

Утверждаю

Директор школы

## Меню 2 вторник, 16 мая

ООО «Пензенский Комбинат Питания»

№ п/п	Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Цена
<b>Завтрак (1-4 класс)</b>							
	Суп молочный с макаронными изделиями	1/200	7	6	23	197	20-22
2	Яйцо вареное	1 шт.	5	5	-	63	14-78
3	Какао с молоком	1/180	5	5	33	196	14-85
4	Яблоко	1/131	2	1	27	125	24-75
5	Масло сливочное	1/10	-	11	-	99	10-84
6	Батон нарезной	1/20	2	1	10	52	2-30
7	Хлеб ржаной	1/15	1	-	5	26	1-14
<b>Итого за завтрак (1-4 класс)</b>							<b>88-88</b>
<b>Завтрак (5-11 класс)</b>							
	Суп молочный с макаронными изделиями	1/250	9	1	29	246	25-27
2	Яйцо вареное	1 шт.	5	5	-	63	14-78
3	Какао с молоком	1/200	3	3	14	94	16-50
4	Батон нарезной	1/30	2	1	15	79	3-45
<b>Итого за завтрак (5-11 класс)</b>							<b>60-00</b>
<b>Обед (1-4 класс)</b>							
1	Винегрет овощной	1/80	1	5	5	70	9-91
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	1/200	4	4	13	108	6-99
3	Гренки из пшеничного хлеба	1/20	2	-	15	74	3-23
4	Котлеты, биточки или шницели из птицы	1/90	14	9	8	165	34-70
5	Соус красный основной	1/20	-	1	1	11	1-73
6	Макаронные изделия отварные	1/150	6	-	30	190	12-44
7	Сок фруктовый	1/180	-	-	16	65	10-35
8	Хлеб ржаной	1/35	2	-	12	61	2-66
9	Печенье	1/30	2	3	22	125	6-87
<b>Итого за обед (1-4 класс)</b>							<b>88-88</b>
<b>Обед (5-11 класс)</b>							
1	Винегрет овощной	1/100	1	6	7	87	12-38
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	1/250	5	5	16	135	7-16
3	Котлеты, биточки или шницели из птицы	1/100	15	10	9	183	35-23
4	Макаронные изделия отварные	1/180	7	1	35	228	14-93
5	Сок фруктовый	1/200	-	-	18	72	11-50
6	Хлеб ржаной	1/50	3	1	17	87	3-80
<b>Итого за обед (5-11 класс)</b>							<b>85-00</b>
<b>Буфет</b>							
1	Винегрет овощной	1/60	1	4	4	52	8-00
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	1/250	5	5	16	135	7-16
3	Котлеты, биточки или шницели из птицы	1/100	15	10	9	183	35-23
4	Макаронные изделия отварные	1/180	7	1	35	228	14-93
5	Сок 0,2	1 шт.	1	-	10	43	28-00
6	Сок фруктовый	1/200	1	-	10	43	13-00
7	Чай с сахаром	1/200	-	-	9	38	3-00
8	Чай с лимоном	1/200	-	-	10	40	5-00
9	Ватрушка с повидлом	1/60	4	2	41	194	20-00
10	Ватрушка с вареной сгущенкой	1/60	4	2	41	194	25-00
11	Пирожок с картошкой	1/60	4	2	41	194	15-00
12	Пирожок с капустой	1/60	4	2	41	194	15-00
13	Сдоба обыкновенная	1/60	4	2	41	194	12-00
14	Булочка дорожная	1/60	4	2	41	194	15-00



Ген. Директор \_\_\_\_\_ Корнаухов Т.К.

Зав. производством \_\_\_\_\_