



## Меню Комплексный обед 12-18 (сезон весна/лето)

Неделя 2 день: 2

01.04 2025

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
<b>Обед</b>					
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ (Сыр, Свекла очищенная, Масло растительное)	100	2,2	4,5	5,6	71,7
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КУРИНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ (Вермишель, Картофель очищенный, Морковь очищенная, Вода питьевая, Петрушка лист, Лук репчатый, Масло растительное, Соль, ПФ ФРИКАДЕЛЬКИ куриные)	250/40	8,25	4,5	27,85	184,9
ПАЗЛЬЯ С КУРИЦЕЙ (Кукуруза консервированная, Цыпленок бройлер, Куркума молотая, Свиные зажарочные (пюре), Чеснок, ФИЛЕ цып. бройлера, Морковь очищенная, Петрушка свежая, Вода питьевая, Лук репчатый, Масло растительное, Соль, Специи)	280	14,61	18,2	38,26	367,26
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИНЕРАЛАМИ	40	2,73	0,33	18,07	86,2
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ ВИТАМИНАМИ	25	1,37	0,74	9,88	51,88
СОК ФРУКТОВЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ	180	0,9	0,18	18,54	79,38
МАНДАРИН	100	0,8	0,2	7,5	38
СОЧНИ	50	2,11	2,55	16,8	98,59
<b>Итого за Обед</b>	<b>1 065</b>	<b>32,97</b>	<b>31,2</b>	<b>140,5</b>	<b>977,91</b>
<b>Итого за день</b>	<b>1 065</b>	<b>32,97</b>	<b>31,2</b>	<b>140,5</b>	<b>977,91</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_

Директор \_\_\_\_\_



А. Коневанский



## Меню Комплексный обед 12-18 (сезон весна/лето)

Неделя 2 день: 3

02.04 2025

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
<b>Обед</b>					
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ (Масло растительное, Помидоры свежие, Соль)	100	0,49	1,37	5,1	34,69
БОРЩ С КАПУСТОЙ, КАРТОФЕЛЕМ И ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНОЙ (Помид - вялен, Картофель очищенный, Морковь очищенная, Салола очищенная, Патрушка свежая, Вода питьевая, Говядина, Капуста б/х свежая, Лимонная кислота, Лук репчатый, Масло растительное, Сахарный песок, Сметана, Соль)	250/10	4,84	7,89	12,86	143,14
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ (Яйцо, Батон, Рыба (филе с/м), Морковь очищенная, Вода питьевая, Лук репчатый, Масло растительное, Соль)	100	9,3	8,9	3	132,9
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ (Картофель очищенный, Молоко, Масло сл-сливочное 82,5%, Соль)	180	3,84	6,24	23,70	167,26
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИНЕРАЛАМИ	40	2,73	0,33	18,07	86,2
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ ВИТАМИНАМИ	20	1,1	0,59	7,9	41,5
НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА (Шиповник, плоды шиповника сушеные, Вода питьевая, Сахарный песок)	180	0,9	0,09	14,13	60,21
ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ М.Д.Ж. 2,5%	200	5,6	5,07	26	172
БУЛОЧКА "ВЕСНУШКА"	60	2,4	2,7	18,5	107,9
<b>Итого за Обед</b>	<b>1 130</b>	<b>31,2</b>	<b>32,98</b>	<b>129,32</b>	<b>946,82</b>
<b>Итого за день</b>	<b>1 130</b>	<b>31,2</b>	<b>32,98</b>	<b>129,32</b>	<b>946,82</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_

Директор ИТЦ \_\_\_\_\_



А. Конюшников



## Меню Комплексный обед 12-18 (сезон весна/лето)

Неделя 2 день: 4

-03-04 2025

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
<b>Обед</b>					
<b>САЛАТ "ЛЕТНИЙ"</b> (Картофель очищенный, Лук репчатый, Масло растительное, Сгурды свежие, Помидоры спелые, Соль)	100	1,36	6,33	6,43	88,13
<b>СОЛЯНКА РЫБНАЯ</b> (Томат - паста, Рыба филе с/м, Картофель очищенный, Вода питьевая, Лук репчатый, Масло растительное, Сгурды спелые, Соль)	250	7	9	8	141
<b>СВИНИНА, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ</b> (Томат - паста, Свинозад, Морковь очищенная, Лук репчатый, Масло растительное, Мёд пчелиный, Соль)	100	11,2	7,63	7,2	142,27
<b>РИС ОТВАРНОЙ С ОВОЩАМИ</b> (Морковь очищенная, Вода питьевая, Лук репчатый, Масло сл-свиноеж. 82,5%, Рис, Соль)	180	4,16	5,95	22,3	159,39
<b>ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИНЕРАЛАМИ</b>	40	2,73	0,33	18,07	86,2
<b>БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ ВИТАМИНАМИ</b>	50	2,74	1,48	19,75	103,75
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> (Чай, Вода питьевая, Сахарный песок)	180	0,18		5,85	24,12
<b>ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ</b>	100	0,4	0,4	9,8	47
<b>СОЧНИ</b>	50	2,11	2,55	16,8	98,59
<b>Итого за Обед</b>	<b>1 050</b>	<b>31,87</b>	<b>33,87</b>	<b>114,2</b>	<b>890,45</b>
<b>Итого за день</b>	<b>1 050</b>	<b>31,87</b>	<b>33,87</b>	<b>114,2</b>	<b>890,45</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_

