</b>	<b>22</b>	<b>15</b>	<b>105</b>	<b>652</b>

**Меню: Комплекс №4****Учащиеся из многодетных семей**

Сосиски отварные	080	8.8	19.12	1.28	212.8
Каша пшеничная вязкая	150	4.14	4.8	24.29	156
Чай с сахаром с лимоном (200/7)	207	0.26	0.06	15.22	59
Батон	027	1.94	0.66	12.99	67.5
Рогалик с вареным сгущенным молоком	075	6.91	8.93	44.04	289
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>	<b>63-74</b>	<b>22</b>	<b>34</b>	<b>98</b>	<b>784</b>

**Меню: Комплекс №5****Дотационное питание**

Макаронные изделия отварные	100	3.47	3.19	21.29	124.67
Чай полусладкий	200	0.2	0.05	10.02	38
Батон	016	1.15	0.39	7.7	40
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>	<b>8-30</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>39</b>	<b>203</b>

**Меню: Двухразовое питание для детей с ОВЗ****Завтрак**

Сосиски отварные с соусом красным (80/10)	090	8.88	19.3	1.89	217
Каша пшеничная вязкая	160	4.42	5.12	25.91	166.4
Чай с сахаром с лимоном и песочным печеньем (200/5/15/1шт) (Царское)	220	1.21	4.55	23.71	137
Хлеб белый	030	2.37	0.24	15.24	72.6

**Обед**

Щи из свежей капусты с картофелем, со сметаной	250	1.85	5.57	8.03	94
Напиток лимонный	200	0.13	0.01	15.39	62
Хлеб белый	031	2.45	0.25	15.75	74.92
Перемяч печёный с мясом	080	7.75	5.65	20.9	166
<b>Итого по меню Двухразовое питание для детей с ОВЗ</b>	<b>95-55</b>	<b>29</b>	<b>41</b>	<b>127</b>	<b>990</b>

Зав. производством:

Калькулятор:



**МЕНЮ****Столовая Васильевской СОШ №3  
на 16 ноября 2022 г.**

Наименование блюда	Выход	Пищевая ценность			
		Белки	Жиры	Углеводы	ККал

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

Биточки рыбные с соусом красным основным (80/10)	090	10.01	5.39	12.58	142
Пюре картофельное	150	3.09	5.45	18.26	146
Чай с сахаром	200	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб белый	020	1.58	0.16	10.16	48.67
Булочка с кунжутом	040	3.15	1.27	21.59	113
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>	<b>55-55</b>	<b>18</b>	<b>12</b>	<b>78</b>	<b>507</b>

**Меню: Комплекс №2****Горячий завтрак 5-11 классы**

Салат из свежей капусты	100	1.55	5.08	9.39	88
Плов из филе цыплят (60/190)	250	18.33	17.54	53.56	427
Чай с сахаром с лимоном и формовым печеньем (200/7/12/1шт) (К кофе)	219	1.16	1.24	24.15	109
Хлеб целебный ржаной	033	2.34	0.4	16.83	72.6
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>	<b>71-64</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>104</b>	<b>697</b>

**Меню: Комплекс №4****Учащиеся из многодетных семей**

Биточки рыбные	080	9.94	5.26	12.02	139
Пюре картофельное	150	3.09	5.45	18.26	146
Чай с сахаром, зефиром 200/25/1шт	225	0.36	0.06	39.39	154
Хлеб белый	030	2.37	0.24	15.24	72.86
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>	<b>63-74</b>	<b>16</b>	<b>11</b>	<b>85</b>	<b>512</b>

**Меню: Комплекс №5****Дотационное питание**

Каша овсяная вязкая	120	3.17	5.24	14.24	117.6
Чай полусладкий	200	0.2	0.05	10.02	38
Батон	020	1.44	0.49	9.62	50
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>	<b>8-30</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>206</b>

**Меню: Двухразовое питание для детей с ОВЗ****Завтрак**

Биточки рыбные с соусом красным основным (80/10)	090	10.01	5.39	12.58	142
Пюре картофельное	150	3.09	5.45	18.26	146
Чай с сахаром	200	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб белый	020	1.58	0.16	10.16	48.67
Булочка с кунжутом	040	3.15	1.27	21.59	113

**Обед**

Суп картофельный "Гречишное зернышко"	250	2.35	2.86	19.29	105
Чай с сахаром	200	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб белый	035	2.76	0.28	17.78	85
Пирожки печёные с мясом и луком	070	8.57	6.16	25.26	192.27
<b>Итого по меню Двухразовое питание для детей с ОВЗ</b>	<b>95-55</b>	<b>32</b>	<b>22</b>	<b>155</b>	<b>946</b>

Зав. производством: \_\_\_\_\_

Калькулятор: \_\_\_\_\_

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

на 17 Ноября 2022 г.

