

Утверждаю

Руководитель учреждения

ГБОУ ООШ № 21

/Голина Е.Г./

МЕНЮ
18 апреля 2024 г.

Сад 12 часов

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
СУП ВЕРМЕШЕЛЕВЫЙ	200	16,77	5,9	8,9	19,5	183
БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ И МАСЛОМ	30/9/8	10,22	4,5	10,7	15,9	179
КАКАО С МОЛОКОМ	200	13,73	5,3	5,6	17,1	142
Итого		40,72	15,7	25,2	52,5	504
II Завтрак						
НАПИТОК ИЗ ЛИМОНОВ	180	1,78	0,1		4	17
Итого		1,78	0,1		4	17
Обед						
САЛАТ ТЕПЛЫЙ	40	3,73	0,4	1,9	2,3	29
СУП МОСКОВСКИЙ НА М.К.Б.СО СМЕТАНОЙ	250/10	22,49	7,1	7	25	193
ЗРАЗЫ РЫБНЫЕ С ЯЙЦАМИ	130	37,77	13,3	7,6	1,5	127
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	2,19			7,2	29
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	35	2,16	3,4	0,5	21,8	105
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	35	1,84	2,9	0,2	19,3	91
Итого		70,19	27,1	17,2	77,1	574
Полдник						
КИСЕЛЬ	180	1,31				
Итого		1,31				
Ужин						
ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ СО СМЕТАННЫМ СОУСОМ	130/10	51,19	21,6	16,2	17,3	305
ЧАЙ	200	0,37	0,1		0,3	2
АПЕЛЬСИН	60	11,60	0,6	0,1	5,1	27
Итого		63,17	22,3	16,3	22,7	334
Всего		177,17	65,2	58,7	156,3	1429

Зав. производством (шеф-повар)

Деяшина

Деяшина М.А.

Утверждаю

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

МЕНЮ
18 апреля 2024 г.

Ясли 12 часов

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
СУП ВЕРМЕШЕЛЕВЫЙ	180	15,13	5,3	8,1	17,7	165
БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ И МАСЛОМ	30/8/6	7,07	4,1	8,4	15,9	156
КАКАО С МОЛОКОМ	180	11,33	4,4	4,8	14	117
Итого		33,54	13,8	21,3	47,6	438
II Завтрак						
НАПИТОК ИЗ ЛИМОНОВ	150	1,49	0,1		3,3	14
Итого		1,49	0,1		3,3	14
Обед						
САЛАТ ТЕПЛЫЙ	40	3,72	0,4	1,9	2,3	29
СУП МОСКОВСКИЙ НА М.К.Б.СО СМЕТАНОЙ	200/8	18,36	5,5	5,6	20,5	156
ЗРАЗЫ РЫБНЫЕ С ЯЙЦАМИ	110	32,02	11,6	6,5	1,4	111
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	1,83			6,2	25
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	1,73	2,7	0,4	17,4	84
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,05	1,7	0,1	11	52
Итого		58,70	21,9	14,5	58,8	457
Полдник						
КИСЕЛЬ	180	1,31				
Итого		1,31				
Ужин						
ВАРЕННИКИ ЛЕНИВЫЕ СО СМЕТАННЫМ СОУСОМ	110/10	43,29	18,2	13,5	14,6	258
ЧАЙ	180	0,36	0,1		0,3	2
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	60	9,33	0,3	0,3	6,2	30
Итого		52,98	18,6	13,8	21,1	290
Всего		148,02	54,4	49,6	130,8	1199

Зав. производством (шеф-повар)



Девяшина М.А.