



Меню 12 ЛЕТ И СТАРШЕ

Неделя 2 день: 5

" ____ " _____ 2021

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Обед					
САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ (Масло растительное, Огурцы соленые) 5*	100	1,2	5,1	2,6	63
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ (ФИЛЕ цыпл.-бройлера, Картофель очищенный, Морковь очищенная, Вода питьевая, Горошек зелёный консерв., Капуста б/к свежая, Лук репчатый, Масло сл-сливочное 82,5%, Сметана, Соль) 1*	250/15/5	6,4	6,03	10,5	126,3
БИТОЧКИ "ШКОЛЬНИК" (Свинина, Молоко, Говядина, Манная крупа, Лук репчатый, Масло растительное, Мука пшеничная в/с, Соль) 2*	100	15,8	22,2	8,2	292
РИС, ПРИПУЩЕННЫЙ С ТОМАТОМ (Томат - паста, Вода питьевая, Масло сл-сливочное 82,5%, Рис, Соль) 1*	180	4,56	6,48	46,68	264
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИНЕРАЛАМИ	60	4,08	0,6	27	129,6
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ ВИТАМИНАМИ	50	2,75	1,45	19,5	106
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ "С" (Компотная смесь, Вода питьевая, Лимонная кислота, Сахарный песок)	200	0,04	0,1	18	84
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,4	0,4	9,8	47
Итого за Обед	1 060	35,23	42,36	142,28	1111,9

Директор ГБОУ
Зав. пищеблоком

Бухгалтер



Способ приготовления блюд:

- 1* - отварное блюдо
- 2* - запеченное блюдо
- 3* - тушеное блюдо
- 4* - выпечное блюдо
- 5* - холодное блюдо