

СОГЛАСОВАНО

Директор  
Ф.И.О.

2009



УТВЕРЖДЕНО

Директор  
ООО "Школьник-ЮЗ"  
Савельева И.Б.

## МЕНЮ (Льготное) 23 октября 2017 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	<b>ЗАВТРАК С 1-4 кл</b>	<b>73,81 р.</b>
10,78	23,422	0,392	255,78	98	<b>Изделия колбасные вареные (сосиски) для школьного питания отварные</b>	
2,14	4,12	7,43	76,77	100	<b>Капуста тушеная</b> Капуста белокочанная очищенная, Масло растительное, Томат-паста, Морковь очищенная, Лук репчатый очищенный, Соль, Сахар-песок	
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>	
0,56	0,56	13,72	65,8	140	<b>Яблоко</b>	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	<b>ОБЕД С 1-4 кл</b>	<b>129,85 р.</b>
1	4,25	3,38	56,25	60	<b>Салат из капусты белокочанной и свеклы</b> Капуста белокочанная очищенная, Свекла очищенная, Масло растительное, Соль	
1,9	2,337	8,778	64,296	190	<b>Суп-пюре овощной</b> Капуста белокочанная очищенная, Картофель очищенный, Морковь очищенная, Масло сливочное, Лук репчатый очищенный, Мука пшеничная, Молоко, Соль	
1,073	0,415	7,35	37,466	10	<b>Сухарики из хлеба пшеничного</b>	
23,06 4	19,84		270,32	80	<b>Говядина отварная</b> Говядина тазобедренная часть п/ф, Соль	
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	
5,064	4,284	22,848	150	120	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> Крупа Гречневая, Соль, Масло сливочное	
0,46	0,15	29,11	125	200	<b>Напиток витаминный</b> Шиповник, Сахар-песок, Изюм	
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>	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	<b>ЗАВТРАК С 5-11 кл</b>	<b>80,02 р.</b>
10,78	23,422	0,392	255,78	98	<b>Изделия колбасные вареные (сосиски) для школьного питания отварные</b>	
3,21	6,18	11,145	115,155	150	<b>Капуста тушеная</b> Капуста белокочанная очищенная, Масло растительное, Томат-паста, Морковь очищенная, Лук репчатый очищенный, Соль, Сахар-песок	
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>	
0,56	0,56	13,72	65,8	140	<b>Яблоко</b>	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	ОБЕД С 5-11 кл <span style="float: right;">147,41 р.</span>
1,66	7,09	5,64	93,74	100	<b>Салат из капусты белокачанной и свеклы</b> Капуста белокачанная очищенная, Свекла очищенная, Масло растительное, Соль
2,4	2,952	11,088	81,216	240	<b>Суп-пюре овощной</b> Капуста белокачанная очищенная, Картофель очищенный, Морковь очищенная, Масло сливочное, Лук репчатый очищенный, Мука пшеничная, Молоко, Соль
1,073	0,415	7,35	37,466	10	<b>Сухарики из хлеба пшеничного</b>
28,83	24,8		337,9	100	<b>Говядина отварная</b> Говядина тазобедренная часть п/ф, Соль
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
6,33	5,355	28,56	187,5	150	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> Крупа Гречневая, Соль, Масло сливочное
0,46	0,15	29,11	125	200	<b>Напиток витаминный</b> Шиповник, Сахар-песок, Изюм
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 \_\_\_\_\_