

# МЕНЮ

ИПТ Галова И.В.

26.04.2021

## Меню (1 смена 7-10 лет.)

Вид код	Наименование блюда	ж. эек. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак 75</u>			
10	Сыр (порциями)	ККАЛ-24, Б-2, Ж-2	9-43
10	Масло сливочное (порциями)	ККАЛ-44, Ж-5	11
20/20	Каша рисовая молочная с маслом.	ККАЛ-328, Б-7, Ж-12, У-44	28-98
	<small>Рис, Сахар, Вода, Слив. йогуртовый, Молоко сухое 22%, Масло сливочное М</small>		
200	Какао с молоком	ККАЛ-147, Б-4, Ж-4, У-26	19-48
	<small>Какао-порошок, Вода, Сахар, Молоко сухое 22%</small>		
	<b>Батоны</b>		
40/20	нарезные(нарезанные)+ хлеб ржаной(нарезанный)	ККАЛ-71, Б-2, Ж-1, У-15	6-11
	<small>Сахар, дрожжи, мука пшеничная, Хлеб ржаной(нарезанный)</small>		
<b>Итого за Завтрак 75</b>		ККАЛ-614, Б-15, Ж-23, У-85	75
<b>Итого за</b>		ККАЛ-614, Б-15, Ж-23, У-85	75



ИПТ Галова И.В. *Галова*

ИПТ Галова И.В.

26.04.2021

## Меню (2 смена)

Вид код	Наименование блюда	ж. эек. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Обед 75</u>			
10	Шницель из говядины	ККАЛ-130, Б-8, Ж-9, У-7	47-17
	<small>Говядина в фаршированном, Хлеб п.б., Сахар-песок, Слив. йогуртовый, Молоко сухое 22%, Дрожжи, Вода (или мясной), Масло сливочное М</small>		
100	Гарнир каша гречка рассыпчатая...	ККАЛ-216, Б-77, Ж-82, У-522	14-61
	<small>Вода, Гречка, Слив. йогуртовый, Масло сливочное М</small>		
10	Соус Томатный	ККАЛ-27, Ж-2, У-2	3-53
	<small>Масло сливочное М, Лук, Томат-паста, Вода</small>		
200	Напиток из сухофруктов	ККАЛ-116, У-29	6-33
	<small>Сухофрукты, Чай, Вода, Лимонная кислота</small>		
10	Хлеб пшеничный белый резаный	ККАЛ-45, Б-2, У-10	3-36
<b>Итого за Обед 75</b>		ККАЛ-533, Б-87, Ж-93, У-570	75
<b>Итого за</b>		ККАЛ-533, Б-87, Ж-93, У-570	75



ИПТ Галова И.В. *Галова*

ИПТ Галова И.В.

26.04.2021

## Меню (Льготное питание 11-18 лет)

Видов ед.	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>обед</u>			
55/50	<b>Колобки школьные.....</b> <i>Сметана 10%, Шпик, Соль йодированная, Вода, Мука, Масло сливочное М, Морковь св, Лук репка, Томат-паста, Сахар</i>	ККАЛ-135, Б-10, Ж-10, У-5	73-31
155	<b>Гарнир каша гречневая с овощами</b> <i>Пшено Гречка Соль йодированная, Масло сливочное М, Морковь св, Лук репка</i>	ККАЛ-196, Б-5, Ж-7, У-29	17-47
200	<b>Напиток из сухофруктов</b> <i>Сухофрукты, Сахар, Вода, Лимонная кислота</i>	ККАЛ-116, У-29	6-33
40/20	<b>Хлеб пшеничный + ржаной(резанный...)</b> <i>Мука пшеничная, Мука ржаная(резанный)</i>	ККАЛ-163, Б-6, Ж-1, У-34	4-89
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-609, Б-20, Ж-18, У-97	102
<b>Итого за</b>		ККАЛ-609, Б-20, Ж-18, У-97	102

МРЭУ



ИП Галнина И.В.



26.04.2021

ИПТ Галкина И.В.