Наименование блюда	Выход	Пищевая ценность			
		Белки	Жиры	Углеводы	ККал

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

Свекла отварная порционно	060	0.65	0.05	4.53	18
Котлеты "Любительские"	090	13.64	11.81	11.97	221,4
Каша гречневая вязкая	150	4.51	5.53	22.13	158
Чай полусладкий	200	0.2	0.05	10.02	38
Батон	030	2.16	0.73	14.43	75
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>	<b>55-55</b>	<b>21</b>	<b>18</b>	<b>63</b>	<b>510</b>

**Меню: Комплекс №2****Горячий завтрак 5-11 классы**

Салат из кваш. капусты	100	1.6	5.07	7.68	83
Котлеты "Любительские"	100	15.17	13.11	13.32	247
Рис отварной	180	4.4	7.26	40.77	256
Напиток из шиповника с апельсином	200	0.25	0.07	16.71	66
Хлеб целебный ржаной	033	2.34	0.4	16.83	71.94
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>	<b>71-64</b>	<b>24</b>	<b>26</b>	<b>95</b>	<b>724</b>

**Меню: Комплекс №4****Учащиеся из многодетных семей**

Свекла отварная порционно	060	0.65	0.05	4.53	18
Котлеты "Любительские"	090	13.64	11.81	11.97	221.4
Каша гречневая вязкая	170	5.11	6.27	25.08	179.07
Чай с сахаром	200	0.2	0.05	15.01	57
Батон	035	2.52	0.85	16.83	87.5
Рулет с маком	050	3.69	7.34	25.42	183
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>	<b>63-74</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	<b>99</b>	<b>746</b>

**Меню: Комплекс №5****Дополнительное питание**

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

**Меню: Двухразовое питание для детей с ОВЗ****Завтрак**

Свекла отварная порционно	060	0.65	0.05	4.53	18
Котлеты "Любительские"	090	13.64	11.81	11.97	221.4
Каша гречневая вязкая	150	4.51	5.53	22.13	158
Чай полусладкий	200	0.2	0.05	10.02	38
Батон	030	2.16	0.73	14.43	75

**Обед**

Рассольник ленинградский со сметаной /крупа рисовая/	250	2.13	5.69	20.17	131
Напиток из шиповника с апельсином	200	0.25	0.07	16.71	66
Хлеб белый	035	2.76	0.28	17.78	84.58
Ватрушка с творогом	075	8.24	7.11	29.36	216
<b>Итого по меню Двухразовое питание для детей с ОВЗ</b>	<b>95-55</b>	<b>35</b>	<b>31</b>	<b>147</b>	<b>1008</b>

Зав. производством:

Калькулятор:

**МЕНЮ****Столовая Васильевской СОШ № 3  
на 18 Ноября 2022 г.**

Наименование блюда	Выход	Пищевая ценность			
		Белки	Жиры	Углеводы	ККал

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

Цыплята запеченные (голень)	110	27.46	21.54	1.1	334
Макаронные изделия отварные	160	5.56	5.12	34.06	200
Чай с сахаром	200	0.2	0.05	15.01	57
Батон	030	2.16	0.73	14.43	75
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>	<b>55-55</b>	<b>35</b>	<b>27</b>	<b>65</b>	<b>666</b>

**Меню: Комплекс №2****Горячий завтрак 5-11 классы**

Гуляш из филе индейки (50/50)	100	16.56	4.84	3.37	127
Каша гречневая вязкая	180	5.41	6.64	26.56	189
Напиток витаминный	200	0	0	0	78
Хлеб целебный ржаной	030	2.13	0.36	15.3	66
Булочка Домашняя	070	4.93	9.01	39.2	259
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>	<b>71-64</b>	<b>29</b>	<b>21</b>	<b>84</b>	<b>719</b>

**Меню: Комплекс №4****Учащиеся из многодетных семей**

Цыплята запеченные (голень)	110	27.46	21.54	1.1	334
Макаронные изделия отварные	180	6.25	5.75	38.32	225
Чай с сахаром	200	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб белый	029	2.29	0.23	14.73	70
Пирожки печеные с картофелем	080	4.39	5.79	27.69	185
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>	<b>63-74</b>	<b>41</b>	<b>33</b>	<b>97</b>	<b>871</b>

**Меню: Комплекс №5****Дотационное питание**

Каша ячневая вязкая	130	2.77	4.12	17.95	118
Чай полусладкий	200	0.2	0.05	10.02	38
Батон	026	1.87	0.64	12.51	65
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>	<b>8-30</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>40</b>	<b>221</b>


**Меню: Двухразовое питание для детей с ОВЗ****Завтрак**

Цыплята запеченные (голень)	110	27.46	21.54	1.1	334
Макаронные изделия отварные	160	5.56	5.12	34.06	200
Чай с сахаром	200	0.2	0.05	15.01	57
Батон	030	2.16	0.73	14.43	75

**Обед**

Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2.62	2.75	16.88	121
Чай с сахаром с лимоном (200/7)	207	0.26	0.06	15.22	59
Хлеб белый	040	3.16	0.32	20.32	97
Треугольник с фаршем	075	6.47	8.52	20.32	186
<b>Итого по меню Двухразовое питание для детей с ОВЗ</b>	<b>95-55</b>	<b>48</b>	<b>39</b>	<b>137</b>	<b>1129</b>

