

СОГЛАСОВАНО

Директор
Ф.И.О.

1279



УТВЕРЖДЕНО

Директор

ООО "Школьник-ЮЗ"

Мисик М.В.



МЕНЮ (Льготное)

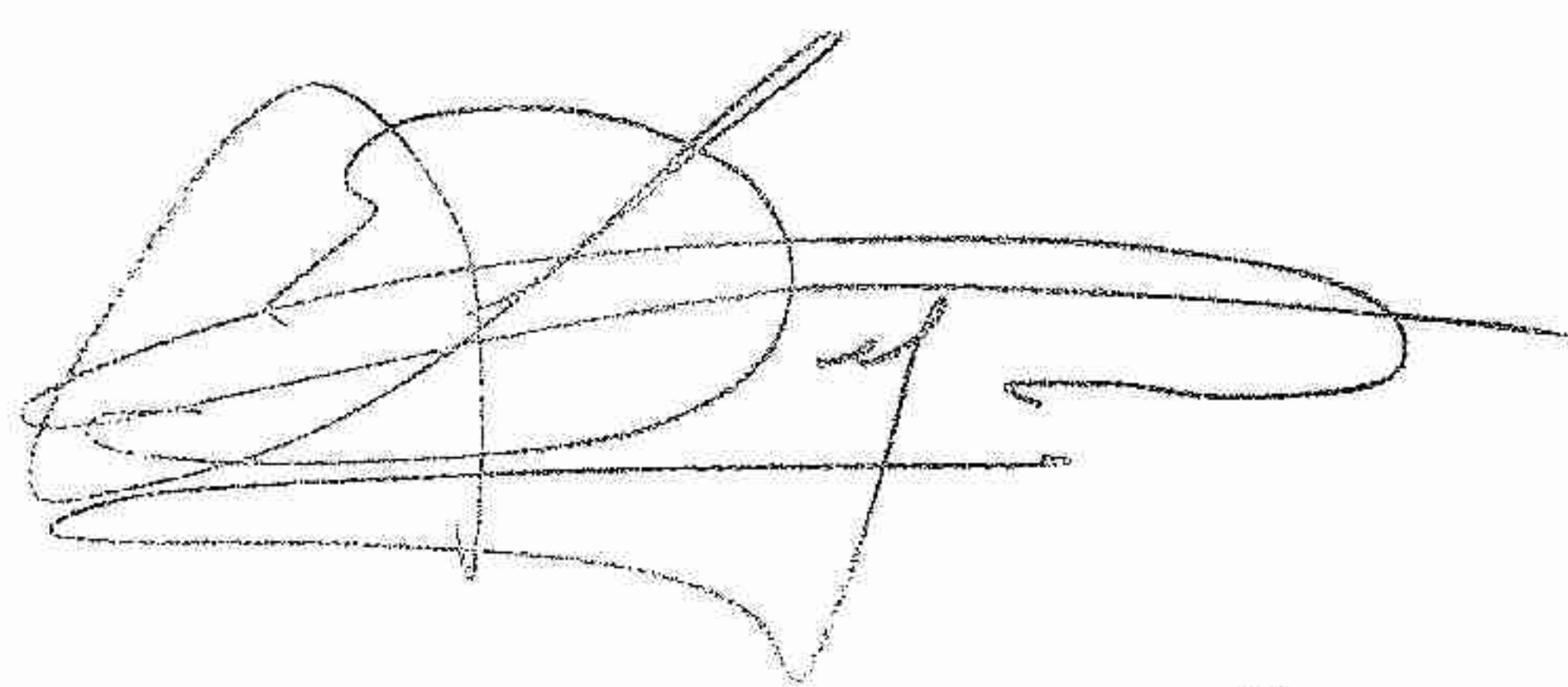
23 мая 2018 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	ЗАВТРАК С 1-4 кл	76,35 р.
5,62	8,61	12,89	151,43	150	Каша овсяная молочная Каша Овсяная молочная , Масло сливочное	
		15,98	63,84	200	Чай с сахаром Чай черный весовой, Сахар-песок	
1,5	0,58	10,28	52,4	20	Хлеб из муки пшеничной	
2,32	2,95		36,4	10	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	
				10	Масло сливочное шт	
				10	Масло сливочное шт	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	ОБЕД С 1-4 кл	134,33 р.
1,09	4,46	7,08	73,07	60	Салат из моркови и свежих огурцов Картофель очищенный, Кукуруза консервированная, Морковь очищенная, Огурцы свежие, Соль, Масло растительное	
7,4	3,4	7,8	91,4	200	Суп куриный	
9,6	9,3	17,5	192,1	100	Котлеты рубленые из фарша рыбного	
2,15	13,68	14,46	189,44	120	Пюре картофельное Пюре картофельное , Масло сливочное	
0,1	0,02	17,26	70,08	200	Напиток вишневый Вишня б/з, Сахар-песок	
3	1,16	20,56	104,8	40	Хлеб из муки пшеничной	
1,12	0,22	9,88	46,4	20	Хлеб ржано-пшеничный	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	ЗАВТРАК С 5-11 кл	82,78 р.
6,74	10,33	15,46	181,72	180	Каша овсяная молочная Каша Овсяная молочная , Масло сливочное	
		15,98	63,84	200	Чай с сахаром Чай черный весовой, Сахар-песок	
1,5	0,58	10,28	52,4	20	Хлеб из муки пшеничной	
2,32	2,95		36,4	10	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	
				10	Масло сливочное шт	
				10	Масло сливочное шт	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	ОБЕД С 5-11 кл	152,49 р.
1,81	7,44	11,8	121,79	100	Салат из моркови и свежих огурцов Картофель очищенный, Кукуруза консервированная, Морковь очищенная, Огурцы свежие, Соль, Масло растительное	
9,25	4,25	9,75	114,25	250	Суп куриный	
9,6	9,3	17,5	192,1	100	Котлеты рубленые из фарша рыбного	
2,69	17,1	18,08	236,81	150	Пюре картофельное Пюре картофельное, Масло сливочное	
0,1	0,02	17,26	70,08	200	Напиток вишневый Вишня б/з, Сахар-песок	
3	1,16	20,56	104,8	40	Хлеб из муки пшеничной	
1,12	0,22	9,88	46,4	20	Хлеб ржано-пшеничный	



Главный технолог _____

Зав. производством _____

