

Согласовано

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

МЕНЮ

17 сентября 2021 г.

овз 5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША МАННАЯ ВЯЗКАЯ <small>крупа манная, вода питьевая, молоко сухое цельное 25% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	20,01	9,9	11,1	41,2	304
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	8,00	0,1	8,3	0,1	75
СЫР (ПОРЦИЯМИ) <small>сыр голландский (круглый)</small>	30	15,90	7,1	9,1		113
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	185/15	0,94			14,6	58
ГРУША <small>груша</small>	130	30,82	0,5	0,4	13	59
хлеб выпечка <small>мука пшеничная высш сорт, соль йодированная, дрожжи, масло подсолнечное рафинированное</small>	100	2,78	4,5	5,4	28,5	180
Итого		78,45	22,1	34,3	97,4	789
Обед						
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ <small>крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое</small>	180	10,18	7,4	6,8	33,6	225
КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ <small>компот из абрикосов (пол), сахар песок, вода питьевая</small>	200	15,34	0,4		34,5	139
ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ <small>перец красный сладкий</small>	80	23,11	1		3,9	21
МЯСО ТУШЕНОЕ(СВИНИНА) <small>приправа, соль йодированная, свинина мясная, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, мука пшеничная высш сорт</small>	100	27,29	10,3	26,8	3	296
хлеб выпечка <small>мука пшеничная высш сорт, соль йодированная, дрожжи, масло подсолнечное рафинированное</small>	100	2,78	4,5	5,4	28,5	180
СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ <small>картофель, соль йодированная, приправа, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, свинина мясная</small>	250/25	18,77	5,4	11,4	14,4	183
Итого		97,47	29	50,4	117,9	1044
Всего		175,92	51,1	84,7	215,3	1833

Бухгалтер (калькулятор) _____ Сальникова Ю.И.

Согласовано

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

МЕНЮ

17 сентября 2021 г.

5-11 классы

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ <small>крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	11,40	8	7,3	36,2	242
хлеб выпечка <small>мука пшеничная высш сорт, соль йодированная, дрожжи, масло подсолнечное рафинированое</small>	100	2,78	4,5	5,4	28,5	180
ГУЛЯШ <small>соль йодированная, приправа, свинина мясная, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш сорт</small>	80	36,45	9,2	23,5	2,8	260
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ <small>огурцы грунтовые, масло подсолнечное рафинированое</small>	80	16,45	0,6	4,8	1,8	52
КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ <small>компот из абрикосов (пол), сахар песок, вода питьевая</small>	200	15,34	0,4		34,5	139
Итого		82,42	22,7	41	103,8	873
Всего		82,42	22,7	41	103,8	873

Бухгалтер (калькулятор) _____ Сальникова Ю.И.

Согласовано

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

МЕНЮ

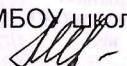
17 сентября 2021 г.

1-4 классы

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
хлеб выпечка <small>мука пшеничная высш сорт, соль йодированная, дрожжи, масло подсолнечное рафинированое</small>	100	2,78	4,5	5,4	28,5	180
ГУЛЯШ <small>соль йодированная, приправа, свинина мясная, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш сорт</small>	60	32,97	9,2	23,5	2,8	260
КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ <small>компот из абрикосов (пол.), сахар песок, вода питьевая</small>	200	15,34	0,4		34,5	139
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ <small>огурцы грунтовые, масло подсолнечное рафинированое</small>	80	16,43	0,6	4,8	1,8	52
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ <small>крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	8,86	6,2	5,6	27,9	187
Итого		76,38	20,9	39,3	95,5	818
Всего		76,38	20,9	39,3	95,5	818

Бухгалтер (калькулятор) _____ Сальникова Ю.И.

Согласовано

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

МЕНЮ

17 сентября 2021 г.

ИНТЕРНАТ

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
КАША МАННАЯ ВЯЗКАЯ <small>крупа манная, вода питьевая, молоко сухое 2,5% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	9,7	14,5	46,3	353
ХЛЕБ <small>хлеб пшеничн. формовой мука высш. сорт</small>	50	3,8	0,3	25,1	118
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	0,1	8,3	0,1	75
СЫР (ПОРЦИЯМИ) <small>сыр российский</small>	27	6,1	7,8		96
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон</small>	185/15/7	0,1		19,6	79
Итого		19,8	30,9	91,1	721
Обед					
ХЛЕБ <small>хлеб пшеничн. формовой мука высш. сорт</small>	70	5,3	0,4	35,1	166
КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ КОНСЕРВИРОВАННЫХ <small>черешня, сахар песок, сироп фруктовый, вода питьевая</small>	200	0,7		65,4	265
перец сладкий <small>перец красный сладкий</small>	80	1		3,6	19
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ <small>соль йодированная, приправа, лук репчатый, чеснок, говяжья печень, масло сладко-сливочное несоленое, мука пшеничная высш. сорт, вода питьевая, сметана 20% жирности, томатная паста</small>	70/30	17,4	13,1	12,8	257
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ <small>крупа рисовая, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое</small>	180/6	4,3	5,5	45,2	247
СУП С КРУПОЙ И МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ <small>крупа рисовая, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, свинина мясная, картофель, соль йодированная, приправа</small>	250	5,1	15,6	25,1	261
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ <small>яблоки</small>	97	0,4	0,4	9,5	46
Итого		34,2	35	196,7	1261
Всего		54	65,9	287,8	1982

Медицинская сестра _____ Юдина О.Ю.