Зав. производством:

Калькулятор: 

**МЕНЮ****Столовая Васильевской СОШ №3  
на 19 ноября 2022 г.**

Наименование блюда	Выход	Пищевая ценность			
		Белки	Жиры	Углеводы	ККал

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

Каша рисовая вязкая молочная с маслом сливочным (155/3)	158	4.5	5.29	32.21	195
Нектар в ассортименте	200	0.6	0	34	132
Батон	030	2.16	0.73	14.43	75
Манник домашний с сахарной пудрой (110/2)	.112	6.7	13.54	59.63	386
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>	<b>55-55</b>	<b>14</b>	<b>20</b>	<b>140</b>	<b>788</b>

**Меню: Комплекс №2****Горячий завтрак 5-11 классы**

Цыплята запеч. (четвертинки)	110	27.46	21.54	1.1	334
Макаронные изделия отварные	190	6.6	6.08	40.45	238
Чай с сахаром и песочным печеньем (200/15/шт) (Царское)	215	1.17	4.55	23.56	135
Хлеб целебный ржаной	035	2.47	0.43	17.85	78
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>	<b>71-64</b>	<b>38</b>	<b>33</b>	<b>83</b>	<b>785</b>

**Меню: Комплекс №4****Учащиеся из многодетных семей**

Каша рисовая вязкая молочная с маслом сливочным, яйцо вареное 155/48/шт	203	11.97	13.48	42.54	338
Нектар в ассортименте	200	0.6	0	34	132
Хлеб белый	037	2.92	0.3	18.8	90
Манник домашний с повидлом (110/10)	.110	6.13	12.3	58.93	370
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>	<b>63-74</b>	<b>22</b>	<b>26</b>	<b>154</b>	<b>930</b>

**Меню: Комплекс №5****Дотационное питание**

Макаронные изделия отварные	100	3.48	3.19	21.29	125
Чай полусладкий	200	0.2	0.05	10.02	38
Батон	016	1.15	0.39	7.7	40
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>	<b>8-30</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>39</b>	<b>203</b>

**Меню: Двухразовое питание для детей с ОВЗ****Завтрак**

Каша рисовая вязкая молочная с маслом сливочным (155/3)	158	4.5	5.29	32.21	195
Нектар в ассортименте	200	0.6	0	34	132
Батон	030	2.16	0.73	14.43	75
Манник домашний с сахарной пудрой (110/2)	.112	6.7	13.54	59.63	386

**Завтрак2**

Сыр порционно	010	2.36	2.66	0	35
Чай полусладкий	200	0.2	0.05	10.02	38
Батон	015	1.08	0.37	7.22	37
Сосиска в тесте	053/40	8.07	15.01	16.66	234
<b>Итого по меню Двухразовое питание для детей с ОВЗ</b>	<b>95-55</b>	<b>26</b>	<b>38</b>	<b>174</b>	<b>1132</b>

Зав. производством:

Калькулятор:

**МЕНЮ****Столовая Васильевской СОШ №3**  
на 21 ноября 2022 г.

Наименование блюда	Выход	Пищевая ценность			
		Белки	Жиры	Углеводы	ККал

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

Биточки "Дружба" с соусом красным основным (80/10)	090	12	13.15	11.45	216
Каша гречневая вязкая	150	4.51	5.53	22.13	158
Чай с сахаром и формовым печеньем (200/20/1шт) (Ёжики)	220	1.7	2.01	29.89	140
Батон	048	3.46	1.17	23.09	120
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>	<b>55-55</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>87</b>	<b>634</b>

**Меню: Комплекс №2**Горячий завтрак 5-11 классы

Сосиски отварные (2 шт)	106	11.66	25.33	1.7	282
Каша гречневая вязкая	180	5.41	6.64	26.56	189
Чай с сахаром	200	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб цельнозерновой ржаной	034	2.41	0.41	17.34	74
Булочка школьная	040	3.61	1.42	21.1	114
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>	<b>71-64</b>	<b>23</b>	<b>34</b>	<b>82</b>	<b>716</b>

**Меню: Комплекс №4**Учащиеся из многодетных семей

Овощи свежие (огурцы) порционно	040	0.29	0.04	0.78	4
Биточки "Дружба" с соусом красным основным (80/10)	090	12	13.15	11.45	216
Каша гречневая вязкая	180	5.41	6.64	26.57	189.53
Напиток лимонный	200	0.13	0.01	15.39	62
Хлеб белый	044	3.48	0.36	22.36	105.87
Булочка "Маковка"	075	5.69	10.76	40.13	282.27
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>	<b>63-74</b>	<b>27</b>	<b>31</b>	<b>117</b>	<b>860</b>

