



Согласовано:

Директор МБОУ ООШ № 21

А.Н.Мочалова

Меню

МБОУ ООШ № 21

Дети с 7 до 11 лет

Понедельник вторая неделя

На 25 ноября 2024 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Салат из белокочанной капусты	0,9	3,1	5,7	54	3,56
150	Омлет натуральный	14,0	22,8	3,0	274	29,90
200	Чай с лимоном	0,3	0,0	10,3	43	2,36
25	Хлеб пшеничный	1,9	0,2	12,5	59	1,83
25	Хлеб ржаной	1,7	0,2	10,6	51	2,40
200	Сок фруктовый (промышленная упаковка)	0,6	0,0	32,0	132	11,00
660	Итого	19,4	26,3	74,1	614	51,05

Обед

60	Овощи натуральные свежие (помидоры)	0,6	0,1	2,2	14	10,59
200	Рассольник Ленинградский	1,8	4,2	13,1	98	6,55
200	Рагу из птицы	12,7	17,2	15,6	269	32,20
200	Компот из кураги	1,1	0,1	17,4	75	6,50
45	Хлеб пшеничный	3,4	0,3	22,6	107	3,29
45	Хлеб ржаной	3,0	0,4	19,1	92	4,32
20	Вафли	1,6	4,3	12,4	95	4,34
770	Итого	24,2	26,5	102,4	749	67,79

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Повар

И.Н.Яворская



Утверждаю:
ИП Эжбаев Ю.Н.
Ю.Н. Эжбаев



Согласовано:
Директор МБОУ ООШ № 21
А.Н. Мочалов

Меню
МБОУ ООШ № 21
Дети от 12 лет и старше

Понедельни вторая неделя
На 25 ноября 2024 год
Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена	
100	Помидоры свежие в нарезке	1,10	0,20	3,70	23,3	16,48	20,60
250	Рассольник Ленинградский	2,10	5,20	15,20	116,3	7,54	9,43
250	Рагу из птицы	15,90	21,50	19,50	336,7	45,00	56,25
200	Компот из кураги	1,10	0,10	17,40	75,3	4,79	5,99
70	Хлеб пшеничный	5,30	0,40	35,10	165,8	5,12	6,40
60	Хлеб ржаной	4,00	0,50	25,40	122,4	5,77	7,21
20	Вафли	1,60	4,30	12,40	95,1	9,60	12,00
950	Итого	31,10	32,20	128,70	934,90	94,30	117,88

При приготовлении использована соль пищевая йодированная
Проводится С-витаминизация третьих блюд

Повар И.Н.Яворская



Утверждаю:
ИП Эжбаев Ю.Н.
Ю.Н. Эжбаев



Согласовано:
Директор МБОУ ООШ № 21
А.Н. Мочалова

Меню
МБОУ ООШ № 21
Дети от 12 лет и старше

Понедельник вторая неделя
На 25 ноября 2024 год
Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Салат из белокочанной капусты	1,50	5,10	9,40	90,5	5,99
180	Омлет натуральный	14,10	17,10	3,30	285,8	44,72
200	Чай с лимоном	0,30		10,30	43,4	2,36
40	Хлеб пшеничный	3,10	0,20	20,10	94,7	2,92
40	Хлеб ржаной	2,60	0,40	17,00	81,6	3,84
200	Сок фруктовый (промышленная упаковка)	1,00	0,20	19,60	83,4	6,20
760	Итого	22,60	23,00	79,70	679	66,03
<u>Обед</u>						
100	Помидоры свежие в нарезке	1,10	0,20	3,70	23,3	16,48
250	Рассольник Ленинградский	2,10	5,20	15,20	116,3	7,54
250	Рагу из птицы	15,90	21,50	19,50	336,7	45,00
200	Компот из кураги	1,10	0,10	17,40	75,3	4,79
70	Хлеб пшеничный	5,30	0,40	35,10	165,8	5,12
60	Хлеб ржаной	4,00	0,50	25,40	122,4	5,77
20	Вафли	1,60	4,30	12,40	95,1	9,60
950	Итого	31,10	32,20	128,70	935	94,30
	Всего	53,70	55,20	208,40	1614,3	160,33

При приготовлении использована соль пищевая йодированная
Проводится С-витаминизация третьих блюд

Повар И.Н.Яворская