*Трун*

Директор и.и.о. \_\_\_\_\_



*В.А. Копылов*



## Меню Комплексный обед 12-18 (сезон весна/лето)

Неделя 2 день: 5

-04 04 2025

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
<b>Обед</b>					
САЛАТ "ВЕСНА" (Капуста зеленая, Петрушка, Лук зеленый, Масло растительное, Огурцы свежие, Соль)	100	1,05	5,15	2,54	60,71
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНОЙ (Картофель очищенный, Морковь очищенная, Вода питьевая, Говядина, Лавровый лист, Лук репчатый, Масло растительное, Огурцы соленые, Рис, Смесь соли)	250/10	5,24	8,71	16,59	165,46
КОТЛЕТЫ ОСОБЫЕ (Масло растительное, ПИЕ КОТЛЕТА "ОСОБАЯ")	100	10,85	7,77	16,35	178,73
КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ ИЗ ОТВАРНОГО (Картофель очищенный, Масло растительное, Соль)	180	2,88	6,96	22,8	165,36
ХЛЕБ РУЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИНЕРАЛАМИ	40	2,73	0,33	18,07	85,2
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ ВИТАМИНАМИ	50	2,74	1,48	19,75	103,75
СОК ФРУКТОВЫЙ ПЕРСИКОВЫЙ	180	0,9	0,18	18,54	79,38
ФРУКТОВОЕ ПЮРЕ	125			11,25	45
БАФЛИ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЕ	20	0,65	0,65	13	68,05
<b>Итого за Обед</b>	<b>1 065</b>	<b>26,94</b>	<b>31,23</b>	<b>140,89</b>	<b>952,64</b>
<b>Итого за день</b>	<b>1 065</b>	<b>26,94</b>	<b>31,23</b>	<b>140,89</b>	<b>952,64</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_

*Директор*



*А. Комаранов*



## Меню Комплексный обед 12-18 (сезон весна/лето)

Неделя 3 день: 1

07.04 2025

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
<b>Обед</b>					
САЛАТ "ВЕСНА" (Капуста пекинская, Редис, Лук зеленый, Масло растительное, Тунус свежий, Соль)	100	1,05	5,15	2,54	60,71
СУП-БУЛЬОН С ВЕРМИШЕЛЬЮ И ЯЙЦОМ (Цыпленок бройлер, Яйцо, Вермишель, Морковь очищенная, Вода питьевая, Лук репчатый, Масло сливочное 82,5%, Соль)	250	7,03	6,68	12,88	140,31
КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ (п/ф КОТЛЕТА "ДОМАШНЯЯ", Масло растительное)	100	9,55	7,16	13,9	158,24
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ (Картофель очищенный, Молоко, Масло сливочное 82,5%, Соль)	180	3,84	6,24	23,76	187,28
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИНЕРАЛАМИ	40	2,73	0,33	18,07	86,2
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ ВИТАМИНАМИ	40	2,19	1,18	15,8	83
СОК ФРУКТОВЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ	180	0,9	0,18	18,54	79,38
МОЛОКО В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ М.Д.Ж. 3,2%	200	5,8	4,9	9,3	104
ВАФЛИ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЕ	20	0,55	0,65	15	68,05
<b>Итого за Обед</b>	<b>1 110</b>	<b>33,44</b>	<b>32,47</b>	<b>129,79</b>	<b>947,17</b>
<b>Итого за день</b>	<b>1 110</b>	<b>33,44</b>	<b>32,47</b>	<b>129,79</b>	<b>947,17</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_

*Трун*

Директор школы \_\_\_\_\_ *А. Кузнецов*





## Меню Комплексный обед 12-18 (сезон весна/лето)

Неделя 3 день: 2

08.04 2025

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
<b>Обед</b>					
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ (Масло растительное, Огурцы свежие)	100	0,72	2,54	5,4	47,34
СОЛЯНКА РЫБНАЯ (Томат - паста, Рыба филе с/м, Картофель очищенный, Вода питьевая, Лук репчатый, Масло растительное, Огурцы свежие, Соль)	250	7	9	8	141
РУЛЕТ МЯСНОЙ С ЛУКОМ И ЯЙЦОМ (Батон, Мясная лепешка, Семolina, Вода питьевая, Лук репчатый, Масло растительное, Соль, Сахар рафинированный)	100	11,78	9,22	20,56	212,33
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ В ТОМАТНОМ СОУСЕ (Томат - паста, Картофель очищенный, Морковь очищенная, Петрушка свежая, Вода питьевая, Капуста б/к свежая, Лук репчатый, Масло растительное, Масло сливочное 82,5%, Мясная лепешка с/м, Сахар рафинированный, Соль)	180	2,77	8,17	17,23	154,2
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИНЕРАЛАМИ	40	2,73	0,33	18,07	86,2
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ ВИТАМИНАМИ	50	2,74	1,48	19,79	103,75
КИСЕЛЬ ИЗ КЛЮКВЫ ПРОТЕРТОЙ С САХАРОМ (Креккер, Вода питьевая, Клюква протертая с сахаром)	180	0,09		24,57	96,64
МАНДАРИН	100	0,8	0,2	7,5	39
СОЧНИ	50	2,11	2,55	16,6	98,59
<b>Итого за Обед</b>	<b>1 050</b>	<b>30,74</b>	<b>33,49</b>	<b>137,88</b>	<b>980,06</b>
<b>Итого за день</b>	<b>1 050</b>	<b>30,74</b>	<b>33,49</b>	<b>137,88</b>	<b>980,06</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_

