

Утверждаю

Руководитель учреждения

ГБОУ ООШ № 21

/Голина Е.Г./

МЕНЮ

28 марта 2022 г.

Ясли 12 часов

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
СУП МОЛОЧНЫЙ РИСОВЫЙ	180	5	7,3	16,8	153
БУТЕРБРОД	32	2,4	0,9	16,5	84
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	180	0,1		8,1	32
Итого		7,5	8,2	41,4	269
Обед					
СУП ОВОЩНОЙ НА КУР. БУЛ. СО СМЕТАНОЙ	200	2,3	4,3	11,9	97
КАША ЯЧНЕВАЯ	100	3,4	2,1	22,3	122
ГУЛЯШ КУРИНЫЙ	75	0,3	2,8	1,9	35
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180			7,7	31
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	44	2,9	0,4	18,7	90
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,6	0,1	10,2	48
Итого		10,5	9,7	72,7	423
Полдник					
РЯЖЕНКА	135	3,9	3,4	5,7	73
Итого		3,9	3,4	5,7	73
Ужин					
ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ СО СВЕКЛОЙ	145	7,8	6	47	273
ЧАЙ	180	0,1		0,1	1
Итого		7,9	6	47,1	274
Всего		29,8	27,3	166,9	1039

Медицинская сестра



Елеференко С.Ю.

Стоимость: 125р

Утверждаю

Руководитель учреждения

ГБОУ ООШ № 21

/Голина Е.Г./

МЕНЮ

28 марта 2022 г.

Сад 12 часов

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
СУП МОЛОЧНЫЙ РИСОВЫЙ	200	5,1	7,9	19,1	169
БУТЕРБРОД	32	2,4	0,9	16,5	84
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	180	0,1		10,3	42
Итого		7,6	8,8	45,9	295
Обед					
СУП С ЗЕЛЁНЫМ ГОРОШКОМ НА КУР. БУЛ. СО СМЕТАНОЙ	250/10	3,2	7,9	16,6	151
КАША ЯЧНЕВАЯ	120	3,9	3,6	25,4	150
ГУЛЯШ КУРИНЫЙ	85	0,4	5,1	2,5	59
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200			9,6	38
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	50	3,3	0,4	21,1	102
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	36	2,7	0,2	18	85
Итого		13,5	17,2	93,2	585
Полдник					
РЯЖЕНКА	162	4,7	4,1	6,8	88
Итого		4,7	4,1	6,8	88
Ужин					
ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ СО СВЕКЛОЙ	160	8,6	7,5	52,6	312
ЧАЙ	200	0,1		0,3	2
Итого		8,7	7,5	52,9	314
Всего		34,5	37,6	198,8	1282

Медицинская сестра

Ев

Елеференко С.Ю.

Стоимость: 125р