

Утверждаю
Меню 1 четверг, 22 сентября
 ООО «Пензенский Комбинат Питания»

Директор школы

№ п/п	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Цена
Завтрак (1-4 класс)							
	Запеканка из творога						
2	Компот из смеси сухофруктов	1/150	32	9	25	310	61-57
3	Молоко сгущенное	1/200	1	-	20	84	11-07
Итого за завтрак (1-4 класс)		1/20	1	2	45	66	82-07
Завтрак (5-11 класс)							
	Запеканка из творога						
2	Каша манная молочная жидкая	1/100	21	6	17	207	41-22
3	Компот из смеси сухофруктов	1/100	3	3	16	105	7-71
Итого за завтрак (5-11 класс)		1/200	1	-	20	84	11-07
Обед (1-4 класс)							
1	Салат витаминный	1/80	1	5	3	68	11-24
2	Суп-лапша домашняя	1/200	5	5	18	141	6-85
3	Тефтели из говядины с рисом – «Ежики»	1/90	9	9	9	153	38-45
4	Пюре картофельное	1/150	3	6	9	102	13-22
5	Чай с молоком	1/200	2	1	12	64	6-23
6	Батон нарезной	1/30	2	1	15	79	3-56
7	Хлеб ржаной	1/30	2	-	10	52	2-52
Итого за обед (1-4 класс)							82-07
Обед (5-11 класс)							
1	Салат витаминный	1/80	1	5	3	68	11-24
2	Суп-лапша домашняя	1/250	7	6	23	177	8-56
3	Тефтели из говядины с рисом – «Ежики»	1/90	9	9	9	153	38-45
4	Пюре картофельное	1/180	4	7	11	122	16-54
6	Чай с молоком	1/200	2	1	12	64	6-23
7	Батон нарезной	1/20	2	1	10	52	2-17
8	Хлеб ржаной	1/25	2	-	8	44	1-81
Итого за обед (5-11 класс)							85-00
Буфет							
1	Салат из свежих огурцов	1/60	-	4	1	36	10-00
2	Салат из свежих помидоров	1/60	1	4	4	44	12-00
3	Салат из витаминный	1/60	-	4	1	32	12-00
4	Котлеты «Нежные»	1/80	15	10	6	177	45-00
5	Говядина, тушенная с черносливом	1/80	11	12	7	146	51-00
6	Картофель, тушеный с луком и томатами	1/150	4	5	22	102	22-00
7	Макаронные изделия отварные	1/150	6	-	30	190	10-00
8	Картофель отварной в молоке	1/150	5	7	21	165	22-00
9	Сок 0,2	1 шт.	1	-	10	43	25-00
10	Напиток из шиповника	1/200	1	-	18	122	10-00
11	Сок фруктовый	1/200	1	-	10	43	11-00
12	Чай с сахаром	1/200	-	-	9	38	2-00
13	Чай с молоком	1/200	1	-	10	143	7-00
14	Чай с лимоном	1/200	-	-	10	40	5-00
15	Ватрушка с повидлом	1/60	4	2	41	194	18-00
16	Ватрушка с творогом	1/60	4	2	41	194	18-00
17	Ватрушка с вареной сгущенкой	1/60	4	2	41	194	18-00
18	Пицца Школьная	1/100	10	11	25	241	32-00
19	Сосиска, запеченная в тесте	1/100	10	11	26	242	30-00
20	Пирожок с картошкой	1/60	4	2	41	194	12-00
21	Пирожок с капустой	1/60	4	2	41	194	12-00
22	Сдоба обыкновенная	1/60	4	2	41	194	12-00
23	Булочка ванильная	1/60	4	2	41	194	12-00
24	Булочка дорожная	1/60	4	2	41	194	12-00
25	Кекс Московский	1/70	5	12	39	256	24-00
26	Кекс Лимонный	1/75	5	12	39	257	25-00
27	Слойка с джемом	1/30	2	3	17	105	15-00
28	Плюшка	1/100	7	7	54	310	25-00
29	Конверт с джемом	1/90	9	17	59	395	30-00



Ген. Директор _____ Корнаухов Т.К.

Зав. производством _____