**Меню: Комплекс №5**Дополнительное питание

Каша пшеничная вязкая	120	3.3	3.85	19.44	125
Чай полусладкий	200	0.2	0.05	10.02	38
Батон	026	1.87	0.64	12.51	65
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>	<b>8-30</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>42</b>	<b>228</b>

**Меню: Двухразовое питание для детей с ОВЗ**Завтрак

Биточки "Дружба" с соусом красным основным (80/10)	090	12	13.15	11.45	216
Каша гречневая вязкая	150	4.51	5.53	22.13	158
Чай с сахаром и формовым печеньем (200/20/1шт) (Ёжики)	220	1.7	2.01	29.89	140
Батон	048	3.46	1.17	23.09	120

Обед

Суп картофельный с горохом	250	5.28	4.42	22.07	142
Чай с сахаром	200	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб белый	033	2.61	0.26	16.76	80
Пирожки печёные с мясом и луком	070	8.58	6.15	25.35	193
<b>Итого по меню Двухразовое питание для детей с ОВЗ</b>	<b>95-55</b>	<b>38</b>	<b>33</b>	<b>166</b>	<b>1106</b>

Зав. производством:

Калькулятор:

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

на 22 ноября 2022 г.

Наименование блюда	Выход	Пищевая ценность			
		Белки	Жиры	Углеводы	ККал

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

Овощи свежие (огурцы) порционно	060	0.43	0.06	1.16	7
Картофель тушеный с фаршем из мяса птицы (40/160)	200	12.13	18.76	20.35	297
Чай с сахаром с лимоном (200/7)	207	0.26	0.06	15.22	59
Батон	048	3.46	1.17	23.1	120
Булочка "Маковка"	060	4.56	8.58	32.11	226
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>	<b>55-55</b>	<b>21</b>	<b>29</b>	<b>92</b>	<b>709</b>

**Меню: Комплекс №2****Горячий завтрак 5-11 классы**

Фрикадельки из цыплят	100	14.88	22.69	7.41	293
Рис отварной	200	4.88	8.06	45.3	284
Напиток апельсиновый с формовым печеньем (200/20/шт) (Бэджики)	220	1.68	2	31.47	148
Хлеб целебный ржаной	032	2.27	0.38	16.32	70
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>	<b>71-64</b>	<b>24</b>	<b>33</b>	<b>100</b>	<b>795</b>

**Меню: Комплекс №4****Учащиеся из многодетных семей**

Овощи свежие (огурцы) порционно	060	0.43	0.06	1.16	7
Картофель тушеный с фаршем из мяса птицы (40/160)	200	12.13	18.76	20.35	297
Напиток витаминный	200	0	0	0	78
Хлеб белый	046	3.63	0.37	23.37	111.71
Пирожки печеные с яблоками	075	3.52	4.35	29	170.36
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>	<b>63-74</b>	<b>20</b>	<b>24</b>	<b>74</b>	<b>664</b>

**Меню: Комплекс №5****Дотационное питание**

Каша рисовая вязкая	100	1.49	3.1	15.07	95
Чай полусладкий	200	0.2	0.05	10.02	38
Батон	020	1.44	0.49	9.62	50
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>	<b>8-30</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>35</b>	<b>183</b>

**Меню: Двухразовое питание для детей с ОВЗ и МОБ****Завтрак**

Овощи свежие (огурцы) порционно	060	0.43	0.06	1.16	7
Картофель тушеный с фаршем из мяса птицы (40/160)	200	12.13	18.76	20.35	297
Чай с сахаром с лимоном (200/7)	207	0.26	0.06	15.22	59
Батон	048	3.46	1.17	23.1	120
Булочка "Маковка"	060	4.56	8.58	32.11	226

**Обед**

Рассольник ленинградский со сметаной /крупа рисовая/	250	2.13	5.69	20.17	131
Напиток из шиповника с апельсином	200	0.25	0.07	16.71	66
Хлеб белый	035	2.77	0.28	17.78	84.85
Ватрушка с творогом	075	8.24	7.11	29.36	216
<b>Итого по меню Двухразовое питание для детей с ОВЗ и М</b>	<b>95-55</b>	<b>34</b>	<b>42</b>	<b>176</b>	<b>1207</b>

Зав. производством:

Калькулятор:

**МЕНЮ****Столовая Васильевской СОШ № 3**  
на 23 Ноября 2022 г.

Наименование блюда	Выход	Пищевая ценность			
		Белки	Жиры	Углеводы	ККал

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

Гуляш из филе индейки (50/50)	100	16.56	4.84	3.37	127
Макаронные изделия отварные	170	5.9	5.43	36.2	213
Кофейный напиток	200	0.8	0.4	15.37	62
Батон	032	2.31	0.79	15.4	80
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>	<b>55-55</b>	<b>26</b>	<b>11</b>	<b>70</b>	<b>482</b>

