

Согласовано

директор
МБОУ школа-интернат №3
/Ватлин А.В./



МЕНЮ

19 мая 2021 г.

1-4 классы

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
ХЛЕБ хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт	70	5,60	5,3	0,4	35,1	166
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ куры потрош. 1 категории, соль йодированная, приправа, макаронные изделия высш.сорт, картофель, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая	250	14,95	6,6	7,4	18,4	166
СОУС ТОМАТНЫЙ №364 вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш.сорт, морковь, лук репчатый, томатная паста, соль йодированная, сахар песок	25	0,94	0,5	2,5	1,8	31
НАПИТОК брусника, вода питьевая, сахар песок	200/24	17,18	0,1		24	98
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль йодированная, картофель, молоко сухое 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое	150/5	13,99	7,7	10,2	28,8	239
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ мука пшеничная высш.сорт, соль йодированная, хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт, фарш рыбный, лук репчатый, яйца куриные (шт.), вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное	80	29,22	2,1	4,1	5	66
САЛАТ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ лук репчатый, огурцы грунтовые, помидор, масло подсолнечное рафинированное	100	14,64	0,4	9,8	1,7	97
Итого		96,53	22,7	34,4	114,8	863
Всего		96,53	22,7	34,4	114,8	863

Бухгалтер (калькулятор) _____ Сальникова Ю.И.

Согласовано

директор
МБОУ школа-интернат №3
/Ватлин А.В./



МЕНЮ

19 мая 2021 г.

5-11 классы

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
ХЛЕБ хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт	70	5,60	5,3	0,4	35,1	166
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ куры потрош. 1 категории, соль йодированная, приправа, макаронные изделия высш.сорт, картофель, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая	250	14,94	6,6	7,4	18,4	166
СОУС ТОМАТНЫЙ №364 вода питьевая, масло подсолнечное рафинированое, мука пшеничная высш.сорт, морковь, лук репчатый, томатная паста, соль йодированная, сахар песок	25	0,94	0,5	2,5	1,8	31
НАПИТОК брусника, вода питьевая, сахар песок	200/24	17,18	0,1		24	98
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль йодированная, картофель, молоко сухое 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое	180/6	16,79	9,3	12,3	34,5	287
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ мука пшеничная высш.сорт, соль йодированная, хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт, фарш рыбный, лук репчатый, яйца куриные (шт.), вода питьевая, масло подсолнечное рафинированое	100	36,52	2,6	5,2	6,4	83
САЛАТ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ лук репчатый, огурцы грунтовые, помидор, масло подсолнечное рафинированое	100	14,64	0,4	9,8	1,7	97
Итого		106,62	24,8	37,6	121,9	928
Всего		106,62	24,8	37,6	121,9	928

Бухгалтер (калькулятор) _____ Сальникова Ю.И.

Согласовано

директор
МБОУ школа-интернат №3
Ватлин А.В./



МЕНЮ

19 мая 2021 г.

овз 1-4

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ яйца куриные (шт.), молоко сухое 2,5% жирности, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированое, масло сладко-сливочное несоленое	110	21,78	16,9	25,5	11,9	345
ЧАЙ С САХАРОМ С ШИПОВНИКОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, шиповник сухой	185/15/7	3,45	0,2	0,1	17,9	77
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	8,00	0,1	8,3	0,1	75
ХЛЕБ хлеб пшеничн. формовой мука высш. сорт	50	4,00	3,8	0,3	25,1	118
Итого		37,23	21	34,2	55	615
Обед						
ХЛЕБ хлеб пшеничн. формовой мука высш. сорт	70	5,60	5,3	0,4	35,1	166
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ куры потрош. 1 категории, соль йодированная, приправа, макаронные изделия высш. сорт, картофель, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая	250	14,91	6,6	7,4	18,4	166
СОУС ТОМАТНЫЙ №364 вода питьевая, масло подсолнечное рафинированое, мука пшеничная высш. сорт, морковь, лук репчатый, томатная паста, соль йодированная, сахар песок	25	1,12	0,5	2,5	1,8	31
НАПИТОК брусника, вода питьевая, сахар песок	200/24	17,18	0,1		24	98
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль йодированная, картофель, молоко сухое 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое	150/5	14,01	7,7	10,2	28,8	239
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ мука пшеничная высш. сорт, соль йодированная, хлеб пшеничн. формовой мука высш. сорт, фарш рыбный, лук репчатый, яйца куриные (шт.), вода питьевая, масло подсолнечное рафинированое	80	29,24	2,1	4,1	5	66
САЛАТ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ лук репчатый, огурцы грунтовые, помидор, масло подсолнечное рафинированое	100	14,61	0,4	9,8	1,7	97
Итого		96,67	22,7	34,4	114,8	863
Всего		133,90	43,7	68,6	169,8	1478

Бухгалтер (калькулятор) _____ Сальникова Ю.И.

