



МЕНЮ
 на 18 апреля 2024г.

1 – 4 классы

№ п/п	Наименование продуктов	Выход, гр	Цена	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
1	Салат из свеклы отварной с маслом растительным	60		0,84	3,61	4,96	55,68
2	Котлета из мяса птицы	90		10,20	12,93	13,79	198,00
3	Пюре картофельное с маслом сливочным	150/3		4,11	3,55	30,79	202,80
4	Чай с сахаром, с яблоком	180/10/10		0,11	0,06	10,98	44,70
5	Хлеб пшеничный	20		1,52	0,16	9,84	47,00
6	Хлеб ржаной	30		1,98	0,36	11,88	59,40
	Итого:	553	66,76	18,76	20,67	82,24	607,58

5-11 классы

№ п/п	Наименование продуктов	Выход, гр					
1	Салат из свеклы отварной с маслом растительным	100		1,41	6,01	6,01	8,26
2	Котлета из мяса птицы с картофельным пюре с маслом сливочным	90/150/3		14,31	16,48	44,58	400,80
3	Чай с сахаром, с яблоком	180/10/10		0,11	0,06	10,98	44,70
4	Хлеб пшеничный	30		2,28	0,24	14,76	70,50
5	Хлеб ржаной	30		1,98	0,36	11,88	59,40
	Итого:	603	66,76	20,09	23,15	88,21	583,66

Питание на сумму дотации

№ п/п	Наименование продуктов	Выход, гр					
1	Булочка "Школьная"	50		4,18	1,60	22,4	120,83
2	Компот из свежих яблок	200		0,16	0,16	27,88	114,60
	Итого:	250	9,20	4,34	1,76	50,28	235,43

Группы продленного дня

№ п/п	Наименование продуктов	Выход, гр					
1	Рассольник ленинградский с куриными фрикадельками, со сметаной	250/10/7		2,7	5,75	13,13	122,72
2	Блины с молоком сгущенным	90/30		8,75	5,54	51,46	291,00
3	Напиток из шиповника	200		0,68	0,28	10,76	48,2
4	Хлеб сельский/белый	20/20		5,37	6,59	11,18	133,57
	Итого:	627	50	17,50	18,16	86,53	595,49
	Всего:	2033		60,69	63,74	307,26	2022,16

Зав. производством
 Отв. по питанию
 Фельдшер

Ф.Ш. Зангирова
 Ф.Ш. Зангирова
А.В. Пермякова
 А.В. Пермякова
Л.А. Сабирова
 Л.А. Сабирова