**Меню: Комплекс №2****Горячий завтрак 5-11 классы**

Биточки "Дружба"	100	14.99	16.42	14.31	267
Макаронные изделия отварные	185	6.42	5.91	39.38	231
Чай полусладкий с зефиром (200/25/1шт)	225	0.2	0.05	10.02	38
Батон	043	3.1	1.05	20.69	108
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>	<b>71-64</b>	<b>25</b>	<b>23</b>	<b>84</b>	<b>644</b>

**Меню: Комплекс №4****Учащиеся из многодетных семей**

Гуляш из филе индейки (50/50)	100	16.56	4.84	3.37	127
Макаронные изделия отварные	170	5.9	5.43	36.2	213
Кофейный напиток	200	0.8	0.4	15.37	62
Хлеб белый	028	2.21	0.22	14.22	68
Пирожки печёные с повидлом	070	3.92	1.59	39.95	189
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>	<b>63-74</b>	<b>29</b>	<b>12</b>	<b>109</b>	<b>659</b>

**Меню: Комплекс №5****Дотационное питание**

Каша овсяная вязкая	120	3.17	5.24	14.24	118
Чай полусладкий	200	0.2	0.05	10.02	38
Батон	020	1.44	0.49	9.62	50
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>	<b>8-30</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>206</b>

**Меню: Двухразовое питание для детей с ОВЗ и МОБ****Завтрак**

Гуляш из филе индейки (50/50)	100	16.56	4.84	3.37	127
Макаронные изделия отварные	170	5.9	5.43	36.2	213
Кофейный напиток	200	0.8	0.4	15.37	62
Батон	032	2.31	0.79	15.4	80

**Обед**

Суп крестьянский (крупа пшеничная) со сметаной	250	1.92	5.1	11.99	96
Компот из свежих яблок	200	0.16	0.16	18.89	75
Хлеб белый	031	2.45	0.25	15.75	75
Перемяч печёный с мясом	080	7.75	5.65	20.9	166
<b>Итого по меню Двухразовое питание для детей с ОВЗ и МОБ</b>	<b>95-55</b>	<b>38</b>	<b>23</b>	<b>138</b>	<b>894</b>

Зав. производством:

Калькулятор

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

на 24 Ноября 2022 г.

Наименование блюда	Выход	Пищевая ценность			
		Белки	Жиры	Углеводы	ККал

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

Каша пшеничная вязкая молочная с маслом сливочным, яйцо вареное (160/5/48/1шт)	213	12.7	12.72	35.37	302
Чай с сахаром с лимоном (200/7)	207	0.26	0.06	15.22	59
Хлеб белый	030	2.37	0.24	15.24	73
Кондитерское изделие без крема (пирожное песочное гл. помадкой) (Лакомка)	050	2.2	13.6	32	227
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>	<b>55-55</b>	<b>18</b>	<b>27</b>	<b>98</b>	<b>661</b>

**Меню: Комплекс №2****Горячий завтрак 5-11 классы**

Плов из филе цыплят (60/180)	240	17.84	16.81	48.54	400
Напиток из шиповника с апельсином	200	0.25	0.07	16.71	66
Хлеб целебный ржаной	035	2.47	0.43	17.85	78
Пирожки печёные с повидлом	075	4.2	1.69	42.79	204
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>	<b>71-64</b>	<b>25</b>	<b>19</b>	<b>126</b>	<b>748</b>

**Меню: Комплекс №4****Учащиеся из многодетных семей**

Сосиски отварные	080	8.8	19.12	1.28	213
Каша пшеничная вязкая молочная с маслом сливочным (160/5)	165	6.72	7.2	35.03	228
Напиток из шиповника с апельсином	200	0.25	0.07	16.71	66
Хлеб белый	030	2.37	0.24	15.24	73
Булочка с маком	050	3.93	1.58	27	141
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>	<b>63-74</b>	<b>22</b>	<b>28</b>	<b>95</b>	<b>721</b>

**Меню: Комплекс №5****Дотационное питание**

Каша пшенная вязкая	120	3.3	4.43	19.04	131
Чай полусладкий	200	0.2	0.05	10.02	38
Батон	020	1.44	0.49	9.62	50
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>	<b>8-30</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>39</b>	<b>219</b>

**Меню: Двухразовое питание для детей с ОВЗ и МОБ****Завтрак**

Каша пшеничная вязкая молочная с маслом сливочным, яйцо вареное (160/5/48/1шт)	213	12.7	12.72	35.37	302
Чай с сахаром с лимоном (200/7)	207	0.26	0.06	15.22	59
Хлеб белый	030	2.37	0.24	15.24	73
Кондитерское изделие без крема (пирожное песочное гл. помадкой) (Лакомка)	050	2.2	13.6	32	227

**Обед**

Суп картофельный "Рисовое зернышко"	250	2.02	2.75	19.71	103
Напиток апельсиновый	200	0.18	0.04	16.59	65
Хлеб белый	029	2.29	0.23	14.73	70
Треугольник с фаршем	075	6.47	8.52	20.32	186
<b>Итого по меню Двухразовое питание для детей с ОВЗ и МОБ</b>	<b>95-55</b>	<b>28</b>	<b>38</b>	<b>169</b>	<b>1085</b>

Зав. производством:

Калькулятор:



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

на 25 ноября 2022 г.

