



Директор МБОУ СОШ № 42
г. Ставрополя
Н. В. Воронина

МЕНЮ
ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ
дети с ограниченными возможностями здоровья и дети из многодетных семей

Школа Отд./корп

День

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Обед	овощи натур	71	Свежие огурцы	60	4.5	9.6	0.9	0.1	1.5
	1 блюдо	108	Суп картофельный с клецками	250	4.16	115	5.6	4.8	10.2
	2 блюдо	268	Биточки из говядины с маслом сливочным	90/9	29.34	343.9	16.5	24.2	14.3
	гарнир	171	Каша пшеничная рассыпчатая с маслом сливочным	180	4.5	325	11.46	8.12	51.52
	3 блюдо	349	Компот из смеси сухофруктов	200	4	77.4	0	0	19.4
	хлеб		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	1	116.9	3.95	0.5	24.2
	хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	1.5	129	4.3	1.65	21.25
			Итого за прием пищи:	889	49	1116.8	42.71	39.37	142.37
Полдник	гастр	14	Масло сливочное	10	9.31	66	0.1	7.2	0.1
	Молочная каша	182	Каша жидкая молочная из рисовой крупы с маслом сливочным	200/10	21.05	212.4	6.8	10.1	25.6
	3 блюдо	382	Какао с молоком	200	7.14	134	2.9	2.5	24.8
	хлеб ржан		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	1.5	129	4.3	1.65	21.25
	хлеб пшен		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	1	116.9	3.95	0.5	24.2
				Итого за прием пищи	520	40	658.3	18.05	21.95
	Итого за день		Всего за день:	1409	0	1775.1	60.76	61.32	238.32

2015 год. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образц

под редакцией Тутельян В.А. И Могильный М.П.

Зав.производством *Акишина* М.А. Акишина

Экономист по ценам Л.А. Миргородская