

СОГЛАСОВАНО

Директор школы № 6

Ф.И.О. 

УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

ООО "Московский школьник"

Николаев П.Ю.



## МЕНЮ

За счет бюджета города Москвы

11 мая 2016 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	завтрак 1 интернат	71,23 р.
9,925	11,55	42,15	312,725	250	<b>Каша овсяная молочная</b> Крупа Геркулес, Молоко, Соль, Сахар-песок, Масло сливочное	
1,2	1,28	17,86	87,84	200	<b>Чай с молоком с сахаром</b> Чай черный весовой, Молоко, Сахар-песок	
3	1,16	20,56	104,8	40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	
0,08	8,25	0,08	74,8	10	<b>Масло коровье сладкосливочное несоленое</b>	
4,64	5,9		72,8	20	<b>Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%</b>	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	завтрак 2 интернат	22,52 р.
7,8	5	8,4	108	200	<b>Ряженка</b>	
3,55	10,5	25,65	211,3	50	<b>Кекс столичный</b>	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	обед интернат	129,50 р.
4,04	5,76	13,89	123,76	100	<b>Сельдь с гарниром</b> Сельдь с/с, Картофель очищенный, Яйцо диетическое, Масло растительное	
10,35	8,675	15,225	168,15	250	<b>Борщ сибирский с говядиной</b> Говядина тазобедренная часть с/м, Свекла очищенная, Капуста белокочанная очищенная, Картофель очищенный, Фасоль сухая, Морковь очищенная, Лук репчатый очищенный, Томат-паста, Масло растительное, Чеснок свежий очищенный п/ф, Сахар-песок, Соль, Лимонная кислота, Сметана	
16,57 5	19,875	24,775	342,575	250	<b>Голубцы ленивые</b> Говядина котлетная часть с/м, Капуста белокочанная очищенная, Крупа Рисовая, Масло растительное, Томат-паста, Сметана, Соль	
	0,04	16,82	67,44	200	<b>Напиток клубничный</b> Клубника б/з, Сахар-песок	
3	1,16	20,56	104,8	40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	
2,24	0,44	19,76	92,8	40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	полдник интернат	53,00 р.
				20	<b>Печенье</b>	
3,79	3,4	25,47	150,8	200	<b>Кофейный напиток злаковый на молоке</b> Кофейный напиток, Сахар-песок, Молоко	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	ужин интернат	101,48 р.
23,84	38,11	50,9	531,5	250	<b>Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным</b> Пельмени детские, Соль, Масло сливочное	
2	0,2	20,2	92	200	<b>Сок фруктовый</b>	
0,08	8,25	0,08	74,8	10	<b>Масло коровье сладкосливочное несоленое</b>	
1,5	0,58	10,28	52,4	20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	
1,12	0,22	9,88	46,4	20	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	ужин 2 интернат 5-11	38,56 р.
3,3	1,1	46,2	211,2	220	<b>Банан</b>	

Главный технолог \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_