Наименование блюда	Выход	Пищевая ценность			
		Белки	Жиры	Углеводы	ККал

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

Овоци свежие (огурцы) порционно	060	0.43	0.06	1.16	7
Плов из филе цыплят (40/170)	210	13.38	11.51	45.71	318
Компот из свежих яблок	200	0.16	0.16	18.89	75
Батон	032	2.3	0.78	15.39	79.48
Булочка Домашняя	060	4.23	7.73	33.62	222
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>	<b>55-55</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>115</b>	<b>701</b>

**Меню: Комплекс №2****Горячий завтрак 5-11 классы**

Салат из свежей капусты	100	1.55	5.08	9.39	88
Биточки рыбные	100	12.27	6.56	14.85	171
Пюре картофельное	180	3.72	6.55	21.92	175
Чай с сахаром и песочным печеньем (200/15/шт) (Царское)	215	1.17	4.55	23.56	135
Хлеб целебный ржаной	043	3.05	0.52	21.93	94
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>	<b>71-64</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>92</b>	<b>663</b>

**Меню: Комплекс №4****Учащиеся из многодетных семей**

Овоци свежие (огурцы) порционно	040	0.29	0.04	0.78	4
Плов из филе цыплят (40/170)	210	13.38	11.51	45.71	318
Компот из свежих яблок	200	0.16	0.16	18.89	75
Батон	034	2.45	0.83	16.37	85.59
Булочка "Творожная"	065	7.58	5.65	31.62	210.6
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>	<b>63-74</b>	<b>24</b>	<b>18</b>	<b>113</b>	<b>693</b>

**Меню: Комплекс №5****Дополнительное питание**

Каша ячневая вязкая	130	2.77	4.12	17.95	118
Чай полусладкий	200	0.2	0.05	10.02	38
Батон	026	1.87	0.64	12.51	65
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>	<b>8-30</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>40</b>	<b>221</b>

**Меню: Двухразовое питание для детей с ОВЗ и МОБ****Завтрак**

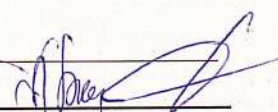
Овоци свежие (огурцы) порционно	060	0.43	0.06	1.16	7
Плов из филе цыплят (40/170)	210	13.38	11.51	45.71	318
Компот из свежих яблок	200	0.16	0.16	18.89	75
Батон	032	2.3	0.78	15.39	79.48
Булочка Домашняя	060	4.23	7.73	33.62	222

**Обед**

Борщ со свежей капустой и картофелем, со сметаной, с зеленью (250/2)	252	1.89	5.49	10.5	110
Напиток лимонный	200	0.13	0.01	15.39	62
Хлеб белый	031	2.45	0.25	15.75	75
Хачапури с сыром школьное	090	9.04	10.01	31.21	254
<b>Итого по меню Двухразовое питание для детей с ОВЗ и МОБ</b>	<b>95-55</b>	<b>34</b>	<b>36</b>	<b>188</b>	<b>1202</b>

Зав.производством:

Калькулятор:



**МЕНЮ****Столовая Васильевской СОШ №3**  
на 26 Ноября 2022 г.

Наименование блюда	Выход	Пищевая ценность			
		Белки	Жиры	Углеводы	ККал

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

Бутерброд с сыром (30/30)	060	9.45	8.22	15.24	178
Каша молочная "Дружба" с маслом сливочным (150/3)	153	4.94	5.53	29.71	187
Кофейный напиток	200	0.8	0.4	15.37	62
Десерт фруктовый (яблоко)	100	0.4	0.4	9.8	47
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>	<b>55-55</b>	<b>16</b>	<b>15</b>	<b>70</b>	<b>474</b>

**Меню: Комплекс №2****Горячий завтрак 5-11 классы**

Филе куриное с тушёными овощами (45/55)	100	12.08	21.98	7.6	276
Макаронные изделия отварные	180	6.25	5.75	38.32	225
Чай с сахаром с лимоном (200/7)	207	0.26	0.06	15.22	59
Хлеб целебный ржаной	024	1.7	0.29	12.24	53
Булочка "Маковка"	050	3.79	7.16	26.74	188
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>	<b>71-64</b>	<b>24</b>	<b>35</b>	<b>100</b>	<b>801</b>

**Меню: Комплекс №4****Учащиеся из многодетных семей**

Каша молочная "Дружба" с маслом сливочным 180/10	190	5.97	11.93	35.72	272
Сыр порционно	030	7.08	7.98	0	105
Кофейный напиток	200	0.8	0.4	15.37	62
Хлеб белый	041	3.24	0.33	20.83	99
Десерт фруктовый (яблоко)	100	0.4	0.4	9.8	47
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>	<b>63-74</b>	<b>17</b>	<b>21</b>	<b>82</b>	<b>585</b>

