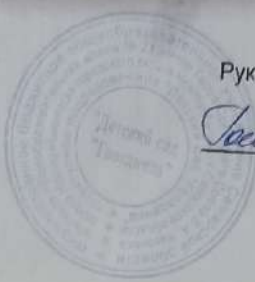


Утверждаю

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



МЕНЮ
30 ноября 2023 г.

Ясли 12 часов

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
СУП ЯЧНЕВЫЙ МОЛОЧНЫЙ	180	14,69	5,5	7,3	16,4	156
БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ	30/6	6,55	2,4	5,5	16,3	125
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	12,20	4,6	4,9	14,6	121
Итого		33,43	12,5	17,7	47,3	402
II Завтрак						
НАПИТОК ИЗ АПЕЛЬСИНОВ	150	2,22	0,1		6,3	26
Итого		2,22	0,1		6,3	26
Обед						
САЛАТ ТЕПЛЫЙ	30	3,93	0,5	1,6	2,5	28
СУП С КЛЕЦКАМИ НА М.К.Б	200	13,97	3,7	6,2	10,6	115
КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	40	1,54	1,8	1,1	13,1	70
ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	60	32,67	11,4	4,6	7,5	118
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	1,49			6,5	26
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	1,64	2,6	0,3	16,6	80
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	0,98	1,6	0,1	10,2	48
Итого		56,22	21,6	13,9	67	485
Полдник						
КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА	150	4,26	0,1		13,4	54
ПЕЧЕНЬЕ	20	3,26	1,4	1,9	14,1	79
Итого		7,52	1,5	1,9	27,5	133
Ужин						
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	100	6,17	5,7	4,6	25,9	168
КОТЛЕТА ИЗ ГОВЯДИНЫ	60	45,14	11,2	12,7	0,7	162
БАТОН НАРЕЗОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,25	1,5	0,6	10,4	53
ЧАЙ	180	0,72	0,1		5	20
Итого		53,27	18,5	17,9	42	403
Всего		152,66	54,2	51,4	190,1	1449

(Зав. производством (шеф-повар) _____

Девяшина М.А.

Утверждаю

Руководитель учреждения
ГБОУ ООШ № 21
Голина Е.Г.

МЕНЮ

30 ноября 2023 г.

Сад 12 часов

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
СУП ЯЧНЕВЫЙ МОЛОЧНЫЙ	200	18,30	6	8,1	18,3	173
БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ	30/8	8,08	2,4	7,1	16,4	139
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	14,75	5,4	5,8	17,8	147
Итого		39,14	13,8	21	52,5	459
II Завтрак						
НАПИТОК ИЗ АПЕЛЬСИНОВ	180	2,87	0,1		7,8	31
Итого		2,87	0,1		7,8	31
Обед						
САЛАТ ТЕПЛЫЙ	40	5,21	0,7	2,1	3,4	36
СУП С КЛЕЦКАМИ НА М.К.Б	250	17,55	4,7	7,8	13,4	144
КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	50	1,88	2,3	1,4	16,4	87
ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	70	38,15	13,4	5,5	9	139
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	1,92			8,3	34
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	50	2,06	3,2	0,4	20,7	100
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	35	1,71	2,7	0,2	17,9	85
Итого		68,48	27	17,4	89,1	625
Полдник						
КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА	180	5,13	0,1		18,2	65
ПЕЧЕНЬЕ	20	3,26	1,4	1,9	14,1	79
Итого		8,39	1,5	1,9	30,3	144
Ужин						
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	100	6,17	5,7	4,6	25,9	168
КОТЛЕТА ИЗ ГОВЯДИНЫ	70	52,66	13	14,8	0,9	189
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,25	1,5	0,6	10,4	53
ЧАЙ	200	0,86	0,2		5,9	24
Итого		60,94	20,4	20	43,1	434
Всего		179,61	62,8	60,3	222,6	1693

(Зав. производством (шеф-повар) _____

Девяшина М.А.