

СОГЛАСОВАНО

Директор школы № 6  
Ф.И.О. 

УТВЕРЖДЕН

Генеральный директор

ООО "Московский школьник"

Калитин А.А.



## МЕНЮ

За счет бюджета города Москвы

21 октября 2016 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г		
					<b>завтрак 1 интернат</b>	<b>71,23 р</b>
9,7	9,125	50,225	322,4	250	<b>Каша пшенинная молочная</b>	
					Молоко, Сахар-песок, Крупа Пшено, Соль, Масло сливочное	
		15,98	63,84	200	<b>Чай с сахаром</b>	
					Чай черный весовой, Сахар-песок	
1,5	0,58	10,28	52,4	20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	
4,64	5,9		72,8	20	<b>Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%</b>	
0,08	8,25	0,08	74,8	10	<b>Масло коровье сладкосливочное несоленое</b>	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г		
					<b>завтрак 2 интернат</b>	<b>22,52 р</b>
5,8	5	8	106	200	<b>Кефир</b>	
3,385	9,8	27,905	213,21	50	<b>Кекс столичный</b>	
					Мука пшеничная, Сахар-песок, Масло сливочное, Яйцо диетическое, Соль, Изюм, Сода пищевая (натрий двууглекислый), Масло растительное	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г		
					<b>обед интернат</b>	<b>129,50 р</b>
3,39	6,77	12,18	123,51	100	<b>Салат с ветчиной</b>	
					Картофель очищенный, Лук репчатый очищенный, Горошек зеленый консервированный, Ветчина детская, Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки), Масло растительное, Соль	
2,05	3,8	12,65	93,05	250	<b>Борщ с капустой и картофелем</b>	
					Свекла очищенная, Капуста белокачанная очищенная, Картофель очищенный, Морковь очищенная, Лук репчатый очищенный, Томат-паста, Масло растительное, Сахар-песок, Соль, Сметана, Лимонная кислота	
15,25 8	3,744	0,006	113,592	60	<b>Печень тушеная (говяжья)</b>	
					Печень говяжья с/м, Масло сливочное, Соль	
1,002	3,978	2,937	50,4	30	<b>Соус сметанный</b>	
					Сметана, Масло сливочное, Мука пшеничная, Соль	
5,535	4,365	35,25	202,485	150	<b>Изделия макаронные отварные</b>	
					Макаронные изделия, Соль, Масло сливочное	
0,1	0,02	17,26	70,08	200	<b>Напиток вишневый</b>	
					Вишня 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		
					<b>полдник интернат</b>	<b>53,00 р</b>
3,5	1,2	27,5	134,8	50	<b>Пирожок с клубничным джемом</b>	
1,2	1,28	17,86	87,84	200	<b>Чай с молоком с сахаром</b>	
					Чай черный весовой, Молоко, Сахар-песок	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г		
					<b>ужин интернат</b>	<b>101,48 р</b>
23,7	28,2	48,925	523,55	250	<b>Плов куриный</b>	
					Мясо кур (п/ф бедро, голень, грудка) с/м, Масло растительное, Лук репчатый очищенный, Морковь очищенная, Томат-паста, Крупа Рисовая, Соль	
0,13	0,01	22,4	92,54	200	<b>Компот из плодов свежих (лимон)</b>	
					Лимон, Сахар-песок	
0,08	8,25	0,08	74,8	10	<b>Масло коровье сладкосливочное несоленое</b>	
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>	

Главный технолог \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_