

Согласовано:

Директор МБОУ-СОШ №3

Ковальчук Н.В.

Утверждаю :

Директор МП комбинат
школьного питания и торговли

В. Н. Серикова

МЕНЮ

Столовая школы №3

ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОТ 12 ЛЕТ И СТАРШЕ

ЗАВТРАК 25 ноября

Родительская доплата: 70 руб.+ 6 руб. компенсационных выплат
Для детей из многодетных семей родительская доплата: 60 руб. +16 руб. компенсационных выплат

Наименование блюда	Вес блюда	Цена	Пищевые вещества г.			Энерг. Ценность	№ рецептур
			Белки	Жиры	Углеводы		
нарезка огурцы соленые	30	4,36	0,3	0,05	0,5	3	70/2015
фрикаделька куриная со слив.масл	100/10	46,08	14,2	19,8	8	268	297/2015
рагу овощное	150	16,78	3,5	7,6	16	148	541/2015
компот из сухофруктов	200	4,39	1,2	0	38,8	132	349/2015
хлеб пшеничный	30	1,08	2,1	0,3	15,1	60	п/п
хлеб ржаной йодированный	30	1,37	2	0,3	12,6	61	п/п
яблоки	140	9,81	0,5	0,5	13,7	86	38/2015
Итого		83,87	23,8	28,55	104,7	758	

МЕНЮ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Наименование	Выход	Цена	Ккал	Наименование	Выход	Цена	Ккал
салат из свежей капусты	100	7,38		Мучные изделия			
икра свекольная	100	9,47		кята	100	12,73	
пюре картофельное	150	13,98		пирожок с повидлом	75	7,26	
каша гречневая с маслом	150	12,21		пирожок с капустой	75	7,39	
рис отварной с маслом	150	10,68		пирожок с картофелем	75	5,93	
капуста тушеная	150	13,6		булка с сыром	75	20,41	
котлета куриная	80	36,59		булка со сгущенкой	75	10,83	
феле по французски	100	54,24		сосиска в тесте	50/50	20,83	
отбивная куриная	100	68,63		ватрушка детская	100	32,91	
цыпленок жаренный	100	47,28					
запеканка творожная	135/20	53,49					
жевательный мармелад	16	13,03					
вафли на фруктозе	60	23,73					
шоколад аленка	20	17,78					
				Соки, напитки			
				сок	200	10,49	
				чай раз с сахаром и лимон	200/10/7	3,62	
				вода питьевая	500	20,84	

Бухгалтер - калькулятор
Повар - бригадирБорисова Т.И.
Бибикина В. Н.