

Утверждаю

Руководитель учреждения

ГБОУ ООШ № 21

/Голина Е.Г./

**МЕНЮ**

5 марта 2025 г.

Ясли 12 часов

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
СУП ГЕРКУЛЕСОВЫЙ МОЛОЧНЫЙ	180	1,86	6,4	8,2	21,3	186
БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ	20/6	1,38	1,5	4	10,3	83
КАКАО С МОЛОКОМ	150	1,38	4	4,3	13,1	108
Итого		4,62	11,9	16,5	44,7	377
II Завтрак						
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	113	8,14	0,6	0,1	11,1	47
Итого		8,14	0,6	0,1	11,1	47
Обед						
БОРЩ НА М.К.Б. СО СМЕТАНОЙ	200/9	27,53	5,6	5,2	12,6	121
ОЛАДЫ ИЗ ПЕЧЕНИ	300/20	121,70	53	21,8	8,5	506
МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ	120	2,49	2,8	3,6	18,3	118
САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК	40	3,28	0,4	2,1	2,9	32
НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	4,81	0,1	0,1	26,4	108
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	36	1,65	2,4	0,3	15,2	73
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	0,87	1,2	0,1	7,7	36
Итого		162,32	65,5	33,2	91,6	994
Полдник						
СНЕЖОК	101	12,70				
ПРЯНИКИ	25	5,11	1,5	1,2	18,6	91
Итого		17,82	1,5	1,2	18,6	91
Ужин						
КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	130	1,33	3,7	0,5	26,6	125
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ " РОЗОВЫЕ ЩЕЧКИ" СО СМЕТ.	40/8	4,85	3,4	7,4	2,9	94
КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ И ОВОЩЕЙ	60	39,16	7,3	11	2,6	139
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	0,30	1,5	0,6	10,3	52
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	150	5,05	0,3	0,1	13,3	61
Итого		50,70	16,2	19,6	55,7	471
Всего		243,60	95,7	70,6	221,7	1980

Зав. производством (шеф-повар)

Девяшина М.А.