



Директор ООО «Комбинат «Школьного питания»

Власенко Е.Н.

МЕНЮ (в т.ч. для детей с ОВЗ и детей-инвалидов)

По столовой МБОУ СОШ №
На « 18 » 04 2023 г

Неделя: вторая

День: 8 (вторник)

Наименование	масса порции в г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	Ккал	Цена
Завтрак 5-11 класс						
Икра морковная <i>(морковь, лук, паста томатная, масло растительное)</i>	100	1,8	5,0	7,0	103,3	9,03
Печень говяжья по-строгановски <i>(печень говяжья, сметана, масло сливочное, мука пшеничная)</i>	100/50	20,9	19,3	6,7	284,3	65,30
Пюре картофельное <i>(картофель, молоко, масло сливочное)</i>	180	2,4	6,0	25,2	164,6	14,86
Кофейный напиток с молоком <i>(кофейный напиток, молоко, сахар)</i>	200	2,8	0,0	19,8	90,6	9,24
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,4	24,6	117,1	3,50
Хлеб ржано-пшеничный	35	2,3	0,4	13,8	68,4	2,59
Итого:	630	33,9	31,1	97,1	828,4	104,52
Обед 5-11 класс						
Салат из соленых огурцов с луком <i>(огурцы соленые, лук репчатый, масло растительное)</i>	100	0,8	4,5	2,5	55,3	13,56
Борщ с капустой и картофелем <i>(свекла, капуста, картофель, морковь, лук, паста томатная, сметана)</i>	250	1,8	3,9	7,8	73,8	9,30
Рагу из птицы <i>(мясо птицы, картофель, морковь, лук, паста томатная)</i>	260	19,5	17,2	22,3	322,4	33,06
Сок фруктовый	200	2	0,2	3,8	24,9	27,66
Хлеб пшеничный	55	4,1	0,5	27	128,9	3,85
Хлеб ржано-пшеничный	40	2,6	0,4	15,8	78,2	2,96
Итого:	810	30,8	26,6	63,4	683,4	90,39
Полдник 5-11 класс						
Слойка с начинкой фруктовой	60	3,5	9,8	28,7	217,0	26,60
Кисель из сока фруктового <i>(сок фруктовый, напиток из шиповника, сахар, крахмал)</i>	200	0,3	0,0	39,4	158,8	5,09
Фрукты свежие (мандарины)	100	0,8	0,2	6,8	31,9	11,00
Итого:	360	4,6	10,0	74,9	407,7	42,69

Заведующий производством

В-

Шелешко В.И.