**Меню: Комплекс №5****Дотационное питание**

Макаронные изделия отварные	100	3.48	3.19	21.29	125
Чай полусладкий	200	0.2	0.05	10.02	38
Батон	016	1.15	0.39	7.7	40
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>	<b>8-30</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>39</b>	<b>203</b>

**Меню: Двухразовое питание для детей с ОВЗ и МОБ****Завтрак**

Бутерброд с сыром (30/30)	060	9.45	8.22	15.24	178
Каша молочная "Дружба" с маслом сливочным (150/3)	153	4.94	5.53	29.71	187
Кофейный напиток	200	0.8	0.4	15.37	62
Десерт фруктовый (яблоко)	100	0.4	0.4	9.8	47

**Завтрак2**

Нектар в ассортименте	200	0.6	0	34	132
Пицца детская с сосисками	090	9.04	10.7	24.93	236
<b>Итого по меню Двухразовое питание для детей с ОВЗ и М</b>	<b>95-55</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>129</b>	<b>842</b>

Зав. производством:

Калькулятор:

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

на 28 Ноября 2022 г.

Наименование блюда	Выход	Пищевая ценность			
		Белки	Жиры	Углеводы	ККал

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

Салат из квашеной капусты	060	0.95	3.05	4.61	49
Биточки "Дружба" с соусом красным основным (80/10)	090	12.07	13.32	12.02	219
Макаронные изделия отварные	170	5.9	5.43	36.2	213
Чай с сахаром с лимоном (200/7)	207	0.26	0.06	15.22	59
Хлеб белый	032	2.53	0.26	16.26	77
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>	<b>55-55</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>84</b>	<b>617</b>

**Меню: Комплекс №2****Горячий завтрак 5-11 классы**

Фрикадельки домашние с соусом (90/10)	100	12.49	14.97	7.66	218
Каша гречневая вязкая	180	5.41	6.64	26.56	189
Чай с сахаром с лимоном, с пряником (200/7/40/Гшт) (Зареченские)	247	2.46	2.06	46.42	211
Хлеб целебный ржаной	027	1.92	0.32	13.77	59
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>	<b>71-64</b>	<b>22</b>	<b>24</b>	<b>94</b>	<b>677</b>

**Меню: Комплекс №4****Учащиеся из многодетных семей**

Салат из квашеной капусты	060	0.95	3.05	4.61	49
Биточки "Дружба" с соусом красным основным (80/10)	090	12.07	13.32	12.02	219
Макаронные изделия отварные	170	5.9	5.43	36.2	213
Чай с сахаром с лимоном (200/7)	207	0.26	0.06	15.22	59
Хлеб целебный ржаной	032	2.27	0.38	16.32	70
Пирожки печёные с повидлом	075	4.2	1.69	42.79	204
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>	<b>63-74</b>	<b>26</b>	<b>24</b>	<b>127</b>	<b>814</b>

**Меню: Комплекс №5****Дополнительное питание**

Каша пшеничная вязкая	120	3.3	3.85	19.44	125
Чай полусладкий	200	0.2	0.05	10.02	38
Батон	026	1.87	0.64	12.51	65
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>	<b>8-30</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>42</b>	<b>228</b>

**Меню: Двухразовое питание для детей с ОВЗ и МОБ****Завтрак**

Салат из квашеной капусты	060	0.95	3.05	4.61	49
Биточки "Дружба" с соусом красным основным (80/10)	090	12.07	13.32	12.02	219
Макаронные изделия отварные	170	5.9	5.43	36.2	213
Чай с сахаром с лимоном (200/7)	207	0.26	0.06	15.22	59
Хлеб белый	032	2.53	0.26	16.26	77

**Обед**

Суп картофельный с горохом	250	5.28	4.42	22.07	142
Напиток витаминный	200	0	0	0	78
Батон	033	2.37	0.81	15.88	83
Хачапури с сыром школьное	075	7.53	8.35	26.02	213
<b>Итого по меню Двухразовое питание для детей с ОВЗ и М.</b>	<b>95-55</b>	<b>37</b>	<b>36</b>	<b>148</b>	<b>1133</b>

Зав. производством: \_\_\_\_\_

Калькулятор: \_\_\_\_\_

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

на 29 ноября 2022 г.

