

Директор МБОУ СОШ №3

Т.Н.Сokolовская

МЕНЮ № 2307**комплексного питания учащихся с 5 по 11 класс**

21 МАЯ 2021 г.

№ сборник рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	Калор. порций.ккал.
Завтрак				
55-07	Салат из свеклы с огурцами кон.и зел.(свекла.,ог.кон.,зел.гор.,лук реп.,масло растит..)	110/1	11,92	129,00
259-17	Жаркое по-домашнему из говядины (мясо гов.,картофель.,лук реп.,томат.паста.,м/р.)	290	53,60	398,00
376-17	Чай с сахаром (чай,сахар)	200	1,22	60,00
ГОСТ	Батон нарезной с вит -мин смесью	31	1,26	82,00
	Итого сумма завтрака:		68,00	
Обед ОВЗ :				
50-17	Салат Степной с зеленью (картоф.,мор.,огур.кон.,лук реп ,м/р)	100/1	8,24	50,00
109-17	Суп картофельный с лапшей дом и зел (картоф.,лапша,лук,мор.,м/с)	250/1	6,66	117,00
303-17	Каша перловая (крупа перловая,м/с)	180	4,07	185,00
528-96	Соус красный основной (лук реп.мор.,томат.паста м/с)	50	0,85	24,00
297-17	Фрикадельки из птицы (филе цып.,батон,м/р)	100	32,46	195,00
344-17	Сок фруктовый	200	10,50	106,00
ГОСТ-88	Батон нарезной с вит-мин смесью	30	1,21	79,00
Ту-04	Хлеб Никитский с вит-мин смесью	31	1,15	84,00
338-17	Яблоко свежее	128,6	12,86	79,00
			78,00	
			146,00	

Примечание:

* Витаминизация 3-го блюда аскорбиновой кислотой 70 мл на 1 порцию;

** Батон нарезной: белки-2,3; жиры-0,3; угл.-16; Са-0,5; Мд-5,7; Fe-04; P-19,5; ккал.- 79;

*** Хлеб «Никитский»: белки-1,9; жиры-0,5; угл.-13; Са-0,5; Мд-2,3; Fe-02; P-13,5; ккал.- 66

Зав. производством:

Е.Н.Сахарова

МЕНЮ № 2307**комплексного питания учащихся с 1 по 4 класс**

21 МАЯ 2021 г.

№ сборник рецептур	Наименование блюд	Выход	Цена	Калор. порций.ккал.
Завтрак				
55-07	Салат из свеклы с огурцами кон.и зел.(свекла.,ог.кон.,зел.гор.,лук реп.,масло растит..)	70/1	6,81	66,00
259-17	Жаркое по-домашнему из говядины (мясо гов.,картофель.,лук реп.,томат.паста.,м/р.)	250	48,17	342,00
376-17	Чай с сахаром (чай,сахар)	200	1,22	60,00
ГОСТ	Батон нарезной с вит -мин смесью	45	1,80	119,00
	Итого сумма завтрака:		58,00	
Обед ОБЗ :				
50-17	Салат Степной с зеленью (картоф.,мор.,огур.кон.,лук реп ,м/р)	60/1	5,06	42,00
109-17	Суп картофельный с лапшей дом и зел (картоф.,лапша,лук,мор.,м/с)	200/1	5,18	88,00
303-17	Каша перловая (крупа перловая,м/с)	150	3,39	182,00
528-96	Соус красный основной (лук реп.мор.,томат.паста м/с)	30	0,51	36,00
297-17	Фрикадельки из птицы (филе цып.,батон,м/р)	90	29,20	141,00
344-17	Сок фруктовый	200	10,50	106,00
ГОСТ-88	Батон нарезной с вит-мин смесью	30	1,21	79,00
Ту-04	Хлеб Никитский с вит-мин смесью	30	1,12	81,00
338-17	Яблоко свежее	118,3	11,83	79,00
			68,00	
			126,00	

Примечание:

* Витаминизация 3-го блюда аскорбиновой кислотой 60 мл на 1 порцию;

** Батон нарезной: белки-2,3; жиры-0,3; угл.-16; Са-0,5; Мд-5,7; Fe-04; P-19,5; ккал.- 79;

*** Хлеб «Никитский»: белки-1,9; жиры-0,5; угл.-13; Са-0,5; Мд-2,3; Fe-02; P-13,5; ккал.- 66

Зав. производством:

Е.Н.Сахарова