

СОГЛАСОВАНО

Директор
Ф.И.О.

113

УТВЕРЖДЕНО

Директор
ООО "Школьник-ЮЗ"
Мисик М.В.**МЕНЮ (Льготное)
18 сентября 2018 г.**

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	ЗАВТРАК С 1-4 кл	76,35 р.
14,36 8	9,144	16,112	204,176	80	Запеканка из творога Творог 9%, Крупа Манная, Сахар-песок, Яйцо диетическое, Масло сливочное, Соль, Сухари панировачные, Сметана	
0,72	0,85	5,55	32,8	10	Молоко сгущенное с сахаром 8.5 % жирности	
2,32	2,95		36,4	10	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	
0,04		16,1	65,2	200	Чай с лимоном Чай черный весовой, Сахар-песок, Лимон	
1,5	0,58	10,28	52,4	20	Хлеб из муки пшеничной	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	ОБЕД С 1-4 кл	134,33 р.
1,72	4,42	6,09	71,34	60	Салат Мозаика Картофель очищенный, Горошек зеленый консервированный, Морковь очищенная, Яйцо диетическое, Соль, Масло растительное	
1,92	2,34	14,62	87,7	200	Суп картофельный с фрикадельками Картофель очищенный, Морковь очищенная, Лук репчатый очищенный, Томат-паста, Масло растительное, Соль, Фрикадельки	
15,80 4	2,52	13,776	140,94	120	Тефтели рыбные Рыба филе Минтая н/к с/м, Хлеб пшеничный в нарезке, Молоко, Лук репчатый очищенный, Соль, Масло сливочное	
0,498	0,882	2,544	20,619	30	Соус томатный Масло сливочное, Мука пшеничная, Морковь очищенная, Лук репчатый очищенный, Томат-паста, Масло сливочное, Сахар-песок, Соль	
2,664	3,072	17,268	107,604	120	Пюре картофельное Картофель очищенный, Молоко, Масло сливочное, Соль	
2	0,2	20,2	92	200	Сок фруктовый	
1,5	0,58	10,28	52,4	20	Хлеб из муки пшеничной	
1,12	0,22	9,88	46,4	20	Хлеб ржано-пшеничный	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	ЗАВТРАК С 5-11 кл	82,78 р.
17,96	11,43	20,14	255,22	100	Запеканка из творога Творог 9%, Крупа Манная, Сахар-песок, Яйцо диетическое, Масло сливочное, Соль, Сухари панировачные, Сметана	
0,72	0,85	5,55	32,8	10	Молоко сгущенное с сахаром 8.5 % жирности	
0,04		16,1	65,2	200	Чай с лимоном Чай черный весовой, Сахар-песок, Лимон	
2,32	2,95		36,4	10	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	
1,5	0,58	10,28	52,4	20	Хлеб из муки пшеничной	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г		
					ОБЕД С 5-11 кл	152,49 р.
					Салат Мозаика	
2,87	7,37	10,15	118,9	100	Картофель очищенный, Горошек зеленый консервированный, Морковь очищенная, Яйцо диетическое, Соль, Масло растительное	
					Суп картофельный с фрикадельками	
2,4	2,925	18,275	109,625	250	Картофель очищенный, Морковь очищенная, Лук репчатый очищенный, Томат-паста, Масло растительное, Соль, Фрикадельки	
					Тефтели рыбные	
15,80 4	2,52	13,776	140,94	120	Рыба филе Минтая н/к с/м, Хлеб пшеничный в нарезке, Молоко, Лук репчатый очищенный, Соль, Масло сливочное	
					Соус томатный	
0,498	0,882	2,544	20,619	30	Масло сливочное, Мука пшеничная, Морковь очищенная, Лук репчатый очищенный, Томат-паста, Масло сливочное, Сахар-песок, Соль	
					Пюре картофельное	
3,33	3,84	21,585	134,505	150	Картофель очищенный, Молоко, Масло сливочное, Соль	
					Сок фруктовый	
2	0,2	20,2	92	200		
					Хлеб из муки пшеничной	
3	1,16	20,56	104,8	40		
					Хлеб ржано-пшеничный	
1,12	0,22	9,88	46,4	20		



Главный технолог _____

Зав. производством _____

