

МЕНЮ на 20.03.2021г.

ШКОЛА № 4

Утверждаю

Директор :



**ЗАВТРАК** возрастная категория с 7 -11 лет

Наименование	выход	цена	белки	жиры	углеводы	ккал.
Помидор свежий	60	9-12	0,27			11,25
Котлета рыбная	80	57-49	8,18			170,26
Картофельное пюре с маслом сливочным	150/10	23-18	3,4			136,3
Хлеб пшеничный	30	1-56	1,01	0,21	5,65	31,5
Чай с сахаром с лимоном	200/7	4-61	0,1	0	15	58,2
<b>ИТОГО :</b>		<b>95-96</b>	<b>12,96</b>	<b>13,13</b>	<b>52,44</b>	<b>407,51</b>

справочная информация состава завтрака на дотацию

Наименование	выход	цена	выход	цена	выход	цена
Котлета рыбная	21	15-04	16	11-54	5	3-50
Картофельное пюре	100	12-44	60	7-46	40	4-98
Чай с сахаром	200	2-96	150	2-22	50	0-74
Хлеб пшеничный	30	1-56	15	0-78	15	0-78
		<b>32-00</b>		<b>22-00</b>		<b>10-00</b>

**ОБЕД** возрастная категория с 7 -11 лет

Наименование	выход	цена	белки	жиры	углеводы	ккал.
Суп лапша домашняя с картофелем мясо птицы	200/10	18-45	11,42	10,2	30,5	272
Капуста тушеная с колбасными изделиями	50/150	36-19	11,25	14,4	27,55	243
Хлеб пшеничный, ржаной	20/30	2-60	2,8	0,8	14,25	87,5
Кисель плодово-ягодный	200	8-95	0,3	0,00	28	144
<b>ИТОГО :</b>		<b>66-19</b>	<b>25,27</b>	<b>25,35</b>	<b>100,3</b>	<b>746,5</b>

справочная информация состава обеда на дотацию

Суп лапша домашняя с картофелем с мясом птицы	200/10	18-45
Кисель плодово-ягодный	200	8-95
Хлеб ржаной пшеничный	20/30	2-60
		<b>30-00</b>

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ БЛЮДА**

Свекла тушеная с луком	100	19-23
Яйцо рубленое с маслом, луком	50	17-06
Котлета из мяса птицы	50	28-42
Тефтели из мяса птицы	30/50	18-90
Рис с овощами	150	14-92
Картофельное пюре с маслом	150/10	23-18
Каша гречневая с маслом	150/10	19-82
Вермишель отварная с маслом сливочным	150/10	12-92
Булочка "Домашняя"	100	12-51
Рожок обсыпной	100	12-68
Кофе 3/1	200	11-00
Чай с сахаром разовый	200	3-72
Хлеб	80	1-56

и.о. Директор :

Зав.пр-вом :

Калькулятор :

*О.В.* Селивёрстова О.В.

Володина С.Б.

*А.А.* Ефименко А.А.

МЕНЮ на 20.03.2021г.

Утверждаю

ШКОЛА № 4

Директор :

ЗАВТРАК возрастная категория с 12-18 лет

Наименование	выход	цена	белки	жиры	углеводы	ккал.
Помидор свежий	100	15-20	0,6	0	4,2	19
Котлета рыбная	100	71-86	9,5	8,6	17,1	224,3
Картофельное пюре с маслом	200/5	27-14	4,6	10,3	27,05	209,5
Хлеб пшеничный	30	1-56	1,01	0,27	6,56	31,5
Чай с сахаром с лимоном	200/7	4-61	0,1	0	15	58,2
<b>ИТОГО :</b>		<b>120-37</b>	<b>15,81</b>	<b>19,17</b>	<b>69,91</b>	<b>542,5</b>

справочная информация состава завтрака на дотацию

Наименование	выход	цена	выход	цена	выход	цена
Котлета рыбная	21	15,04	16	11-54	5	3-50
Картофельное пюре	100	12-44	60	7-46	40	4-98
Чай с сахаром	200	2-96	150	2-22	50	0-74
Хлеб пшеничный	30	1-56	15	0-78	15	0-78
		<b>32-00</b>		<b>22-00</b>		<b>10-00</b>

ОБЕД возрастная категория с 12-18 лет

Наименование	выход	цена	белки	жиры	углеводы	ккал.
Суп лапша домашняя с картофелем, мясо птицы	250/10	21-38	12,62	12,1	38,37	319,08
Капуста тушеная с колбасными изделиями	50/200	45-02	12,25	15,8	34,55	263,4
Хлеб пшеничный, ржаной	20/30	2-60	2,8	0,8	14,25	87,5
Кисель плодово-ягодный	200	8-95	0,3	0,00	28	144
<b>ИТОГО :</b>		<b>77-95</b>	<b>27,97</b>	<b>28,66</b>	<b>115,17</b>	<b>813,98</b>

и.о. Директора :

Зав.пр-вом :

Калькулятор :

Селивёрстова О.В.

