

Меню на « 5 » марта 2015 г.

Утверждаю
 Директор МБОУ СОШ №20
 О.Б.Трусова
 « 5 » марта 2015 г.

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	1-4 классы						5-11 классы					
		выход	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность	цена	выход	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность	цена
завтраки													
	Котлета рубленая из курицы	100	12,1	17,4	9,86	245,0	39,93	100	12,13	17,4	9,86	245,0	39,93
	Каша гречневая рассыпчатая	150	9,0	10,5	42	300	10,07	150	9,0	10,5	42	300	10,07
	Соус томатный	50	4,95	2,5	5,05	61,55	2,89	50	4,95	2,5	5,05	61,55	2,89
	Кофейный напиток	200	3	4	29	152	6,77	200	3	4	29	152	6,77
	Хлеб пшеничный I сорт	30	2,3	0,29	14,36	70,8	2,44	50	3,84	0,48	23,94	118	4,07
	Булочка	80	6,7	5,8	54,2	437	27,28	80	6,7	5,8	54,2	437	27,28
	ИТОГО:	610	38,0	40,4	154,47	1266,35	89,38	630	39,62	40,68	164,05	1313,55	92,96
завтрак обучающихся с ОБЗ													
	Бутерброд с батоном с маслом	17,7/10/	5,33	11,5	9,17	161,57	4,95	17,7/10/	5,33	11,53	9,17	161,57	4,95
	Каша рисовая молочная со сливочным	150/5	3	2,25	18	103,5	13,92	200/5	4	3	24	138	16,76
	Чай с сахаром	200	0,2	-	15,0	58	1,63	200	0,2	-	15,0	58	1,63
	Хлеб пшеничный I сорт	30	2,3	0,29	14,36	70,8	2,44	30	2,3	0,29	14,36	70,8	2,44
	Йогурт молочный	100	2,5	1,2	16	85	2,900	100	2,5	1,2	16	85	2,900
	ИТОГО:	527,7	13,3	15,2	72,53	478,87	54,94	577,7	14,33	16,02	78,53	513,37	57,78
обеда обучающихся с ОБЗ													
	Суп-пюре из картофеля с гренками	200/10	3,2	4,88	17,2	126	19,11	250/10	4,0	6,1	21,5	157,5	23,53
	Котлета рубленая из курицы	100	12,1	17,4	9,86	245,0	39,93	100	12,13	17,4	9,86	245,0	39,93
	Каша гречневая рассыпчатая	150	9,0	10,5	42	300	10,07	180	10,8	12,6	50,4	360	12,02
	Соус томатный	50	4,95	2,5	5,05	61,55	2,89	50	4,95	2,5	5,05	61,55	2,89
	Кофейный напиток	200	3	4	29	152	6,77	200	3	4	29	152	6,77
	Хлеб пшеничный I сорт	30	2,3	0,29	14,36	70,8	2,44	50	3,84	0,48	23,94	118	4,07
	Булочка	80	6,7	5,8	54,2	437	27,28	80	6,7	5,8	54,2	437	27,28
	ИТОГО:	820	41,2	45,3	171,67	1392,35	108,49	920	45,42	48,8	193,95	1531,05	118,49

Шеф-повар

Т.П. Ярошенко

Т.П. Ярошенко