

СОГЛАСОВАНО

Директор школы №

Ф.И.О. *Сидорова*

*Сидорова*



УТВЕРЖДЕН

Счастливая Е.



**МЕНЮ (Льготное)  
12 февраля 2021 г.**

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г		88,83
<b>Завтрак 1-4 класс льготное СД</b>						
5,76	12,8	31,1	262,64	100	<b>Сырники из творога с соусом ягодным</b> Сырники, Соус ягодный	
4,5	4,48	38,58	212,28	200	<b>Кофейный напиток из цикория с молоком</b> Напиток кофейный цикорий растворимый, Сахар-песок, Молоко	
2,26	2,09	0	27,85	10	<b>Ветчина</b> Ветчина детская	
3	1,16	20,56	104,8	40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> Хлеб пшеничный в нарезке	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г		148,68
<b>Обед 1-4 класс льготное СД</b>						
0,684	4,866	2,352	56,58	60	<b>Салат из белокочанной капусты, помидоров и огурцов</b> Помидоры, Морковь свежая очищенная п/ф, Капуста белокочанная свежая очищенная п/ф, Огурцы свежие, Масло растительное, Соль	
7,4	2,8	7	82,8	200	<b>Уха ростовская</b> Уха Ростовская	
11,9	9	11,5	174,6	100	<b>Шницель рубленый куриный</b> Шницель рубленый куриный	
3,705	4,245	40,98	208,485	150	<b>Рис отварной</b> Крупа Рисовая, Масло сливочное, Соль	
0,08	0,08	22,14	91,9	200	<b>Напиток яблочный</b> Яблоки свежие, Сахар-песок, Лимонная кислота	
1,5	0,58	10,28	52,4	20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> Хлеб пшеничный в нарезке	
1,12	0,22	9,88	46,4	20	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> Хлеб ржано-пшеничный в нарезке	

11 день

Главный технолог

*Сидорова*

Зав. производством

*Счастливая Е.*

СОГЛАСОВАНО

Директор школы №

Ф.И.О. *Федосеева Е.В.*

УТВЕРЖДЕНО

Счастливая Е.И.

## МЕНЮ (Платное) 12 февраля 2021 г.



Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г		<b>обед 148,68</b>	<b>148,68</b>
0,684	4,866	2,352	56,58	60	Помидоры, Морковь свежая очищенная п/ф, Капуста белокочанная свежая очищенная п/ф, Огурцы свежие, Масло растительное, Соль	<b>Салат из белокочанной капусты, помидоров и огурцов</b>	
7,4	2,8	7	82,8	200	Уха Ростовская	<b>Уха ростовская</b>	
11,9	9	11,5	174,6	100	Шницель рубленый куриный	<b>Шницель рубленый куриный</b>	
3,705	4,245	40,98	208,485	150	Крупа Рисовая, Масло сливочное, Соль	<b>Рис отварной</b>	
0,08	0,08	22,14	91,9	200	Яблоки свежие, Сахар-песок, Лимонная кислота	<b>Напиток яблочный</b>	
1,5	0,58	10,28	52,4	20	Хлеб пшеничный в нарезке	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	
1,12	0,22	9,88	46,4	20	Хлеб ржано-пшеничный в нарезке	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г		<b>обед 89 учит.</b>	<b>89,00</b>
0,684	4,866	2,352	56,58	60	Помидоры, Морковь свежая очищенная п/ф, Капуста белокочанная свежая очищенная п/ф, Огурцы свежие, Масло растительное, Соль	<b>Салат из белокочанной капусты, помидоров и огурцов</b>	
7,4	2,8	7	82,8	200	Уха Ростовская	<b>Уха ростовская</b>	
11,9	9	11,5	174,6	100	Шницель рубленый куриный	<b>Шницель рубленый куриный</b>	
3,705	4,245	40,98	208,485	150	Крупа Рисовая, Масло сливочное, Соль	<b>Рис отварной</b>	
0,08	0,08	22,14	91,9	200	Яблоки свежие, Сахар-песок, Лимонная кислота	<b>Напиток яблочный</b>	
1,5	0,58	10,28	52,4	20	Хлеб пшеничный в нарезке	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	
1,12	0,22	9,88	46,4	20	Хлеб ржано-пшеничный в нарезке	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	

11 день

Главный технолог

Зав. производством