

Утверждаю

Руководитель учреждения

ГБОУ ООШ № 21

/Голина Е.Г./

# МЕНЮ

20 апреля 2023 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 КУЛЕШ	180	14,32	5,3	7,8	16,7	159
САТЕРБРОДЫ С СЫРОМ	30/9	9,12	4,6	3,8	15,4	115
КАКАО С МОЛОКОМ	180	10,25	4	4,4	13,4	110
Итого		33,69	13,9	16	45,5	384
<b>II Завтрак</b>						
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	150	0,68	0,1		1,3	8
Итого		0,68	0,1		1,3	8
<b>Обед</b>						
СУП ОВОЩНОЙ СО СМЕТНОЙ	200	17,98	5,6	8,1	9,6	134
КАША ОТВАРНОЙ	100	4,73	2,6	1,9	28	139
САМОСЫ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	140	32,58	17,1	10	11,7	222
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	1,61			7	28
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	1,66	2,6	0,3	16,7	80
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,02	1,6	0,1	10,7	50
Итого		59,57	29,5	20,4	83,7	653
<b>Полдник</b>						
КАША СЕЛЬ	150	1,81				
Итого		1,81				
<b>Ужин</b>						
САЛАТ ТЕПЛЫЙ	30	1,77	0,4		2,4	1
САЛАТЫ РЫБНЫЕ	80	43,57	15,1	5,3	1,8	11
ХЛЕБ НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,24	1,5	0,6	10,3	5
САЛАТ	180	0,15	0,1		0,1	
САЛАТЫ	20	0,00	0,8	0,7	10,4	5
Итого		46,72	17,9	6,6	25	23
Итого		142,48	61,4	43	155,5	12

повар)

Девяшина М.А.

Утверждаю

Руководитель учреждения

ГБОУ ООШ № 21

\_\_\_\_\_/Голина Е.Г./

# МЕНЮ

20 апреля 2023 г.

Ясли 12 часов

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
П. МОЛОЧНЫЙ КУЛЕШ	180	14,32	5,3	7,8	16,7	159
П. ПЕРЦЫ С СЫРОМ	30/9	9,12	4,6	3,8	15,4	115
КАША С МОЛОКОМ	180	10,25	4	4,4	13,4	110
Итого		33,69	13,9	16	45,5	384
<b>II Завтрак</b>						
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИЛОВНИКА	150	0,68	0,1		1,3	8
Итого		0,68	0,1		1,3	8
<b>Обед</b>						
П. ПЕРЦЫ СО СМЕТНОЙ	200	17,98	5,6	8,1	9,6	134
П. ПЕРЦЫ	100	4,73	2,6	1,9	28	139
П. ПЕРЦЫ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	140	32,58	17,1	10	11,7	222
САМПОТ ИЗ СМЕСИ СУКОВРУКТОВ	180	1,61			7	28
САЛ. РАКНО-ПЕЧЕНИЧЬИ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	1,66	2,6	0,3	16,7	80
САЛ. ПЕЧЕНИЧЬИ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,02	1,6	0,1	10,7	50
Итого		59,57	29,5	20,4	83,7	653
<b>Полдник</b>						
КИСЕЛЬ	150	1,81				
Итого		1,81				
<b>Ужин</b>						
САЛ. ТЕПЛАЯ	30	1,77	0,4		2,4	12
САЛ. ТЕПЛАЯ	60	43,57	15,1	5,3	1,8	114
САЛ. ТЕПЛАЯ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,24	1,5	0,6	10,3	52
САЛ.	180	0,15	0,1		0,1	1
САЛ. ТЕПЛАЯ	20	0,90	0,8	0,7	10,4	51
Итого		46,72	17,9	6,6	25	230
Итого		142,48	81,4	43	155,5	1275

Защита производством (шеф-повар)

Девятина М.А.