*Триф*

Директор школы \_\_\_\_\_

*Школа*



*Комитет*



## Меню Комплексный обед 12-18 (сезон весна/лето)

Неделя 3 день: 3

09.09 2025

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
<b>Обед</b>					
САЛАТ "МОЗАИКА" (Кукуруза консервированная, Картофель очищенный, Морковь очищенная, Масло растительное, Оливки свежие, Соль)	100	1,5	7,5	9,17	113,33
БОРЩ С КАПУСТОЙ, КАРТОФЕЛЕМ И ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНОЙ (Томат - паста, Картофель очищенный, Морковь очищенная, Свекла очищенная, Петрушка свежая, Вода питьевая, Говядина, Капуста б/х ошпаренная, Лимонная кислота, Лук репчатый, Масло растительное, Сахарный песок, Специи, Соль)	250/10	4,84	7,69	12,86	143,14
ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ (рубленный) (Яйцо, Рыба филе ош, Петрушка свежая, Молоко, Лук репчатый, Масло растительное, Соль, Специи/заправки)	100	11	4,1	3,3	94,1
РИС ОТВАРНОЙ С ОВОЩАМИ (Морковь очищенная, Вода питьевая, Лук репчатый, Масло сливочное 82,5%, Рис, Соль)	180	4,16	6,95	22,3	159,39
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИНЕРАЛАМИ	40	2,73	0,33	18,07	86,2
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ ВИТАМИНАМИ	50	2,74	1,48	19,75	103,75
ЧАЙ С ЛИМОНОМ (Чай, Вода питьевая, Лимон, Сахарный песок)	180	0,26	0,09	14,4	58,5
ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ М.Д.Ж. 2,5%	200	5,5	6,07	26	172
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,4	0,4	9,8	47
<b>Итого за Обед</b>	<b>1 210</b>	<b>33,23</b>	<b>32,61</b>	<b>136,65</b>	<b>977,41</b>
<b>Итого за день</b>	<b>1 210</b>	<b>33,23</b>	<b>32,61</b>	<b>136,65</b>	<b>977,41</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_

*Трап*

Директор школы \_\_\_\_\_



*Комиссаров*



## Меню Комплексный обед 12-18 (сезон весна/лето)

Неделя 3 день: 4

"10.04" 2025

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
<b>Обед</b>					
САЛАТ ИЗ ПЕКИНСКОЙ КАПУСТЫ, СО СВЕЖИМ ОГУРЦОМ И МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ <small>(Капуста пекинская, Петрушка свежая, Масло растительное, Огурцы свежие, Соль)</small>	100	0,2	2,4	8,6	56,8
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ <small>(Картофель очищенный, Морковь очищенная, Петрушка свежая, Вода питьевая, Соль, сливочное масло, Лук репчатый, Масло растительное)</small>	250	6,4	4,5	18,6	141
ПЕЛЬМЕНИ "КЛАССИЧЕСКИЕ" СО СМЕТАНОЙ <small>(Вода питьевая, Масло растительное, Сметана, Соль, ПЛО ПЕЛЬМЕНИ "КЛАССИЧЕСКИЕ")</small>	280	16,76	20,4	44,76	429,76
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИНЕРАЛАМИ	40	2,73	0,33	18,07	86,2
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ ВИТАМИНАМИ	25	1,37	0,74	8,88	51,88
СОК ФРУКТОВЫЙ МУЛЬТИФРУИТ	180	0,91	0,16	18,54	79,25
ФРУКТОВОЕ ПЮРЕ	125			11,25	45
СОЧНИ	50	2,11	2,85	16,8	98,59
<b>Итого за Обед</b>	<b>1 050</b>	<b>30,48</b>	<b>31,08</b>	<b>146,5</b>	<b>988,48</b>
<b>Итого за день</b>	<b>1 050</b>	<b>30,48</b>	<b>31,08</b>	<b>146,5</b>	<b>988,48</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_

