

Согласовано

Директор
МБОУ СОШ с. Леонидово
_____ /Харина О.Е./

МЕНЮ

12 мая 2021 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ картофель, горошек зеленый консервы, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, бедро куриное, соль йодированная, сметана 20% жирности, яйца куриные (шт.)	200/5	18,78	2,8	5,3	14,8	116
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое	150	8,47	3,4	4,6	34,7	190
ПОДЖАРКА свинина бескостная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, соль йодированная	90	35,52	0,6	6,8	2,6	72
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД клубника, сахар песок, вода питьевая	200	8,78			18,2	72
САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ морковь красная, капуста белокочанная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное	60	8,22	1,7	2,9	4,8	52
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,20	2,2	0,2	13,7	64
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,15	1,9	0,3	11,6	55
Итого		84,13	12,6	20,1	100,4	621
Всего		84,13	12,6	20,1	100,4	621

Согласовано

Директор
МБОУ СОШ с. Леонидово
/Харина О.Е./

МЕНЮ

12 мая 2021 г.

5-11 кл

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ картофель, горошек зеленый консервы, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, бедро куриное, соль йодированная, сметана 20% жирности, яйца куриные (шт.)	250	22,92	3,6	6,3	18,2	141
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое	180	10,20	4,1	5,6	41,7	228
ПОДЖАРКА свинина бескостная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, соль йодированная	100	39,46	0,7	7,5	3	80
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД клубника, сахар песок, вода питьевая	200	8,78			18,2	72
САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ морковь красная, капуста белокочанная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное	100	13,70	2,8	4,8	8	86
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,20	2,2	0,2	13,7	64
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,15	1,9	0,3	11,6	55
Итого		99,41	15,3	24,7	114,4	726
Всего		99,41	15,3	24,7	114,4	726

Согласовано

Директор
МБОУ СОШ с. Леонидово
_____ /Харина О.Е./

МЕНЮ

12 мая 2021 г.

ОВЗ 1-4 КЛАСС

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ВЯЗКАЯ овсяные хлопья "Геркулес", вода питьевая, молоко сухое цельное 25% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое	150	17,46	10,9	11,6	38,9	296
СЫР ПОРЦИЯМИ сыр голландский (круглый)	10	5,64	2,3	2,9		35
МАСЛО ПОРЦИЯМИ масло сладко-сливочное несоленое	10	8,00	0,1	7,8	0,1	67
КАКАО С МОЛОКОМ какао напитки, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	200	36,05	4,8	3	67,3	310
ХЛЕБ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,67	3,6	0,3	22,8	107
Итого		70,82	21,7	25,6	129,1	815
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ картофель, горошек зеленый консервы, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, бедро куриное, соль йодированная, сметана 20% жирности, яйца куриные (шт.)	200/5	18,78	2,8	5,3	14,8	116
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое	150	8,47	3,4	4,6	34,7	190
ПОДЖАРКА свинина бескостная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, соль йодированная	90	35,52	0,6	6,8	2,6	72
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД клубника, сахар песок, вода питьевая	200	8,78			18,2	72
САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ морковь красная, капуста белокочанная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное	60	8,22	1,7	2,9	4,8	52
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,20	2,2	0,2	13,7	64
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,15	1,9	0,3	11,6	55
Итого		84,13	12,6	20,1	100,4	621
Всего		154,95	34,3	45,7	229,5	1436

Согласовано

Директор

МЕНЮ

12 мая 2021 г.

ОВЗ 5-11 КЛАСС

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС"ВЯЗКАЯ овсяные хлопья "геркулес", вода питьевая, молоко сухое цельное 25% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое	200	23,15	14,6	15,5	51,6	393
СЫР ПОРЦИЯМИ сыр голландский (круглый)	12	6,46	2,8	3,5		41
МАСЛО ПОРЦИЯМИ масло сладко-сливочное несоленое	10	8,00	0,1	7,8	0,1	67
КАКАО С МОЛОКОМ какао напитки , молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности , вода питьевая, сахар песок	200	36,05	4,8	3	67,3	310
ХЛЕБ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,67	3,6	0,3	22,8	107
Итого		77,33	25,9	30,1	141,8	918
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ картофель, горошек зеленый консервы, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, бедро куриное, соль йодированная, сметана 20% жирности, яйца куриные (шт.)	300	27,50	4,4	7,6	21,8	169
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое	180	10,20	4,1	5,6	41,7	228
ПОДЖАРКА свинина бескостная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, соль йодированная	120	47,38	0,9	9	3,6	96
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД клубника, сахар песок, вода питьевая	200	8,78			18,2	72
САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ морковь красная, капуста белокочанная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное	120	16,45	3,4	5,8	9,6	103
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,20	2,2	0,2	13,7	64
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,15	1,9	0,3	11,6	55
Итого		114,66	16,9	28,5	120,2	787
Всего		191,99	42,8	58,6	262	1705