## Меню (Раздача..)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
	<u>обед.</u>		
100	<b>Салат Нептун</b> <i>Помидоры консервы, Яйцо, Масло растительное, Лук репка</i>	ККАЛ-214, Б-10, Ж-19, У-2	29
100	<b>Салат Свекла с сыром</b> <i>Свекла (с), Масло сливочное (Покрова Алтай), Масло растительное</i>	ККАЛ-128, Б-5, Ж-9, У-8	17
250/25	<b>Суп овощной с говядиной -тушенка</b> <i>Картофель (с), Капуста (с), Лук репка, Морковь (с), Горошек зеленый, Масло сливочное М, Зелень сухая, Вода, Соль йодированная</i>	ККАЛ-109, Б-4, Ж-5, У-13	43
60	<b>Биточки домашние</b> <i>Яйца куриные (ф), Минтай (с), Сливки п.ф., Лук репка, Сухари паниров., Яйцо, Хлеб п.ф., Вода, Соль йодированная, Зелень сухая, Масло сливочное М</i>	ККАЛ-142, Б-7, Ж-12, У-3	44
60	<b>Шницель из говядины</b> <i>Говядина (ф), Фасолинка (с), Хлеб п.ф., Лук репка, Сухари паниров., Соль йодированная, Молоко сухое 25%, Лук репка, Вода (для молочка), Масло сливочное М</i>	ККАЛ-130, Б-8, Ж-9, У-7	47
75	<b>Котлета из филе птицы.</b> <i>Куриное филе, Хлеб п.ф., Вода (для молока), Сухари паниров., Масло сливочное М, Соль йодированная, Молоко сухое 25%</i>	ККАЛ-327, Б-20, Ж-20, У-20	51
75	<b>Филе птицы в яйце</b> <i>Куриное филе, Соль йодированная, Мука, Масло сливочное М, Яйцо</i>	ККАЛ-346, Б-22, Ж-23, У-6	68
80	<b>Рыба в яйце (минтай)</b> <i>Филе минтай, Мука, Яйцо, Соль йодированная, Масло сливочное М</i>	ККАЛ-197, Б-18, Ж-11, У-7	65
150	<b>Картофель отв. с зеленью</b> <i>Картофель (с), Соль йодированная, Масло сливочное М, Зелень сухая</i>	ККАЛ-316, Б-5, Ж-15, У-44	28
150	<b>Горошница - пюре</b> <i>Горошек зеленый, Вода, Лук репка, Морковь (с), Масло сливочное М</i>	ККАЛ-163, Б-9, Ж-5, У-24	13
150	<b>Макаронны отварные (перья)</b> <i>Макаронны перья, Масло сливочное М, Соль йодированная</i>	ККАЛ-185, Б-5, Ж-5, У-37	14
150	<b>Гарнир каша гречка рассыпчатая...</b> <i>Вода, Гречка, Соль йодированная, Масло сливочное М</i>	ККАЛ-231, Б-82, Ж-88, У-560	16
75	<b>Булочка Лакомка.</b> <i>Мука, Сахар, Масло сливочное М, Соль йодированная, Молоко сухое 25%, Яйцо, Дрожжи сух., Маг. пшеницы, Витаминизирован., Вода (для молока), Лимон</i>		28
75	<b>Пирожок с капустой</b> <i>Мука, Сахар, Масло сливочное М, Яйцо, Молоко сухое 25%, Дрожжи сух., Вода (для молока), Капуста (с), Масло растительное, Вода</i>	ККАЛ-183, Б-5, Ж-6, У-29	19
100	<b>Сосиска в тесте</b> <i>Мука, Сахар, Масло растительное, Яйцо, Молоко сухое 25%, Дрожжи сух., Вода (для молока), Сосиски мясные</i>	ККАЛ-262, Б-10, Ж-13, У-29	40
200	<b>Сок Тропик с трубочкой</b>	ККАЛ-100, У-20	18
200	<b>Чай Гринфилд с сахаром..</b>	ККАЛ-58, У-15	6

Итого за обед. ККАЛ-3 091, Б-211, Ж-239, У-823

546

Итого за ККАЛ-3 091, Б-211, Ж-239, У-823

546

ИПТ Галкина И.В.

