

СОГЛАСОВАНО

Директор

Ф.И.О.



УТВЕРЖДЕНО

Директор

ООО "Школьник-ЮЗ"

Мисик М.В.



## МЕНЮ (Льготное)

14 ноября 2017 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г		
					<b>ЗАВТРАК С 1-4 кл</b>	<b>73,81 р.</b>
14,36 8	9,144	16,112	204,176	80	<b>Запеканка из творога</b>	
					Творог 9%, Крупа Манная, Сахар-песок, Яйцо диетическое, Масло сливочное, Соль, Сухари панировочные, Сметана	
0,72	0,85	5,55	32,8	10	<b>Молоко сгущенное с сахаром 8.5 % жирности</b>	
2,32	2,95		36,4	10	<b>Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%</b>	
0,04		16,1	65,2	200	<b>Чай с лимоном</b>	
					Чай черный весовой, Сахар-песок, Лимон	
1,5	0,58	10,28	52,4	20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г		
					<b>ОБЕД С 1-4 кл</b>	<b>129,85 р.</b>
1,72	4,42	6,09	71,34	60	<b>Салат Мозаика</b>	
					Картофель очищенный, Горошек зеленый консервированный, Морковь очищенная, Яйцо диетическое, Соль, Масло растительное	
1,92	2,34	14,62	87,7	200	<b>Суп картофельный с фрикадельками</b>	
					Картофель очищенный, Морковь очищенная, Лук репчатый очищенный, Томат-паста, Масло растительное, Соль, Фрикадельки	
15,80 4	2,52	13,776	140,94	120	<b>Тефтели рыбные</b>	
					Рыба филе Трески н/к с/м, Хлеб пшеничный в нарезке, Молоко, Лук репчатый очищенный, Соль, Масло сливочное	
0,498	0,882	2,544	20,619	30	<b>Соус томатный</b>	
					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	<b>Пюре картофельное</b>	
					Картофель очищенный, Молоко, Масло сливочное, Соль	
2	0,2	20,2	92	200	<b>Сок фруктовый</b>	
1,5	0,58	10,28	52,4	20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	
1,12	0,22	9,88	46,4	20	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г		
					<b>ЗАВТРАК С 5-11 кл</b>	<b>80,02 р.</b>
17,96	11,43	20,14	255,22	100	<b>Запеканка из творога</b>	
					Творог 9%, Крупа Манная, Сахар-песок, Яйцо диетическое, Масло сливочное, Соль, Сухари панировочные, Сметана	
0,72	0,85	5,55	32,8	10	<b>Молоко сгущенное с сахаром 8.5 % жирности</b>	
0,04		16,1	65,2	200	<b>Чай с лимоном</b>	
					Чай черный весовой, Сахар-песок, Лимон	
2,32	2,95		36,4	10	<b>Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%</b>	
1,5	0,58	10,28	52,4	20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	ОБЕД С 5-11 кл <span style="float: right;">147,41 р.</span>
2,87	7,37	10,15	118,9	100	<b>Салат Мозаика</b> Картофель очищенный, Горошек зеленый консервированный, Морковь очищенная, Яйцо диетическое, Соль, Масло растительное
2,4	2,925	18,275	109,625	250	<b>Суп картофельный с фрикадельками</b> Картофель очищенный, Морковь очищенная, Лук репчатый очищенный, Томат-паста, Масло растительное, Соль, Фрикадельки
15,80 4	2,52	13,776	140,94	120	<b>Тефтели рыбные</b> Рыба филе Трески н/к с/м, Хлеб пшеничный в нарезке, Молоко, Лук репчатый очищенный, Соль, Масло сливочное
0,498	0,882	2,544	20,619	30	<b>Соус томатный</b> Масло сливочное, Мука пшеничная, Морковь очищенная, Лук репчатый очищенный, Томат-паста, Масло сливочное, Сахар-песок, Соль
3,33	3,84	21,585	134,505	150	<b>Пюре картофельное</b> Картофель очищенный, Молоко, Масло сливочное, Соль
2	0,2	20,2	92	200	<b>Сок фруктовый</b>
3	1,16	20,56	104,8	40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>
1,12	0,22	9,88	46,4	20	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>



Главный технолог \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_