

СОГЛАСОВАНО

Директор школы № 6

Ф.И.О.



УТВЕРЖДЕН

Генеральный директор

ООО "Московский школьник"

Калитин А.А.



## МЕНЮ

За счет бюджета города Москвы

24 октября 2016 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г		<b>71,23 р</b>
					<b>завтрак 1 интернат</b>	
10,78	23,422	0,392	255,78	98	<b>Изделия колбасные вареные (сосиски) для школьного питания отварные</b>	
3,21	6,18	11,145	115,155	150	<b>Капуста тушеная</b>	
					Капуста белокочанная очищенная, Масло растительное, Томат-паста, Морковь очищенная, Лук репчатый очищенный, Соль, Сахар-песок	
		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>	
0,08	8,25	0,08	74,8	10	<b>Масло коровье сладкосливочное несоленое</b>	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г		<b>22,52 р</b>
					<b>завтрак 2 интернат</b>	
5,8	5	8	106	200	<b>Кефир</b>	
4,02	3,235	22,78	136,325	50	<b>Булочка с изюмом</b>	
					Мука пшеничная, Молоко, Сахар-песок, Масло сливочное, Яйцо диетическое, Дрожжи сухие, Изюм, Соль, Масло растительно	
					Яйцо диетическое	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г		<b>129,50 р</b>
					<b>обед интернат</b>	
1,66	7,09	5,64	93,74	100	<b>Салат из капусты белокочанной и свеклы</b>	
					Капуста белокочанная очищенная, Свекла очищенная, Масло растительное, Соль	
2,4	2,952	11,088	81,216	240	<b>Суп-пюре овощной</b>	
					Капуста белокочанная очищенная, Картофель очищенный, Морковь очищенная, Масло сливочное, Лук репчатый очищенный, Мука пшеничная, Молоко, Соль	
1,073	0,415	7,35	37,466	10	<b>Сухарики из хлеба пшеничного</b>	
28,83	24,8		337,9	100	<b>Говядина отварная</b>	
					Говядина тазобедренная часть п/ф, Соль	
0,498	0,882	2,544	20,619	30	<b>Соус томатный</b>	
					Масло сливочное, Мука пшеничная, Морковь очищенная, Лук репчатый очищенный, Томат-паста, Масло сливочное, Сахар-песок, Соль	
6,33	5,355	28,56	187,5	150	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b>	
					Крупа Гречневая, Соль, Масло сливочное	
0,46	0,15	29,11	125	200	<b>Напиток витаминный</b>	
					Шиповник, Сахар-песок, Изюм	
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>53,00 р</b>
					<b>полдник интернат</b>	
3,9	1,95	28	145,15	50	<b>Пирожок с вишневым джемом</b>	
9,4	8,5	10,83	160,46	200	<b>Какао на молоке</b>	
					Какао-порошок, Сахар-песок, Молоко	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г		
					<b>ужин интернат</b>	
					<b>101,48 р</b>	
14,84	14,76	12,85	235,27	100	<b>Котлеты рубленые из птицы</b>	
					Мясо кур (п/ф бедро, голень, грудка) с/м, Хлеб пшеничный в нарезке, Соль, Масло растительное	
5,535	4,365	35,25	202,485	150	<b>Изделия макаронные отварные</b>	
					Макаронные изделия, Соль, Масло сливочное	
0,28	0,06	21,88	89,58	200	<b>Напиток из плодов сухих (изюм)</b>	
					Сахар-песок, Лимонная кислота, Изюм	
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>	

Главный технолог \_\_\_\_\_



Зав. производством \_\_\_\_\_

