

Утверждаю Казанцева

директор школы Казанцева Н.И.



« 25 » Мая 2021 г.

МЕНЮ.

Обед с 5 – 11 кл.

№ п/п	Наименование блюд	Масса	цена	белки	жиры	углеводы	калорийность
1	Бутерброд с сыром	20/15	15,35	5,3	3,7	7,2	83,3
2	Котлеты, рубленые из мяса птицы запеченные, с соусом томатным	100	44,52	<i>11,9</i>	<i>13,5</i>	<i>14,4</i>	<i>180,7</i>
3	Хлеб белгородский	20	1,25	0,7	0,1	9,4	41,3
4	Хлеб пшеничный	20	1,20	1,0	0,30	8,1	38,9
5	Рис припущенный	180	11,20	<i>4,4</i>	<i>4,3</i>	<i>35,0</i>	<i>196,6</i>
6	Чай с лимоном	200/5	3,36	0,1	0,0	15,2	61,2
7	Конфета шоколадная	10	3,12				
8	Мандарин	120	27,00				
Итого:			107,00				

Зав.столовой _____ Москвина И.С.
Повар _____ Пикулева Н.В.
Медицинский работник: _____ М.Ф. Балучова

Приятного аппетита

Утверждаю *Лавина*
 директор школы Казанцева Н.И.

«25» Мая 2021 год

Завтрак *Меню*
адаптированная группа

№ п.п.	Наименование блюд	масса	цена	белки	жиры	углеводы	калорийность
1	Каша рисовая молочная жидкая с маслом	200/5	21,69	7,0	7,2	34,0	229
2	Кофейный напиток	200	6,84	2,2	1,9	17,0	94
3	Хлеб пшеничный	30	1,79	2,3	0,25	14,75	70,5
4	Вафли	200	41,83				
5	Яблоко	282	37,45				
Итого:			109,60				

Обед

№ п.п.	Наименование блюд	масса	цена	белки	жиры	углеводы	калорийность
1	Бутерброд с сыром	20/15	15,35	5,3	3,7	7,2	83,3
2	Котлеты, рубленные из мяса птицы запеченные, с соусом томатным	80	36,27	10,4	11,2	12,1	190,8
3	Хлеб белгородский	20	1,25	0,7	0,1	9,4	41,3
4	Хлеб пшеничный	20	1,20	1,0	0,30	8,1	38,9
5	Рис припущенный	150	9,24	3,7	3,6	29,7	166,0
6	Чай с лимоном	200/5	3,36	0,1	0,0	15,2	61,2
7	Мандарин	60	13,33				
8	Яблоко	176	25,00				
Итого:			105,00				

Итого: 214,60

Зав. Столовой *Лавина*

Медицинский работник: *Ушниц*

Повар *Солт*

Москвина И.С.

Балукова М.Ф.

Пикулева Н.В.