*Трун*

Директор школы \_\_\_\_\_



*Комбатантов*





## Меню Комплексный обед 12-18 (сезон весна/лето)

Неделя 3 день: 5

11.04 2025

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
<b>Обед</b>					
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ (Масло растительное, Помидоры свежие, Соль)	100	0,49	1,37	5,1	34,69
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНОЙ (Картофель очищенный, Морковь очищенная, Петрушка свежая, Вода питьевая, Говядина, Горошек зеленый консерв., Капуста б/к свежая, Лук репчатый, Масло растительное, Соль)	250/10	4,51	6,94	10,16	121,14
ПАСТА КАРБОНАРА "ПО-ШКОЛЬНОМУ" (Сыр, Ветчина, Молоко, Вода питьевая, Макароны, Масло сливочное 82,5%, Мука пшеничная в/с, Соль)	280	18,57	22,77	52,83	490,93
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИНЕРАЛАМИ	20	1,37	0,17	9,03	43,1
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ ВИТАМИНАМИ	25	1,37	0,74	9,88	51,88
НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА (Шиповник, плоды шиповника сушеные, Вода питьевая, Сахарный песок)	180	0,9	0,09	14,13	60,21
МАНДАРИН	100	0,8	0,2	7,5	38
БУЛОЧКА С МАКОМ	50	3,42	2,25	17,5	105,93
<b>Итого за Обед</b>	<b>1 015</b>	<b>31,53</b>	<b>34,53</b>	<b>126,13</b>	<b>945,88</b>
<b>Итого за день</b>	<b>1 015</b>	<b>31,53</b>	<b>34,53</b>	<b>126,13</b>	<b>945,88</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_

*Трун*

Директор школы \_\_\_\_\_



*А.А. Консатович*



## Меню Комплексный обед 12-18 (сезон весна/лето)

Неделя 4 день: 1

14.04 2025

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
<b>Обед</b>					
САЛАТ ИЗ ПЕКИНСКОЙ КАПУСТЫ, СО СВЕЖИМ ОГУРЦОМ И КУКУРУЗОЙ (Кукуруза консервированная, Капуста пекинская, Петрушка свежая, Масло растительное, Оливье специи, Соль)	100	0,2	2,4	11,5	68,4
СОЛЯНКА РЫБНАЯ (Томат - паста, Рыба филе с/м, Картофель очищенный, Вода питьевая, Луи печеный, Масло растительное, Оливье специи, Соль)	250	7	9	8	141
КОТЛЕТЫ МОСКОВСКИЕ (П/Ф КОТЛЕТЫ "МОСКОВСКИЕ", Масло растительное)	100	8,63	8,4	22,4	189,33
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ (Картофель очищенный, Молоко, Масло сливочное 82,5%, Соль)	180	3,84	6,24	23,76	167,28
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИНЕРАЛАМИ	40	2,73	0,33	18,07	86,2
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ ВИТАМИНАМИ	25	1,37	0,74	9,88	51,89
СОК ФРУКТОВЫЙ ПЕРСИКОВЫЙ	180	0,9	0,18	18,54	79,38
ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ М.Д.Ж. 2,5%	200	5,6	5,07	26	172
МАНДАРИН	100	0,8	0,2	7,5	38
<b>Итого за Обед</b>	<b>1 175</b>	<b>30,97</b>	<b>32,56</b>	<b>145,65</b>	<b>1003,47</b>
<b>Итого за день</b>	<b>1 175</b>	<b>30,97</b>	<b>32,56</b>	<b>145,65</b>	<b>1003,47</b>

Зав. производством Трип

Директор школы А. Комбатанов





## Меню Комплексный обед 12-18 (сезон весна/лето)

Неделя 4 день: 2

15.04 2025

Наименование блюда	Выход Блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
<b>Обед</b>					
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ (Масло растительное, Помидоры свежие, Соль)	100	0,49	1,37	5,1	34,69
БОРЩ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ, КАРТОФЕЛЕМ И ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНОЙ (Томат - паста, Картофель очищенный, Морковь очищенная, Свекла очищенная, Петрушка свежая, Вода питьевая, Говядина, Капуста квашеная, Лимонная кислота - для аромата, Масло растительное, Сахарный песок, Соль)	250/10	4,84	7,69	12,86	143,14
ПАЭЛЬЯ С КУРИЦЕЙ (Курица консервированная, Сырчатка бройлер, Курица молодая, Особый замороженный (фарш), Чеснок, ФИЛЕ цып-бройлера, Морковь очищенная, Петрушка свежая, Вода питьевая, Лук репчатый, Масло растительное, Подсолнечное, Соль, Специи (перец черный, базилик))	280	14,61	18,2	36,26	367,26
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИНЕРАЛАМИ	40	2,73	0,33	18,07	86,2
БУТЕРБРОД С СЫРОМ (Сыр, Батон)	30	4,1	2,6	9,6	82
НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА (Шиповник, плоды шиповника сушеные, Вода питьевая, Сахарный песок)	180	0,9	0,09	14,13	60,21
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,4	0,4	9,8	47
СОЧНИ	50	2,11	2,55	16,8	86,59
Итого за Обед	1 040	30,18	33,43	122,62	919,09
Итого за день	1 040	30,18	33,43	122,62	919,09