Володина С.Б.

Ефименко А.А.

МЕНЮ на 20.03.2021г.

Утверждаю

ШКОЛА № 4

Директор :

ЗАВТРАК возрастная категория с 12-18 лет

Наименование	выход	цена	белки	жиры	углеводы	ккал.
Помидор свежий	100	15-20	0,6	0	4,2	19
Котлета рыбная	100	71-86	9,5	8,6	17,1	224,3
Картофельное пюре с маслом	200/5	27-14	4,6	10,3	27,05	209,5
Хлеб пшеничный	30	1-56	1,01	0,27	6,56	31,5
Чай с сахаром с лимоном	200/7	4-61	0,1	0	15	58,2
<b>ИТОГО :</b>		<b>120-37</b>	<b>15,81</b>	<b>19,17</b>	<b>69,91</b>	<b>542,5</b>

справочная информация состава завтрака на дотацию

Наименование	выход	цена	выход	цена	выход	цена
Котлета рыбная	21	15,04	16	11-54	5	3-50
Картофельное пюре	100	12-44	60	7-46	40	4-98
Чай с сахаром	200	2-96	150	2-22	50	0-74
Хлеб пшеничный	30	1-56	15	0-78	15	0-78
		<b>32-00</b>		<b>22-00</b>		<b>10-00</b>

ОБЕД возрастная категория с 12-18 лет

Наименование	выход	цена	белки	жиры	углеводы	ккал.
Суп лапша домашняя с картофелем, мясо птицы	250/10	21-38	12,62	12,1	38,37	319,08
Капуста тушеная с колбасными изделиями	50/200	45-02	12,25	15,8	34,55	263,4
Хлеб пшеничный, ржаной	20/30	2-60	2,8	0,8	14,25	87,5
Кисель плодово-ягодный	200	8-95	0,3	0,00	28	144
<b>ИТОГО :</b>		<b>77-95</b>	<b>27,97</b>	<b>28,66</b>	<b>115,17</b>	<b>813,98</b>

и.о. Директора :

Зав.пр-вом :

Калькулятор :

Селивёрстова О.В.

Володина С.Б.

Ефименко А.А.

М Е Н Ю на 20.03.2021г.

ШКОЛА № 4

Директор :

Играшкина О.П.



**ЗАВТРАК для детей с ОВЗ с 7- 11лет**

Наименование	выход	цена	белки	жиры	углеводы	ккал.
Помидор свежий	60	9-12	0,27	0	1,89	11,25
Котлета рыбная	80	57-49	8,18	7,66	8,89	170,26
Картофельное пюре с маслом сливочным	150/10	23-18	3,4	5,2	20,1	136,3
Хлеб пшеничный	30	1-56	1,01	0,27	6,56	31,5
Чай с сахаром с лимоном	200/7	4-61	0,1	0	15	58,2
<b>ИТОГО :</b>		<b>95-96</b>	<b>12,96</b>	<b>13,13</b>	<b>52,44</b>	<b>407,51</b>

**ОБЕД для детей с ОВЗ с 7-11лет**

Наименование	выход	цена	белки	жиры	углеводы	ккал.
Суп лапша домашняя с картофелем с мясом птицы	200/10	18-45	11,42	10,2	30,5	272
Капуста тушеная с колбасными изделиями	50/150	36-19	11,25	14,4	27,55	243
Хлеб пшеничный, ржаной	20/30	2-60	2,8	0,8	14,25	87,5
Кисель плодово-ягодный	200	8-95	0,3	0,00	28	144
<b>ИТОГО :</b>		<b>66-19</b>	<b>25,27</b>	<b>25,35</b>	<b>100,3</b>	<b>746,5</b>

и.о. Директор :

Зав.пр-вом : *Вик*

Калькулятор :

*О* О.В.Селивёрстова

С.Б.Володина

А.А.Ефименко

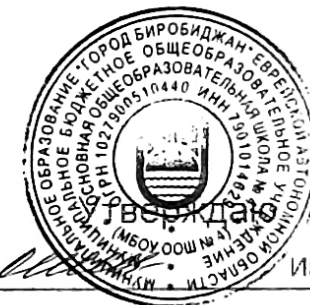
*С*

М Е Н Ю на 20.03.2021 г.

ШКОЛА № 4

Директор :

Играшкина О.П.



