



МЕНЮ

« 24 » февраля 2021г.

Горячий завтрак

Наименование блюда	Выход	Химический состав			
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал
Бутерброд с джемом	20/25	1,8	0,2	21,0	93,0
Сосиски отварные с маслом	80/5	8,5	13,1	0,0	151,9
Макаронные изделия отварные	150	4,5	3,0	36,7	191,7
Чай с сахаром	200	0,2	0,0	15,0	60,8
Йогурт питьевой	125	1,8	1,5	4,5	38,7
Хлеб пшеничный	20	1,0	0,3	8,1	38,9
Хлеб ржаной	20	0,70	0,10	9,40	41,30
Стоимость дня					80

Зав. Столовой Хомов

Мед. Работник Зинур





УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ

Григорьев *А.В. Ю. Григорьев*



МЕНЮ

« 24 » февраля 2021 г.



Наименование блюда	Выход	Химический состав			
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал
Завтрак					
Бутерброд с маслом и сыром	20/5/11	3,91	6,64	9,14	135
Каша жидкая молочная ячневая	200/5	5,2	6,9	27,2	255
Чай с молоком и сахаром	200	1,55	1,28	14,41	75,64
Фрукт (яблоко)	160	0,66	0,38	9,84	85
Хлеб ржаной резанный	30	1,12	0,22	11,28	55,25
Обед					
Нарезка из свежих огурцов	60	0,7	2,54	4,32	42,45
Рассольник Ленинградский со сметаной	250/12/5	4,13	6,27	12,53	160
Овощное рагу с мясом	180	13,8	11,9	14,9	250
Компот из ягодной смеси	200	0,78	0,01	13,68	55,88
Хлеб ржаной резанный	25	1,12	0,22	11,28	55,25
Хлеб пшеничный резанный	25	1,97	0,25	13,28	56,74
Итого					189,60

Зав. Столовой *Хашов*

Мед. Работник *Зинер*