

Утверждаю:

Директор школы \_\_\_\_\_

Шабалина И.В.

Меню на 24.05.2021г.

ИП Хе А.

столовая №1

**Льготное питание 1-4 классы**

№	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества			Энерге т.цен	№ рецепт	Цена
			Б	Ж	У			
1	Икра кабачковая	60	0,9	3,2	4,1	0	73	10,06
2	Курица запеченная	100	8,5	13,6	7,1	182	293	34,24
3	Соус сметанный с томатом №331	50	0,87	2,07	4,53	40,46	331	4,83
4	Макаронны отварные	150	2,96	6,08	15,28	149	202	3,65
5	Какао с молоком свежим	200	5,2	4,28	12,53	109,36	382	9,29
6	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	61,5	ПР	4,48
7	Яблоки	140	0,6	0,6	17,7	70,5	ПР	18,22
8								
9	<b>Итого:</b>					<b>612,82</b>		<b>84,77</b>

**Обед ОВЗ 1-4 класс**

1	Суп картофельный с крупой (рис) с мясом говядины	200	3,98	5,23	16,31	128,23	98	19,61
2	Компот с/ф	200	1,16	0,3	47,2	196	342	3,63
3	Масло сливочное на полив	5	0,1	7,2	0,13	65,72	14	3,23
4	Каша гречневая , рассыпчатая	150	4,06	4,63	16,71	124	171	6,78
5	Хлеб пшеничный	40	2,28	0,24	14,76	61,5	ПР	3,57
	<b>Итого:</b>					<b>575,45</b>		<b>36,82</b>

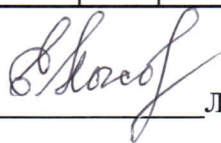
**Льготное питание 5-11 классы**

1	Икра кабачковая	80	0,9	3,2	4,1	0	73	13,42
2	Курица запеченная	100	8,5	13,6	7,1	182	293	34,24
3	Соус сметанный с томатом	50	0,87	2,07	4,53	40,46	331	4,83
4	Макаронны отварные	180	3,55	7,3	18,34	180,25	202	4,21
5	Какао с молоком свежим	200	5,2	4,28	12,53	109,36	382	9,29
6	Хлеб пшеничный	50	2,28	0,24	14,76	61,5	ПР	4,48
7	Яблоки	120	0,6	0,6	17,7	70,5	ПР	16,55
8	Хлеб ржаной	50	1,98	0,36	11,88	59,4	ПР	3,88
9	<b>Итого:</b>					<b>703,47</b>		<b>90,9</b>

**Обед ОВЗ 5-11 класс**

1	Суп картофельный с крупой (рис) с мясом говядины	250	4,01	5,6	16,8	132	98	20,41
2	Каша гречневая , рассыпчатая	180	5,73	6,04	33,61	338,45	171	7,98
3	Гуляш из говядины	40/50	9,3	9,5	12,9	130,9	260	40,78
4	Хлеб пшеничный	50	2,28	0,24	14,76	61,5	ПР	4,48
5	Компот с/ф	200	1,16	0,3	47,2	196	342	3,63
9								
	<b>Итого:</b>					<b>858,85</b>		<b>77,28</b>

Зав.производством \_\_\_\_\_



Лысова Е.А.