

ЗАО "СОЦПИТСЕРВИС"

Согласовано
 Директор МОУ "Средняя"
 общеобразовательная школа №26"
 Дианкова Е.В.



Школа №26

Меню на 15 марта 2021 года

Выход	Кал-ть	Наименование блюда	Пищевые вещества, г		
			белки	жиры	углеводы

Завтрак

200	239	Каша гречневая молочная (греча, молоко, сахар, песок, соль, масло слив)	7,0	6,7	37,7
200	40	Чай с сахаром (чай заварка вода, сахар, песок)	0,2	0,0	10,0
15/30	113	Хлеб ржаной, пшеничный	3,6	0,8	22,5
10	75	Масло сливочное	0,0	8,2	0,1
15	55	Сыр	4,0	4,3	0,0
100	42	Фрукт	0,2	0,0	10,2

Обед

70	75	Салат из свеклы с растит. маслом, яйцом (свекла, масло растит., яйцо)	1,8	5,2	5,3
250	114	Суп крестьянский (картофель, капуста, белокоч., пшено, морковь, лук репч., перловая крупа, соль, масло слив, сметана)	2,2	5,0	14,9
100	219	Котлета мясная (говядина, хлеб пшен., молоко, масло раст., соль)	14,0	11,5	14,7
150	133	Капуста тушеная (капуста белок., морковь, лук репч., том. паста, мука пшен., соль, масло слив.)	3,5	4,6	15,9
200	114	Компот из сухофруктов (с/ф, сахар, песок, вода)	0,5	0,0	28,0
30/45	188	Хлеб ржаной, пшеничный	5,9	1,5	37,6

В процессе изготовления продукции не используются: пищевые добавки, биологически-активные добавки, компоненты, полученные с применением генно-модифицированных организмов.

Зав. производством _____ М.Б. Каминская

Бухгалтер _____ Н.В. Земчихина

ЗАО "СОЦПИТСЕРВИС"



Школа №26

Меню на 16 марта 2021 года

Выход	Кал-ть	Наименование блюда	Пищевые вещества, г		
			белки	жиры	углеводы
<u>Завтрак</u>					
150	219	Омлет натуральный (яйцо, молоко, соль, масло сл.)	14,7	16,1	3,7
200	129	Какао с молоком (какао, молоко, сахар, песок)	4,0	3,2	21,0
15/30	113	Хлеб ржаной, пшеничный	3,6	0,8	22,5
8	60	Масло сливочное	0,0	6,7	0,1
100	75	Фрукт	2,0	0,0	16,7
<u>Обед</u>					
60	67	Салат витаминный с растит. маслом (яблоки, помидор, огурец, морковь, масло растит., соль)	0,9	4,1	6,5
250	98	Щи из свеж. капусты с картофелем (вода, капуста, картофель, морковь, лук репч., масло слив, сметана, соль)	2,3	4,8	11,3
120	161	Печень тушеная (печень, соус сметанный, масло раст., соль)	14,1	9,8	3,9
150	212	Макаронные отварные (макаронные, вода, соль, масло сл.)	5,5	5,3	35,4
200	100	Компот из ягод (ягоды, сахарный песок, вода)	1,2	0,0	23,8
30/45	188	Хлеб ржаной, пшеничный	5,9	1,5	37,6

В процессе изготовления продукции не используются: пищевые добавки, биологически-активные добавки, компоненты, полученные с применением генно-модифицированных организмов.

Зав. производством _____ М.Б. Каминская

Бухгалтер _____ Н.В. Земчихина



Школа №26

Меню на 17 марта 2021 года

Выход	Кал-ть	Наименование блюда	Пищевые вещества, г		
			белки	жиры	углеводы

Завтрак

90	187	Биточки рыбные (треска, хлеб пшен., молоко, ух. панир., соль, масло слив.)	12,1	8,5	15,5
150	158	Пюре картофельное (картофель, молоко, соль, масло слив)	3,2	5,6	24,6
200/7	42	Чай с сахаром, лимоном (чай заварка, вода, сахар, песок, лимон)	0,2	0,0	10,2
20/30	125	Хлеб ржаной, пшеничный	3,8	1,1	25,0
10	75	Масло сливочное	0,0	8,2	0,1

