



Директор ООО «Комбинат «Школьного питания»



Сласенко Е.Н.

МЕНЮ для учащихся 7-11 лет (в т.ч. для детей с ОВЗ и детей-инвалидов)

По столовой МБОУ СОШ №

На « 11 » 10 2023 г

Неделя: вторая
День: 9 (среда)

Наименование	масса порции в г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	Ккал	Цена
Завтрак						
Овощи натуральные свежие (огурцы)	60	0,4	0,1	1,1	7,2	5,68
Плов (говядина, крупа рисовая, морковь, лук)	240	19,2	45,0	31,7	609,1	94,92
Сок фруктовый	200	1,0	0,0	20,2	84,8	7,28
Хлеб пшеничный	30	2,2	0,2	14,7	70,3	1,97
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,3	0,2	7,9	39,1	1,62
Итого:	500	24,1	45,5	75,6	810,5	111,47
Обед						
Салат витаминный (2 вариант) (капуста, морковь, горошек, масло растительное)	60	1,0	2,5	2,3	36,2	6,47
Суп картофельный с бобовыми (картофель, горох, морковь, лук)	200	2,9	2,3	9,6	80,9	4,39
Тефтели с соусом сметанным с томатом (свинина, хлеб пшеничный, лук репчатый, сметана, мука пшеничная, паста томатная)	90/30	18,2	19,9	15,1	317,7	30,68
Рагу из овощей (картофель, морковь, лук, капуста, сметана, масло сливочное)	155	2,6	16,2	12,7	209,6	17,64
Чай с лимоном	200	0,1	0,0	9,2	38,8	2,64
Хлеб пшеничный	40	2,9	0,3	19,6	93,7	2,62
Хлеб ржано-пшеничный	30	2,0	0,3	11,9	58,7	2,43
Итого:	615	29,7	41,5	80,4	835,6	66,87
Полдник						
Бутерброд с сыром (хлеб пшеничный, сыр, масло сливочное)	65	7,5	10,8	19,3	204,1	20,95
Кисель из апельсинов (апельсины, сахар, крахмал)	200	0,4	0,1	15,1	82,1	10,90
Кондитерское изделие (печенье сахарное) промышленного производства	20	0,6	2,6	13,7	84,9	2,76
Итого:	285	8,5	13,5	48,1	371,1	34,61

Заведующий производством

В

В.И. Сласенко