

Утверждаю

Руководитель учреждения

ГБОУ ООШ № 21

Голина Е.Г./



**МЕНЮ**  
26 октября 2022 г.

Ясли 12 часов

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
СУП МОЛОЧНЫЙ ПШЕННЫЙ	180	14,55	5,3	7,5	16,7	156
БУТЕРБРОДЫ С ПОВИДЛОМ	30/20	3,27	2,3	0,9	28,7	132
КАКАО С МОЛОКОМ	180	12,53	4,3	4,8	14,8	120
<b>Итого</b>		<b>30,35</b>	<b>11,9</b>	<b>13,2</b>	<b>60,2</b>	<b>408</b>
<b>II Завтрак</b>						
ПЮРЕ ЯБЛОЧНОЕ	131	17,08	0,8	0,3	25	108
<b>Итого</b>		<b>17,08</b>	<b>0,8</b>	<b>0,3</b>	<b>25</b>	<b>108</b>
<b>Обед</b>						
СУП С КЛЕЦКАМИ НА М.К.Б СО СМЕТАНОЙ	200/8	21,38	6,7	8,4	17,8	173
ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ПОД ОМЛЕТОМ	120	11,68	8,9	13,4	8,1	189
КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ	45	36,72	9,2	11,1	1,8	143
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	2,44			8	32
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	36	0,00	2,4	0,3	15,2	73
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	18	0,00	1,4	0,1	9,1	43
<b>Итого</b>		<b>72,22</b>	<b>28,6</b>	<b>33,3</b>	<b>59,8</b>	<b>653</b>
<b>Полдник</b>						
КЕФИР	155	0,00	4,4	3,8	6	80
<b>Итого</b>		<b>0,00</b>	<b>4,4</b>	<b>3,8</b>	<b>6</b>	<b>80</b>
<b>Ужин</b>						
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	114	0,00	0,5	0,5	11,2	54
КОРОЛЕВСКИЙ ПИРОГ	125	45,93	22,7	17,5	18,6	326
ЧАЙ	180	0,32	0,1		0,3	2
<b>Итого</b>		<b>46,25</b>	<b>23,3</b>	<b>18</b>	<b>30,1</b>	<b>382</b>
<b>Всего</b>		<b>165,89</b>	<b>69</b>	<b>68,6</b>	<b>181,1</b>	<b>1631</b>

Зав. производством (шеф-повар)

Хаджиева А.В.

Утверждаю

Руководитель учреждения  
ГБОУ ООШ № 21  
*Силина* /Голина Е.Г./



**МЕНЮ**  
26 октября 2022 г.

**Сад 12 часов**

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
СУП МОЛОЧНЫЙ ПШЕННЫЙ	200	17,57	6,3	9,2	19	186
БУТЕРБРОДЫ С ПОВИДЛОМ	30/26	4,08	2,3	0,9	31,5	143
КАКАО С МОЛОКОМ	200	15,06	5,2	5,7	17,8	145
Итого		36,71	13,8	15,8	68,3	474
<b>II Завтрак</b>						
ПЮРЕ ЯБЛОЧНОЕ	131	17,04	0,8	0,3	24,9	108
Итого		17,04	0,8	0,3	24,9	108
<b>Обед</b>						
СУП С КЛЕЦКАМИ НА М.К.Б СО СМЕТАНОЙ	250/8	24,26	6,7	8,7	17,6	176
ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ПОД ОМЛЕТОМ	160	14,01	11,8	17,6	9,2	244
КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ	65	42,93	10,2	14,4	2,3	179
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	2,61			9,6	38
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	45	0,00	3	0,4	18,9	91
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	32	0,00	2,4	0,2	16,1	76
Итого		83,80	34,1	41,3	73,7	804
<b>Полдник</b>						
КЕФИР	186	0,00	5,2	4,5	7,2	96
Итого		0,00	5,2	4,5	7,2	96
<b>Ужин</b>						
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	133	0,91	0,5	0,5	13,1	63
КОРОЛЕВСКИЙ ПИРОГ	145	61,09	28,7	23,5	26,7	437
ЧАЙ	200	0,43	0,2		0,4	2
Итого		62,43	29,4	24	40,2	502
Всего		199,99	83,3	85,9	214,3	1984

Зав. производством (шеф-повар) \_\_\_\_\_ Хаджиева А.В.