

Утверждаю:  
 Директор школы \_\_\_\_\_ Шабалина И.В.

ИП Хе А.  
 столовая №1

Меню на 02.09.2021г.

**Льготное питание 1-4 классы**

№	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энерге т.цен	№ рецепт	Цена
			Б	Ж	У			
1	Каша вязкая молочная, пшенная с маслом на свежем молоке	200/20	6,1	4	37	208,24	173	26,99
2	Масло сливочное	10	0,1	7,2	0,13	65,72	14	6,42
3	Сыр	20	4,64	5,9	0	71,66	15	10,2
4	Молоко кипяченое	200	5,8	5	9,6	107	385	12,6
5	Банан	110	0,6	0,6	17,7	70,5	ПР	16,28
6	Хлеб пшеничный	50	2,28	0,24	14,8	61,5	ПР	4,48
7	Яйцо вареное	40	5,08	4,6	0,28	63	209	7,8
8								
<b>Итого:</b>						<b>647,62</b>		<b>84,77</b>

**Обед ОВЗ 1-4 класс**

1	Жаркое по-домашнему со свининой	50/100	22,1	25,8	0,85	379,8	259	29,23
2	Компот из с/ф	1/200	1,16	0,3	47,2	196	342	3,97
3	Хлеб пшеничный	20	2,28	0,24	14,8	61,5	ПР	3,62
4								
<b>Итого:</b>						<b>637,3</b>		<b>36,82</b>

**Льготное питание 5-11 классы**

1	Каша вязкая молочная, пшенная с маслом на свежем молоке	250/20	8,64	11,06	54,3	352	173	33,12
2	Масло сливочное	10	0,1	7,2	0,13	65,72	14	6,42
3	Сыр	20	4,64	5,9	0	71,66	15	10,2
4	Молоко кипяченое	200	5,8	5	9,6	107	385	12,6
5	Банан	110	0,6	0,6	17,7	70,5	ПР	16,28
6	Хлеб пшеничный	50	2,28	0,24	14,8	61,5	ПР	4,48
7	Яйцо вареное	40	5,08	4,6	0,28	63	209	7,8
8								
9	<b>Итого:</b>					<b>791,38</b>		<b>90,9</b>

**Обед ОВЗ 5-11 класс**

1	Помидоры свежие	100	0,87	0,1	1,4	11,62	71	15
2	Суп картофельный с бобовыми(горох) и с курицей	250/12,5	7,8	7,4	27,5	176,07	102	14,42
3	Жаркое по-домашнему со свининой	50/150	22,1	25,8	0,85	379,8	259	35,87
4	Компот из с/ф	1/200	1,16	0,3	47,2	196	342	3,97
5	Хлеб пшеничный	50	2,28	0,24	14,8	61,5	ПР	4,3
6	Хлеб ржаной	50	1,98	0,36	11,9	59,4	ПР	3,72
7								
8								
<b>Итого:</b>						<b>884,39</b>		<b>77,28</b>

Зав.производством \_\_\_\_\_ Лысова Е.А.