Зав. производством \_\_\_\_\_

*Труф*

Директор школы \_\_\_\_\_



*Константин*



**Меню**  
**Комплексный обед 12-18 (сезон весна/лето)**

Неделя 4 день: 3

16.04 2025

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
<b>Обед</b>					
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ (Сыр, Свекла очищенная, Масло растительное)	100	2,2	4,5	6,6	71,7
СОЛЯНКА МЯСНАЯ СО СМЕТАНОЙ (Помидор, Ветчина, Картофель очищенный, Вода питьевая, Говядина, Лук репчатый, Масло растительное, Сыр твердый, Сушеная Папа)	250/5	9,13	8,63	9,93	174,38
КОТЛЕТЫ ОСОБЬЕ (Масло растительное, П/Ф КОТЛЕТА "ОСОБАЯ")	100	10,85	7,77	16,35	178,73
КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ ИЗ ОТВАРНОГО (Картофель очищенный, Масло растительное, Соль)	180	2,68	6,96	22,8	165,36
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИНЕРАЛАМИ	40	2,73	0,33	18,07	86,2
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ ВИТАМИНАМИ	50	2,74	1,48	19,75	103,75
ЧАЙ С ЛИМОНОМ (Чай, Вода питьевая, Лимон, Сахарный песок)	180	0,26	0,09	14,4	68,6
ФРУКТОВОЕ ПЮРЕ	125			11,25	45
БУЛОЧКА "ВЕСНУШКА"	50	2,4	2,7	18,5	107,9
<b>Итого за Обед</b>	<b>1 080</b>	<b>33,19</b>	<b>32,48</b>	<b>136,66</b>	<b>991,52</b>
<b>Итого за день</b>	<b>1 080</b>	<b>33,19</b>	<b>32,48</b>	<b>136,66</b>	<b>991,52</b>

Зав. производством

*[Handwritten signature]*

Директор и.и.и.и.



*[Handwritten signature]*



## Меню Комплексный обед 12-18 (сезон весна/лето)

Неделя 4 день: 4

17.04 2025

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
<b>Обед</b>					
САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ (Масло растительное, Огурцы соленые)	100	1	1,94	2,5	31,46
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ И ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНОЙ (Томат - pasta, Картофель очищенный, Морковь очищенная, Петрушка свежая, Вода питьевая, Говядина, Капуста бл. свежая, Лавровый лист, Лук репчатый, Масло растительное, Сметана, Соль)	250/10	4,86	8,44	6,66	122,24
ПЛОВ СО СВИНИНОЙ (Свинина, Морковь очищенная, Вода питьевая, Лук репчатый, Масло растительное, Рис, Соль)	280	18,48	17,01	41,72	393,89
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИНЕРАЛАМИ	40	2,73	0,33	15,07	86,2
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ ВИТАМИНАМИ	40	2,19	1,18	15,8	83
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА (Вода питьевая, Изюм, виноград суш. «Изюм», в.с., Лимонная кислота, Сахарный песок)	180	0,46	0,09	13,5	56,01
МАНДАРИН	100	0,8	0,2	7,5	38
СОЧНИ	60	2,11	2,55	16,8	98,69
<b>Итого за Обед</b>	<b>1 050</b>	<b>32,62</b>	<b>31,74</b>	<b>122,56</b>	<b>909,99</b>
<b>Итого за день</b>	<b>1 050</b>	<b>32,62</b>	<b>31,74</b>	<b>122,56</b>	<b>909,99</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_

*Труц*

Директор школы \_\_\_\_\_ *В.А. Комельганов*





## Меню Комплексный обед 12-18 (сезон весна/лето)

Неделя 4 день: 5

18.04 2025

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
<b>Обед</b>					
САЛАТ "ВЕСНА" (Огурца свежий, Редис, Лук зеленый, Масло растительное, Огурцы свежие, Соль)	100	1,05	5,15	2,54	60,71
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КУРИНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ (Вермишель, Картофель очищенный, Морковь очищенная, Вода питьевая, Петрушка лист, Лук репчатый, Масло растительное, Соль, Пюре ФРИКАДЕЛЬКИ куриные)	250/40	0,25	4,5	27,85	164,9
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ (Яйцо, Батон, Рыба филе атн, Морковь очищенная, Вода питьевая, Лук репчатый, Масло растительное, Соль)	100	9,3	6,9	3	132,9
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ (Картофель очищенный, Молоко, Масло сливочное 82,5%, Соль)	160	3,84	6,24	23,76	167,28
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИНЕРАЛАМИ	40	2,73	0,33	18,07	86,2
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ ВИТАМИНАМИ	25	1,37	0,74	8,88	51,88
СОК ФРУКТОВЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ	180	0,9	0,18	18,54	79,38
МОЛОКО В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ М.Д.Ж. 3,2%	200	5,6	4,9	9,3	104
ВАФЛИ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЕ	20	0,55	0,65	1,5	68,05
<b>Итого за Обед</b>	<b>1 135</b>	<b>33,59</b>	<b>31,59</b>	<b>127,94</b>	<b>935,3</b>
<b>Итого за день</b>	<b>1 135</b>	<b>33,59</b>	<b>31,59</b>	<b>127,94</b>	<b>935,3</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_