**ЗАВТРАК для детей с ОВЗ с 7- 11лет**

Наименование	выход	цена	белки	жиры	углеводы	ккал.
Помидор свежий	60	9-12	0,27	0	1,89	11,25
Котлета рыбная	80	57-49	8,18	7,66	8,89	170,26
Картофельное пюре с маслом сливочным	150/10	23-18	3,4	5,2	20,1	136,3
Хлеб пшеничный	30	1-56	1,01	0,27	6,56	31,5
Чай с сахаром с лимоном	200/7	4-61	0,1	0	15	58,2
<b>ИТОГО :</b>		<b>95-96</b>	<b>12,96</b>	<b>13,13</b>	<b>52,44</b>	<b>407,51</b>

**ОБЕД для детей с ОВЗ с 7-11лет**

Наименование	выход	цена	белки	жиры	углеводы	ккал.
Суп лапша домашняя с картофелем с мясом птицы	200/10	18-45	11,42	10,2	30,5	272
Капуста тушеная с колбасными изделиями	50/150	36-19	11,25	14,4	27,55	243
Хлеб пшеничный, ржаной	20/30	2-60	2,8	0,8	14,25	87,5
Кисель плодово-ягодный	200	8-95	0,3	0,00	28	144
<b>ИТОГО :</b>		<b>66-19</b>	<b>25,27</b>	<b>25,35</b>	<b>100,3</b>	<b>746,5</b>

и.о. Директор :

Зав.пр-вом : *Вик*

Калькулятор :

*О* О.В.Селивёрстова

С.Б.Володина

А.А.Ефименко

*С*

МЕНЮ на 20.03.2021г.

ШКОЛА № 4

ЗАВТРАК для детей с ОВЗ с 12-18 лет

Утверждаю

Директор :

Играшкина О.П.

Наименование	выход	цена	белки	жиры	углеводы	ккал.
Помидор свежий	100	15-20	0,6	0	4,2	19
Котлета рыбная	100	71-86	9,5	8,6	17,1	224,3
Картофельное пюре с маслом сливочным	200/5	27-14	4,6	10,3	27,05	209,5
Хлеб пшеничный	30	1-56	1,01	0,27	6,56	31,5
Чай с сахаром с лимоном	200/7	4-61	0,1	0	15	58,2
<b>ИТОГО :</b>		<b>120-37</b>	<b>15,81</b>	<b>19,17</b>	<b>69,91</b>	<b>542,5</b>

ОБЕД для детей с ОВЗ с 12-18 лет

Наименование	выход	цена	белки	жиры	углеводы	ккал.
Суп лапша домашняя с картофелем с мясом птицы	250/10	21-38	12,62	12,1	38,37	319,08
Капуста тушеная с колбасными изделиями	50/200	45-02	12,25	15,8	34,55	263,4
Хлеб пшеничный, ржаной	20/30	2-60	2,8	0,8	14,25	87,5
Кисель плодово-ягодный	200	8-95	0,3	0,0	28	144
<b>ИТОГО :</b>		<b>77-95</b>	<b>27,97</b>	<b>28,66</b>	<b>115,17</b>	<b>813,98</b>

и.о. Директор :

Зав.пр-вом :

Калькулятор :

Селивёрстова О.В.

Володина С.Б.

Ефименко А.А.

МЕНЮ на 20.03.2021г.

ШКОЛА № 4

ЗАВТРАК для детей с ОВЗ с 12-18 лет

Утверждаю

Директор :

Играшкина О.П.

Наименование	выход	цена	белки	жиры	углеводы	ккал.
Помидор свежий	100	15-20	0,6	0	4,2	19
Котлета рыбная	100	71-86	9,5	8,6	17,1	224,3
Картофельное пюре с маслом сливочным	200/5	27-14	4,6	10,3	27,05	209,5
Хлеб пшеничный	30	1-56	1,01	0,27	6,56	31,5
Чай с сахаром с лимоном	200/7	4-61	0,1	0	15	58,2
<b>ИТОГО :</b>		<b>120-37</b>	<b>15,81</b>	<b>19,17</b>	<b>69,91</b>	<b>542,5</b>

ОБЕД для детей с ОВЗ с 12-18 лет

Наименование	выход	цена	белки	жиры	углеводы	ккал.
Суп лапша домашняя с картофелем с мясом птицы	250/10	21-38	12,62	12,1	38,37	319,08
Капуста тушеная с колбасными изделиями	50/200	45-02	12,25	15,8	34,55	263,4
Хлеб пшеничный, ржаной	20/30	2-60	2,8	0,8	14,25	87,5
Кисель плодово-ягодный	200	8-95	0,3	0,0	28	144
<b>ИТОГО :</b>		<b>77-95</b>	<b>27,97</b>	<b>28,66</b>	<b>115,17</b>	<b>813,98</b>

и.о. Директор :

Зав.пр-вом :

Калькулятор :

Селивёрстова О.В.

Володина С.Б.

Ефименко А.А.