



## меню площадки (12 лет и старше)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витаминны (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
50	<b>Огурец св. с кукурузой</b> <i>огурцы свежие, кукуруза консервированная, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-56, Б-1, Ж-5, У-3	12-00
60	<b>Шницель кур духовой</b> <i>куры грудка, хлеб белый нарезной, молоко сухое 25%, масло сливочное, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-113, Б-12, Ж-8, У-7	33-00
150	<b>Гарнир каша перловая с овощами</b> <i>перловка, масло сливочное, лук репка, морковь св, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-165, Б-4, Ж-10, У-20	16-00
200	<b>Чай с сахаром</b> <i>сахар-песок, чай байховый</i>	ККАЛ-73, У-18	2-00
56	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-145, Б-4, Ж-2, У-28	6-00
40	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-68, Б-3, У-13	3-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-620, Б-24, Ж-25, У-89	72-00
<u>обед</u>			
100	<b>Помидор свежий порционный</b> <i>помидоры св, масло растительное</i>	ККАЛ-17, Б-1, У-3	30-00
200	<b>Суп "Волна"</b> <i>картофель св, яйцо, морковь св, лук репка, масло сливочное, лимон свежий, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-120, Б-4, Ж-4, У-12	14-00
90	<b>Котлета мясная на пару</b> <i>фарш мясной, хлеб белый нарезной, сухари паниров., масло сливочное, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-300, Б-14, Ж-15, У-17	40-00
150	<b>Макаронны отварные (регатоны)</b> <i>макаронны (регатоны), масло сливочное, соль йодированная</i>	ККАЛ-168, Б-5, Ж-8, У-32	12-00
200	<b>Компот из сухофруктов</b> <i>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-85, У-21	6-00
70	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-165, Б-5, Ж-1, У-34	5-00
50	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-85, Б-3, Ж-1, У-17	4-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-940, Б-32, Ж-29, У-136	111-00
<u>полдник</u>			
200	<b>Молоко свежее пастеризованное</b>	ККАЛ-107, Б-6, Ж-5, У-5	14-00
156	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-46, У-10	25-00
50	<b>Булочка</b>	ККАЛ-85, Б-1, Ж-2, У-22	10-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-238, Б-7, Ж-7, У-37	49-00
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1798, Б-63, Ж-61, У-262	232-00

Директор  
МБОУ СОШ \_\_\_\_\_

ИП Байбас



Калькулятор \_\_\_\_\_



## меню площадки (Сотрудники)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b><u>Сотрудники (обед)</u></b>			
100	<b>Помидор свежий порционный</b> <i>помидоры св, масло растительное</i>	ККАЛ-17, Б-1, У-3	24-00
250	<b>Суп "Волна"</b> <i>картофель св, яйцо, морковь св, лук репка, масло сливочное, лимон свежий, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-150, Б-5, Ж-6, У-15	18-00
100	<b>Котлета мясная на пару</b> <i>фарш мясной, хлеб белый нарезной, сухари паниров., масло сливочное, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-333, Б-16, Ж-17, У-19	45-00
180	<b>Макароньы отварные (регатоны)</b> <i>макароньы (регатоны), масло сливочное, соль йодированная</i>	ККАЛ-202, Б-6, Ж-9, У-38	14-00
200	<b>Компот из сухофруктов</b> <i>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-85, У-21	6-00
76	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-179, Б-6, Ж-1, У-37	6-00
50	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-85, Б-3, Ж-1, У-17	4-00
<b>Итого за Сотрудники (обед)</b>		ККАЛ-1 051, Б-37, Ж-34, У-150	117-00
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 051, Б-37, Ж-34, У-150	117-00

Директор  
МБОУ СОШ \_\_\_\_\_

ИЦ Байбак  
\_\_\_\_\_

Калькулятор  
\_\_\_\_\_