*Триц*



Директор школы \_\_\_\_\_ *Камчаткина*



## Меню Комплексный обед 12-18 (сезон весна/лето)

Неделя 1 день: 1

21.04 2025

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
<b>Обед</b>					
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ (Масло растительное, Огурцы свежие)	100	0,72	2,54	5,4	47,34
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КУРИНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ (Вермишель, Картофель очищенный, Морковь очищенная, Вода питьевая, Лавровый лист, Лук репчатый, Масло растительное, Соль, П/О ФРИКАДЕЛЬКИ куриные)	250/40	8,25	4,5	27,85	184,9
ГУЛЯШ ИЗ ИНДЕЙКИ (Томат - паста, Морковь очищенная, Мясо индейки(филе), Вода питьевая, Лук репчатый, Мёд пшеничный 80%, Сахарный песок, Соль)	100	8,23	9,2	7,3	144,92
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ "ПО-ДОМАШНЕМУ" (Морковь очищенная, Вода питьевая, Гречневая крупа, Лук репчатый, Масло сливочное 82,5%, Соль)	180	4,32	5,52	12,48	116,88
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИНЕРАЛАМИ	40	2,73	0,33	18,07	86,2
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ ВИТАМИНАМИ	60	2,74	1,48	19,75	103,75
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА (Вода питьевая, Изюм, виноград суш. «Изюм», в.с., Лимонная кислота, Сахарный песок)	180	0,45	0,09	13,5	56,61
МОЛОКО В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ М.Д.Ж. 3,2%	200	5,6	4,9	9,3	104
ВАФЛИ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЕ	20	0,55	0,65	15	68,05
<b>Итого за Обед</b>	<b>1 160</b>	<b>33,59</b>	<b>29,21</b>	<b>128,65</b>	<b>912,65</b>
<b>Итого за день</b>	<b>1 160</b>	<b>33,59</b>	<b>29,21</b>	<b>128,65</b>	<b>912,65</b>

Зав. производством

*Григорьев*

Директор школы



*А.С.А. Консванский*



## Меню Комплексный обед 12-18 (сезон весна/лето)

Наделя 1 день: 2

22.04 2025

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
<b>Обед</b>					
САЛАТ "ВЕСНА" (Капуста квашеная, Редис, Лук зеленый, Масло растительное, Огурцы свежие, Соль)	100	1,05	6,15	2,54	60,71
БОРЩ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ, КАРТОФЕЛЕМ И ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНОЙ (Томат - ласта, Картофель очищенный, Морковь очищенная, Свекла очищенная, Петрушка - свежая, Вода питьевая, Говядина, Капуста квашеная, Лимонная кислота, Перец острый, Масло растительное, Сахарный песок, Соль)	250/10	4,84	7,68	12,06	143,14
РУЛЕТ ИЗ РЫБЫ (Балон, Молоко жирный, Рыба филе с/а, Вода питьевая, Лук репчатый, Масло растительное, Соль)	100	10,96	8,08	12,71	167,42
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ (Картофель очищенный, Молоко, Масло сливочное 82,5%, Соль)	180	3,84	6,24	23,76	187,28
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИНЕРАЛАМИ	40	2,73	0,33	16,07	86,2
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ ВИТАМИНАМИ	40	2,19	1,18	15,6	83
СОК ФРУКТОВЫЙ МУЛЬТИФРУКТ	180	0,91	0,16	18,54	79,25
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,4	0,4	9,8	47
СОЧНИ	50	2,11	2,55	16,8	86,59
<b>Итого за Обед</b>	<b>1 050</b>	<b>29,03</b>	<b>31,78</b>	<b>130,88</b>	<b>932,59</b>
<b>Итого за день</b>	<b>1 050</b>	<b>29,03</b>	<b>31,78</b>	<b>130,88</b>	<b>932,59</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_

