

## Школа №26

### Меню на 29 марта 2021 года

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

#### Завтрак

200	243	Каша пшенная молочная (крупа пшенная, молоко, сах. песок, соль I, масло слив.)	7,2	6,6	38,7
200	40	Чай с сахаром (чай заварка, вода, сахарный 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

60	8	Огурцы свежие в нарезке	0,4	0,0	1,7
250	98	Щи из свеж.капусты с картофелем (вода, капуста, картофель, морковь, лук репч., масло слив, сметана, соль)	2,3	4,8	11,3
100	219	Биточек мясной (говядина, хлеб пшен., молоко, масло раст., соль)	14,0	11,5	14,7
150	158	Пюре картофельное (картофель, молоко, соль, масло слив)	3,2	5,6	24,6
200	117	Компот из изюма (изюм, сахарный песок, вода)	0,4	0,0	29,0
35/50	213	Хлеб ржаной, пшеничный	6,5	1,7	43,0

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 30 марта 2021 года**

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

**Завтрак**

150	210	Омлет с зеленым горошком (яйцо,молоко,зел.горошек,масло слив.)
200	129	Какао с молоком (какао,молоко,сах.песок)
15/30	113	Хлеб ржаной,пшеничный
10	75	Масло сливочное
100	75	Фрукт


12,9	15,0	5,6
4,0	3,2	21,0
3,6	0,8	22,5
0,0	8,2	0,1
2,0	0,0	16,7

**Обед**

60	63	Салат из свежей капусты с раст.маслом (капуста свеж,морк,масло растительное)
250	136	Суп рыбный (треска,картофель, лук репч., морковь,соли,масло слив/раст)
150	150	Гуляш из говядины (говядина,масло слив, лук репчатый, томат паста,мука в/с,соли,вода)
150	215	Рис отварной (рис,вода,соли,масло слив.)
200	99	Сок
30/40	175	Хлеб ржаной, пшеничный

0,8	4,0	5,5
4,4	4,6	18,8
11,9	8,7	6,2
3,8	5,2	38,2
1,2	0,0	23,8
5,6	1,4	35,0

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

Зав. производством  М.Ф.Каминская

Бухгалтер  Н.В.Земчихина



## Школа №26

### Меню на 31 марта 2021 года

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

#### Завтрак

200	239	Каша овсяная (геркулес) молочная <small>(геркулес/хл. овсян, молоко, сахарный песок, соль, масло слив)</small>	7,3	6,7	37,3
200	40	Чай с сахаром (чай заварка, вода, сахар песок)	0,2	0,0	10,0
20/30	125	Хлеб ржаной, пшеничный	3,8	1,1	25,0
10	75	Масло сливочное	0,0	8,2	0,1
15	55	Сыр	4,0	4,3	0,0
100	40	Фрукт	0,2	0,0	9,7

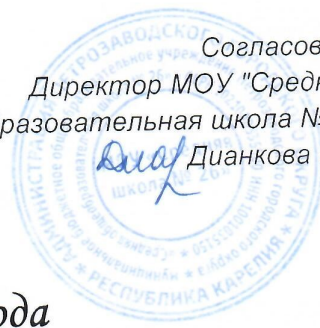
#### Обед

60	72	Салат из свеклы с растит. маслом, яйцом <small>(свекла, масло растит., яйцо)</small>	1,8	5,2	4,6
250	145	Суп картофельный с горохом <small>(картофель, горох, лук, морковь, соль I, масло раст.)</small>	5,5	4,7	20,0
100	161	Печень тушеная (печень, соус сметанный, масло раст., соль)	14,1	9,8	4,0
150	160	Картофель отварной (картофель, соль I, масло слив.)	3,0	5,2	25,4
200	98	Компот из ягод (ягоды, сахарный песок, вода)	0,2	0,0	24,3
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 01 апреля 2021 года**

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

**Завтрак**

150	343	Запеканка из творога с молоком сгущ. (творог, манка, сахарный песок, яйцо, масло слив., сахара, молоко сгущ.)	19,7	14,5	33,5
200	40	Чай с сахаром (чай заварка, вода, сахарный песок)	0,2	0,0	10,0
15/30	113	Хлеб ржаной, пшеничный	3,6	0,8	22,5
8	60	Масло сливочное	0,0	6,7	0,1

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	8	Огурцы свежие в нарезке	0,4	0,0	1,7
250	111	Борщ из свеж.капусты (свекла, картофель, капуста свеж., морковь, лук репч., масло раст., соль, вода)	2,2	5,1	14,0
120	133	Кура, тушенная в соусе (филе курин., лук репчатый, морковь, соль, соус основной)	10,4	7,5	6,0
150	270	Каша гречневая рассыпчатая (греча, вода, соль, масло слив.)	8,4	6,5	44,0
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

0,4	0,0	1,7
2,2	5,1	14,0
10,4	7,5	6,0
8,4	6,5	44,0
0,5	0,0	28,0
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