Согласовано

директор
МБОУ школа-интернат №3
/Ватлин А.В./

МЕНЮ

19 мая 2021 г.

овз 5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ яйца куриные (шт.), молоко сухое 2,5% жирности, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированое, масло сладко-сливочное несоленое	110	21,78	16,9	25,5	11,9	345
ЧАЙ С САХАРОМ С ШИПОВНИКОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, шиповник сухой	185/15/7	3,46	0,2	0,1	17,9	77
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	8,00	0,1	8,3	0,1	75
ХЛЕБ хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт	50	4,00	3,8	0,3	25,1	118
Итого		37,23	21	34,2	55	615
Обед						
ХЛЕБ хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт	70	5,60	5,3	0,4	35,1	166
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ куры потрош. 1 категории, соль йодированная, приправа, макаронные изделия высш.сорт, картофель, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая	250	14,94	6,6	7,4	18,4	166
СОУС ТОМАТНЫЙ №364 вода питьевая, масло подсолнечное рафинированое, мука пшеничная высш.сорт, морковь, лук репчатый, томатная паста, соль йодированная, сахар песок	25	0,93	0,5	2,5	1,8	31
НАПИТОК брусника, вода питьевая, сахар песок	200/24	17,18	0,1		24	98
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль йодированная, картофель, молоко сухое 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое	180/6	16,79	9,3	12,3	34,5	287
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ мука пшеничная высш.сорт, соль йодированная, хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт, фарш рыбный, лук репчатый, яйца куриные (шт.), вода питьевая, масло подсолнечное рафинированое	100	36,52	2,6	5,2	6,4	83
САЛАТ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ лук репчатый, огурцы грунтовые, помидор, масло подсолнечное рафинированое	100	14,62	0,4	9,8	1,7	97
Итого		106,57	24,8	37,6	121,9	928
Всего		143,80	45,8	71,8	176,9	1543

Бухгалтер (калькулятор) _____ Сальникова Ю.И.

Согласовано

директор
МБОУ школа-интернат №3
/Ватлин А.В./

МЕНЮ

19 мая 2021 г.

ИНТЕРНАТ



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ яйца куриные (шт.), молоко сухое 2,5% жирности, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, масло сладко-сливочное несоленое	110	21,59	16,9	25,5	11,9	345
ЧАЙ С САХАРОМ И ШИПОВНИКОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, шиповник сухой	185/15/7	3,63	0,3	0,1	18,1	79
ХЛЕБ хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт	50	4,00	3,8	0,3	25,1	118
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	7,97	0,1	8,3	0,1	75
Итого		37,19	21,1	34,2	55,2	617
Полдник						
коктейль коктейль молочно-шоколадный	200	33,60	5	4,3	30,3	179
БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ мука пшеничная высш.сорт, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, яйца куриные (шт.), соль йодированная, дрожжи, вода питьевая	60	10,72	5,3	7,7	31,2	214
Итого		44,32	10,3	12	61,5	393
Ужин						
СОЛЯНКА ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ картофель, соль йодированная, приправа, говядина б/к, капуста белокочанная, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый	180	46,72	14,1	14,8	15,6	251
хлеб белый в/с хлеб белый в/с	70	5,60				
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	185/15	1,34	0,2		15	61
Итого		53,66	14,3	14,8	30,6	312
Ужин 2						
коктейль коктейль молочно-шоколадный	200	33,60	5	4,3	30,3	179
СЫРКИ ТВОРОЖНЫЕ сырки творожные	100	47,00				
ВАФЛИ вафли с фруктово-ягодной начинками	100	23,10	2,8	3,3	77,3	354
Итого		103,70	7,8	7,6	107,6	533
Всего		238,86	53,5	68,6	254,9	1855

Медицинская сестра _____ Юдина О.Ю.