*Триш*

Директор школы \_\_\_\_\_ *А. Комбаров*







## Меню Комплексный обед 12-18 (сезон весна/лето)

Неделя 1 день: 3

23.04 2025

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
<b>Обед</b>					
САЛАТ ИЗ ПЕКИНСКОЙ КАПУСТЫ, СО СВЕЖИМ ОГУРЦОМ И МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ <small>(Капуста пекинская, Петрушка свежая, Масло растительное, Огурцы свежие, Соль)</small>	100	0,2	2,4	8,6	56,6
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ <small>(Картофель очищенный, Морковь очищенная, Петрушка свежая, Вода питьевая, Говяжий бульонный концентрат, Лук репчатый, Масло растительное, Соль)</small>	250	6,4	4,5	18,6	141
МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СОУСОМ "БОЛОНЬЕЗЕ" <small>(Томат - паста, Морковь очищенная, Вода питьевая, Говядина, Лук репчатый, Макароны, Масло растительное, Масло сливочное, Соль)</small>	280	16,24	21	35,84	397,32
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИНЕРАЛАМИ	20	1,37	0,17	0,03	43,1
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ ВИТАМИНАМИ	20	1,1	0,59	7,9	41,5
ЧАЙ С САХАРОМ <small>(Чай, Вода питьевая, Сахарный песок)</small>	180	0,18		6,86	24,12
ИОГУРТ ПИТЬЕВОЙ М.Д.Ж. 2,5%	200	6,6	5,07	26	172
ВАФЛИ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЕ	20	0,55	0,65	15	68,05
<b>Итого за Обед</b>	<b>1 070</b>	<b>31,54</b>	<b>34,38</b>	<b>126,82</b>	<b>943,89</b>
<b>Итого за день</b>	<b>1 070</b>	<b>31,54</b>	<b>34,38</b>	<b>126,82</b>	<b>943,89</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_

*Григорьев*

Директор школы № 101 А. Консалинский





## Меню Комплексный обед 12-18 (сезон весна/лето)

Неделя 1 день: 4

24.04 2025

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
<b>Обед</b>					
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ (Сыр, Свекла очищенная, Масло растительное)	100	2,2	4,5	5,6	71,7
СОЛЯНКА РЫБНАЯ (Томат - паста, Рыба филе атл, Картофель очищенный, Вода питьевая, Лук репчатый, Масло растительное, Специи соль)	250	7	9	6	141
ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ИНДЕЙКИ СО СМЕТАНО-ТОМАТНЫМ (Томат - паста, Петрушка свежая, ГФФ ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ИНДЕЙКИ, Вода питьевая, Масло растительное, Мука пшеничная выс. Сметана, Соль)	100	11,19	10,47	14,54	197,13
РИС ОТВАРНОЙ С ОВОЩАМИ (Морковь очищенная, Вода питьевая, Лук репчатый, Масло сливочное 82,5%, Рис, Соль)	180	4,18	5,95	22,3	159,39
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ БОГАЩЕННЫЙ МИНЕРАЛАМИ	40	2,73	0,33	18,07	88,2
БАТОН НАРЕЗНОЙ БОГАЩЕННЫЙ ВИТАМИНАМИ	25	1,37	0,74	9,88	51,88
СОК ФРУКТОВЫЙ ПЕРСИКОВЫЙ	180	0,9	0,18	18,54	79,38
ФРУКТОВОЕ ПЮРЕ	125			11,25	48
СОЧНИ	50	2,11	2,55	16,8	98,59
<b>Итого за Обед</b>	<b>1 050</b>	<b>31,66</b>	<b>33,72</b>	<b>124,98</b>	<b>930,27</b>
<b>Итого за день</b>	<b>1 050</b>	<b>31,66</b>	<b>33,72</b>	<b>124,98</b>	<b>930,27</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_

*Трун*

Директор школы \_\_\_\_\_



*М.С.А. Конянтинов*



## Меню Комплексный обед 12-18 (сезон весна/лето)

Неделя 1 день: 5

25.04 2025

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
<b>Обед</b>					
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ (Масло растительное, Помидоры свежие, Соль)	100	0,49	1,37	5,1	34,69
СУП-ПЮРЕ ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ (Картофель очищенный, Морковь очищенная, Молоко, Вода питьевая, Картофельный крахмал, Масло растительное, Соль)	250	2,4	4,5	6,76	46,2
ПЕЛЬМЕНИ "КЛАССИЧЕСКИЕ" СО СМЕТАНОЙ (Вода питьевая, Масло растительное, Сметана, Соль, Пюре ПЕЛЬМЕНИ "КЛАССИЧЕСКИЕ")	260	16,76	20,4	44,76	429,76
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИНЕРАЛАМИ	20	1,37	0,17	9,03	43,1
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ ВИТАМИНАМИ	25	1,37	0,74	9,88	51,88
НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА (Шиповник, плоды шиповника сушеные, Вода питьевая, Сахарный песок)	180	0,9	0,09	14,13	60,21
МОЛОКО В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ М.Д.Ж. 3,2%	200	5,6	4,9	9,3	104
БУЛОЧКА С МАКОМ	50	3,42	2,25	17,5	105,93
<b>Итого за Обед</b>	<b>1 105</b>	<b>32,31</b>	<b>34,42</b>	<b>118,46</b>	<b>877,77</b>
<b>Итого за день</b>	<b>1 105</b>	<b>32,31</b>	<b>34,42</b>	<b>118,46</b>	<b>877,77</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_