Обед

60	63	Салат из свежей капусты с маслом (капуста свеж, морк, масло растительное)	0,8	4,0	5,5
250	144	Суп картофельный с горохом (картофель, горох, лук, морковь, соль, масло раст.)	5,3	4,7	20,0
150	172	Тефтели мясные в соусе (говядина, хлеб пшен., молоко, лук репч., мука, соус, масло раст., соль)	8,3	11,0	9,8
150	132	Рагу овощное (картофель, лук, морковь, капуста белок., чеснок, масло сливочное)	2,7	5,8	16,7
200	112	Компот из свежих фруктов (яблоко, сахар, песок, вода)	0,2	0,0	27,8
30/45	188	Хлеб ржаной, пшеничный	5,9	1,5	37,6

В процессе изготовления продукции не используются: пищевые добавки, биологически-активные добавки, компоненты, полученные с применением генно-модифицированных организмов.

Зав. производством _____ М.Б. Каминская

Бухгалтер _____ Н.В. Земчихина

ЗАО "СОЦПИТСЕРВИС"

Согласовано
Директор МОУ "Средняя"
общеобразовательная школа №26"

Дианкова Е.В.



Школа №26

Меню на 18 марта 2021 года

Выход	Кал-ть	Наименование блюда	Пищевые вещества, г		
			белки	жиры	углеводы

Завтрак

150	343	Запеканка из творога с молоком сгущ. (творог, мука, сахарный песок, яйцо, масло слив., сухари, молоко сгущ)
200	40	Чай с сахаром (чай заварка, вода, сахарный песок)
15/30	113	Хлеб ржаной, пшеничный
8	60	Масло сливочное

19,7	14,5	33,5
0,2	0,0	10,0
3,6	0,8	22,5
0,0	6,7	0,1

Обед

60	36	Салат из соленых огурцов с маслом (огурцы соленые, масло растительное)
250	111	Борщ из св.капусты с картофелем (свекла, капуста св., картофель, морковь, лук репч., сахар, томатная паста, масло слив., солы)
240	197	Плов из мяса птицы (кура, рис, лук репч., морковь, масло слив)
200	100	Сок
30/45	188	Хлеб ржаной, пшеничный

0,6	3,1	1,3
2,2	5,1	14,0
18,0	15,5	43,9
1,2	0,0	23,8
5,9	1,5	37,6

В процессе изготовления продукции не используются: пищевые добавки, биологически-активные добавки, компоненты, полученные с применением генно-модифицированных организмов.

Зав. производством _____ М.Б.Каминская

Бухгалтер _____ Н.В.Земчихина

ЗАО "СОЦПИТСЕРВИС"

Согласовано
 Директор МОУ "Средняя"
 общеобразовательная школа №26"
 Дианкова Е.В.



Школа №26

Меню на 19 марта 2021 года

Выход	Кал-ть	Наименование блюда	Пищевые вещества, г		
			белки	жиры	углеводы

Завтрак

180	308	Макаронные изделия с тертым сыром <small>(макароны, вода, масло слив, сыр)</small>	11,5	13,4	36,0
200	68	Чай с молоком <small>(чай заварка, вода, молоко, сахар, песок)</small>	1,7	1,2	12,5
15/30	113	Хлеб ржаной, пшеничный	3,6	0,8	22,5
8	60	Масло сливочное	0,0	6,7	0,1
100	42	Фрукт	0,2	0,0	10,2

Обед

60	67	Салат витаминный с маслом <small>(яблоки, помидоры, огурцы свеж., морк, лимоны, масло растительное)</small>	0,9	4,1	6,5
250	159	Суп молочный с крупой <small>(молоко, пшено, соль, сахарный песок, масло слив.)</small>	5,7	5,8	20,9
100	91	Рыба отварная <small>(треска, соль, лук репч, морковь, масло слив.)</small>	10,7	4,2	3,0
150	160	Картофель отварной <small>(картофель, соль, масло слив.)</small>	3,0	5,2	25,4
200	122	Компот из кураги <small>(курага, сахарный песок, вода)</small>	1,2	0,0	29,2
35/45	200	Хлеб ржаной, пшеничный	6,2	1,6	40,2

В процессе изготовления продукции не используются: пищевые добавки, биологически-активные добавки, компоненты, полученные с применением генно-модифицированных организмов.

Зав. производством _____ М.Б. Каминская

Бухгалтер _____ Н.В. Земчихина