



МЕНЮ
 на 14 февраля 2024г

1 – 4 классы

№ п/п	Наименование продуктов	Выход, гр	Цена	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
1	Рыба, тушеная в томате с овощами	50/50		9,05	6,09	3,80	105
2	Пюре картофельное	150		3,09	6,98	20,48	157,05
3	Капуста тушеная (доп гарнир)	50		1,03	1,62	4,71	37,55
4	Компот из свежих яблок (75С)	200		0,16	0,16	17,90	74,60
5	Хлеб пшеничный	35		2,66	0,28	17,22	82,25
	Итого:	535	66,76	15,99	15,13	64,11	456,45

5-11 классы

№ п/п	Наименование продуктов	Выход, гр					
1	Рыба, тушеная в томате с овощами	50/50		9,75	4,95	3,80	105
2	Пюре картофельное	180		3,68	5,76	24,53	164,70
3	Капуста тушеная (доп гарнир)	50		1,03	1,62	4,71	37,55
4	Компот из свежих яблок (75С)	200		0,16	0,16	17,90	74,60
5	Хлеб пшеничный	30		2,28	0,24	14,76	70,50
6	Хлеб ржаной	30		1,98	0,36	11,88	59,40
	Итого:	590	66,76	18,88	13,09	77,58	511,75

Питание на сумму дотации

№ п/п	Наименование продуктов	Выход, гр					
1	Пряники	35		2,26	2,87	23,9	130,55
2	Чай с сахаром	200		0,07	0,02	10,01	40,00
	Итого:	235	9,20	2,33	2,89	33,91	170,55

Группы продленного дня

№ п/п	Наименование продуктов	Выход, гр					
1	Биточки рыбные в сметанном соусе	80/20		10,04	7,21	12,8	156,83
2	Макароньы отварные с маслом сливочным	180/3		6,83	2,93	38,29	206,96
2	Кисель	200		0,24	0,12	35,76	145,08
3	Хлеб ржаной/пшеничный	20/20		2,84	0,4	17,76	86,6
	Итого:	523	50	19,95	10,66	104,61	595,47
	Всего:	1883		57,15	41,77	280,21	1734,22

Зам. директора по АХЧ

Отв. по питанию

Фельдшер

Р.Р. Молостова

А.В. Пермякова

Е.В.Петрова