Наименование блюда	Выход	Пищевая ценность			
		Белки	Жиры	Углеводы	ККал

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

Сосиски отварные с соусом красным (80/10)	090	8.88	19.3	1.89	217
Каша пшеничная вязкая	160	4.42	5.12	25.91	166
Чай с сахаром с лимоном и песочным печеньем (200/5/15/шт) (Царское)	220	1.21	4.55	23.71	137
Хлеб белый	030	2.37	0.24	15.24	73
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>	<b>55-55</b>	<b>17</b>	<b>29</b>	<b>67</b>	<b>593</b>

**Меню: Комплекс №2****Горячий завтрак 5-11 классы**

Биточки рыбные	100	12.27	6.56	14.85	171
Пюре картофельное	180	3.72	6.55	21.92	175
Компот из ягод	200	0.2	0.08	16.43	66
Хлеб целебный ржаной	028	1.99	0.34	14.28	61
Пирожки печёные с повидлом	065	3.65	1.48	37.09	176
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>	<b>71-64</b>	<b>22</b>	<b>15</b>	<b>105</b>	<b>649</b>

**Меню: Комплекс №4****Учащиеся из многодетных семей**

Сосиски отварные с соусом красным (80/10)	090	8.88	19.3	1.89	217
Каша пшеничная вязкая	160	4.42	5.12	25.91	166
Чай с сахаром с лимоном (200/7)	207	0.26	0.06	15.22	59
Батон	030	2.16	0.73	14.43	75
Розалик с вареным сгущенным молоком	070	6.44	8.33	41.11	270
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>	<b>63-74</b>	<b>22</b>	<b>34</b>	<b>99</b>	<b>787</b>

**Меню: Комплекс №5****Дотационное питание**

Макаронные изделия отварные	100	3.48	3.19	21.29	125
Чай полусладкий	200	0.2	0.05	10.02	38
Батон	016	1.15	0.39	7.7	40
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>	<b>8-30</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>39</b>	<b>203</b>

**Меню: Двухразовое питание для детей с ОВЗ и МОБ****Завтрак**

Сосиски отварные с соусом красным (80/10)	090	8.88	19.3	1.89	217
Каша пшеничная вязкая	160	4.42	5.12	25.91	166
Чай с сахаром с лимоном и песочным печеньем (200/5/15/шт) (Царское)	220	1.21	4.55	23.71	137
Хлеб белый	030	2.37	0.24	15.24	73

**Обед**

Щи из свежей капусты с картофелем, со сметаной	250	1.85	5.57	8.03	94
Напиток лимонный	200	0.13	0.01	15.39	62
Хлеб белый	031	2.45	0.25	15.75	75
Перемяч печёный с мясом	080	7.75	5.65	20.9	166
<b>Итого по меню Двухразовое питание для детей с ОВЗ и М</b>	<b>95-55</b>	<b>29</b>	<b>41</b>	<b>127</b>	<b>990</b>

Зав. производством:

Калькулятор:

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

на 30 Ноября 2022 г.

Наименование блюда	Выход	Пищевая ценность			
		Белки	Жиры	Углеводы	ККал

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

Биточки рыбные с соусом красным основным (80/10)	090	10.01	5.39	12.58	142
Пюре картофельное	150	3.09	5.45	18.26	146
Чай с сахаром	200	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб белый	021	1.66	0.17	10.67	51
Булочка с кунжутом	040	3.15	1.27	21.59	113
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>	<b>55-55</b>	<b>18</b>	<b>12</b>	<b>78</b>	<b>509</b>

**Меню: Комплекс №2****Горячий завтрак 5-11 классы**

Салат из свежей капусты	100	1.55	5.08	9.39	88
Плов из филе цыплят (60/190)	250	18.33	17.54	53.56	427
Чай с сахаром с лимоном и формовым печеньем (200/7/12/шт) (К кофе)	219	1.16	1.24	24.15	109
Хлеб целебный ржаной	033	2.34	0.4	16.83	72
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>	<b>71-64</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>104</b>	<b>696</b>

**Меню: Комплекс №4****Учащиеся из многодетных семей**

Биточки рыбные с соусом красным основным (80/10)	090	10.01	5.39	12.58	142
Пюре картофельное	150	3.09	5.45	18.26	146
Чай с сахаром, зефиром 200/25/шт	225	0.36	0.06	39.39	154
Хлеб целебный ржаной	028	1.99	0.34	14.28	61
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>	<b>63-74</b>	<b>15</b>	<b>11</b>	<b>85</b>	<b>503</b>

**Меню: Комплекс №5****Дотационное питание**

Каша овсяная вязкая	120	3.17	5.24	14.24	118
Чай полусладкий	200	0.2	0.05	10.02	38
Батон	020	1.44	0.49	9.62	50
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>	<b>8-30</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>206</b>

**Меню: Двухразовое питание для детей с ОВЗ и МОБ****Завтрак**

Биточки рыбные с соусом красным основным (80/10)	090	10.01	5.39	12.58	142
Пюре картофельное	150	3.09	5.45	18.26	146
Чай с сахаром	200	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб белый	021	1.66	0.17	10.67	51
Булочка с кунжутом	040	3.15	1.27	21.59	113

**Обед**

Суп картофельный "Гречишное зернышко"	250	2.35	2.86	19.29	105
Чай с сахаром	200	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб белый	035	2.76	0.28	17.78	85
Пирожки печёные с мясом и луком	070	8.58	6.15	25.35	193
<b>Итого по меню Двухразовое питание для детей с ОВЗ и М</b>	<b>95-55</b>	<b>32</b>	<b>22</b>	<b>156</b>	<b>949</b>

Зав. производством:

Калькулятор: