

Согласовано

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

## МЕНЮ

3 сентября 2021 г.

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
<b>КАША МАННАЯ ВЯЗКАЯ</b> крупя манная вода питьевая молоко сухое цельное 25% жирности соль иодированная сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое	200	22,90	9,9	10,9	41,1	302
<b>МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)</b> масло сладко-сливочное несоленое	10	7,99	0,1	8,3	0,1	75
<b>СЫР (ПОРЦИЯМИ)</b> сыр голландский (круглый)	20	10,69	4,6	5,9		73
<b>хлеб выпечка</b> мука пшеничная высш сорт масло подсолнечное рафинированное дрожжи соль иодированная	100	2,43	4,5	5,4	27,9	178
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> чай черный байховый вода питьевая сахар песок	180	1,34	0,2		15	61
<b>Итого</b>		45,35	19,3	30,5	84,1	689
<b>Обед</b>						
<b>СУП С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ</b> чича куриные (шт) сметана 20% жирности, картофель, горошек зеленый консервы, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное, рафинированное, вода питьевая, окорочка куриные	200	18,33	2,6	5,6	12,3	109
<b>КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b> крупя гречневая ядрица вода питьевая соль иодированная масло сладко-сливочное несоленое	150	8,47	7,4	5,9	33,3	216
<b>перец сладкий</b> перец красный сладкий	80	21,60	1		3,6	19
<b>МЯСО ТУШЕНОЕ</b> приправа соль иодированная свинина мясная морковь лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, мука пшеничная высш сорт	45	27,80	9,1	26	3	284
<b>хлеб выпечка</b> мука пшеничная высш сорт масло подсолнечное рафинированное дрожжи соль иодированная	100	2,43	4,5	5,4	27,9	178
<b>КИСЕЛЬ</b> кисель (концентрат) на плодовых экстр сахар песок вода питьевая	200	4,39			33,2	133
<b>Итого</b>		83,02	24,6	42,9	113,3	939
<b>Всего</b>		128,37	43,9	73,4	197,4	1628

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ Юдина О Ю.