Директор школы \_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



**Меню**  
**Комплексный обед 12-18 (сезон весна/лето)**

Неделя 2 день: 1

28 04 2025

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
<b>Обед</b>					
САЛАТ ИЗ БЕКИНСКОЙ КАПУСТЫ, СО СВЕЖИМ ОГУРЦОМ И КУКУРУЗОЙ <small>(Кукуруза консервированная, Капуста пекинская, Петрушка свежая, Масло растительное, Оливки свежие, Соль)</small>	100	0,2	2,4	11,5	68,4
СОЛЯНКА МЯСНАЯ СО СМЕТАНОМ <small>(Томат - паста, Свиное, Картофель очищенный, Вода питьевая, Голландия, Лук репчатый, Масло растительное, Оливки соевые, Сметана, Соль)</small>	250/5	9,13	8,63	9,93	174,38
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ (ИНДЕЙКА) <small>(Томат - паста, Картофель очищенный, Морковь очищенная, Мясо индейки/филе), Лук репчатый, Масло растительное, Соль)</small>	280	14,24	15,9	30,88	323,62
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИНЕРАЛАМИ	40	2,73	0,33	18,07	86,2
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ ВИТАМИНАМИ	25	1,37	0,74	9,88	51,88
ЧАЙ С ЛИМОНОМ <small>(Чай, Вода питьевая, Лимон, Сахарный песок)</small>	180	0,28	0,09	14,4	58,5
МОЛОКО В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ М.Д.Ж. 3,2%	200	5,6	4,9	9,3	104
ВАФЛИ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЕ	20	0,55	0,85	15	68,05
<b>Итого за Обед</b>	<b>1 100</b>	<b>34,08</b>	<b>33,64</b>	<b>118,96</b>	<b>935,03</b>
<b>Итого за день</b>	<b>1 100</b>	<b>34,08</b>	<b>33,64</b>	<b>118,96</b>	<b>935,03</b>

Зав. производством Трип

Директор и.о. Константинов





**Меню**  
**Комплексный обед 12-18 (сезон весна/лето)**

Неделя 2 день: 2

29. 04 2025

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
<b>Обед</b>					
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ (Сыр, Свекла очищенная, Масло растительное)	100	2,2	4,5	5,6	71,7
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КУРИНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ (Вермишель, Картофель очищенный, Морковь очищенная, Вода питьевая, Пшеничный лист, Лук репчатый, Масло растительное, Соль, П/Ф ФРИКАДЕЛЬКИ куриные)	250/40	8,25	4,5	27,85	184,9
ПРАЗЛЬЯ С КУРИЦЕЙ (Курица замороженная, Цыпленок бройлер, Крупа манная, Овощи замороженные (перец), Чеснок, ФИЛЕ цып-бройлера, Морковь очищенная, Петрушка свежая, Вода питьевая, Лук репчатый, Масло растительное, Соль, Специи)	280	14,61	18,2	36,26	367,26
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИНЕРАЛАМИ	40	2,73	0,33	18,07	86,2
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ ВИТАМИНАМИ	25	1,37	0,74	9,88	51,88
СОК ФРУКТОВЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ	180	0,9	0,18	18,54	79,38
МАНДАРИН	100	0,8	0,2	7,5	38
СОЧНИ	50	2,11	2,55	18,8	98,59
<b>Итого за Обед</b>	<b>1 065</b>	<b>32,97</b>	<b>31,2</b>	<b>140,5</b>	<b>977,81</b>
<b>Итого за день</b>	<b>1 065</b>	<b>32,97</b>	<b>31,2</b>	<b>140,5</b>	<b>977,81</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_

*Трун*

*Директор и.и.и.*



*Косовантисов*



## Меню Комплексный обед 12-18 (сезон весна/лето)

Наделя 2 день: 3

"30 04" 2025

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
<b>Обед</b>					
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ (Масло растительное, Помидоры свежие, Соль)	100	0,48	1,37	5,1	34,89
БОРЩ С КАПУСТОЙ, КАРТОФЕЛЕМ И ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНОЙ (Томат - паста, Картофель очищенный, Морковь очищенная, Салата очищенная, Петрушка свежая, Вода питьевая, Говядина, Капуста б/л свежая, Лимонная кислота, Выпечка, Масло растительное, Сливочный рассол, Сметана, Соль)	250/10	4,84	7,69	12,85	143,14
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ (Яйцо, Батон, Рыба филе см, Морковь очищенная, Вода питьевая, Лук репчатый, Масло растительное, Соль)	100	9,3	8,9	3	132,9
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ (Картофель очищенный, Молоко, Масло сливочное 82,5%, Соль)	180	3,84	6,24	23,76	167,28
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИНЕРАЛАМИ	40	2,73	0,33	18,07	86,2
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ ВИТАМИНАМИ	20	1,1	0,69	7,9	41,5
НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА (Шиповник, плоды шиповника сушеные, Вода питьевая, Сахарный песок)	180	0,9	0,09	14,13	60,21
ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ М.Д.Ж. 2,5%	200	5,6	5,07	26	172
БУЛОЧКА "ВЕСНУШКА"	50	2,4	2,7	16,5	107,9
<b>Итого за Обед</b>	<b>1 130</b>	<b>31,2</b>	<b>32,98</b>	<b>129,32</b>	<b>945,82</b>
<b>Итого за день</b>	<b>1 130</b>	<b>31,2</b>	<b>32,98</b>	<b>129,32</b>	<b>945,82</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_

*Т.М.*

*Директор завода*



*А.С.А. Комьянчик*