УТВЕРЖДАЮ:

ДИРЕКТОР СНП № 149

МЕНЮ на 18.01 2021г

Организованное питание
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

2 неделя 1 день

ЗАВТРАК с 6 до 10 лет

Наименование блюда*	Выход, гр.	Стоимость комплекса, руб.
Пудинг манный со сгущенным молоком	100/15	**52,99**
Яблоко	75	
Хлеб пшеничный	30	
Хлеб ржаной	30	
Чай с молоком	200	

ЗАВТРАК с 11 до 18 лет

Пудинг манный со сгущенным молоком	150/20	**61,62**
Яблоко	75	
Хлеб пшеничный	100	
Хлеб ржаной	100	
Чай с молоком	200	

ОБЕД с 6 до 10 лет

Салат витаминный (2вариант)	60	**79,50**
Суп картофельный с мясными фрикадельками	200/15	
Плов с курицей	200	
Хлеб пшеничный	30	
Хлеб ржаной	30	
Компот из свежих яблок	200	

ОБЕД с 11 до 18 лет

Салат витаминный (2 вариант)	100	**92,41**
Суп картофельный с мясными фрикадельками	250/15	
Плов с курицей	200	
Хлеб пшеничный	100	
Хлеб ржаной	100	
Компот из свежих яблок	200	

ПОЛДНИК

Сок	200	**39,74**
Бутерброд с сыром	60	

ЗАВЕДУЮЩИЙ ПРОИЗВОДСТВОМ

*калорийность готовых блюд и содержание в них основных питательных веществ: белков, жиров, углеводов, а также витаминов и минералов, размещены в цикличном меню на сайте ОУ, либо по запросу у зав.производством.

УТВЕРЖДАЮ:

ДИРЕКТОР СШ № 149

МЕНЮ на 19.01 2021г

Организованное питание
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

2 неделя 2 день

ЗАВТРАК с 6 до 10 лет

Наименование блюда*	Выход, гр.	Стоимость комплекса, руб.
Сосиска отварная	50	**52,99**
Макаронные изделия отварные	150	
Хлеб пшеничный	30	
Хлеб ржаной	30	
Напиток из шиповника	200	

ЗАВТРАК с 11 до 18 лет

Сосиска отварная	100	**61,62**
Макаронные изделия отварные	180	
Хлеб пшеничный	100	
Хлеб ржаной	100	
Напиток из шиповника	200	

ОБЕД с 6 до 10 лет

Салат из моркови с огурцами и зеленым горошком	60	**79,50**
Суп крестьянский с крупой со сметаной	200/10	
Рыба запеченная «по-русски»	200	
Хлеб пшеничный	30	
Хлеб ржаной	30	
Компот из сухофруктов	200	

ОБЕД с 11 до 18 лет

Салат из моркови с огурцами и зеленым горошком	100	**92,41**
Суп крестьянский с крупой со сметаной	250/10	
Рыба запеченная «по-русски»	200	
Хлеб пшеничный	100	
Хлеб ржаной	100	
Компот из сухофруктов	200	

ПОЛДНИК

Молоко кипяченое или молоко стерилизованное	200	**39,74**
Кондитерские изделия (пряник и др.)	40	

ЗАВЕДУЮЩИЙ ПРОИЗВОДСТВОМ

*калорийность готовых блюд и содержание в них основных питательных веществ: белков, жиров, углеводов, а также витаминов и минералов, размещены в цикличном меню на сайте ОУ, либо по запросу у зав производством.

УТВЕРЖДАЮ:

ДИРЕКТОР СШ № 149

МЕНЮ на 20.01 2021г

Организованное питание
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!
2 неделя 3 день

ЗАВТРАК с 6 до 10 лет

Наименование блюда*	Выход, гр.	Стоимость комплекса, руб.
Омлет натуральный с маслом сливочным	105/5	**52,99**
Сыр твердых сортов в нарезке	20	
Масло сливочное	10	
Хлеб пшеничный	30	
Хлеб ржаной	30	
Чай с сахаром и лимоном	200	

ЗАВТРАК с 11 до 18 лет

Омлет натуральный с маслом сливочным	145/5	**61,62**
Сыр твердых сортов в нарезке	20	
Масло сливочное	10	
Хлеб пшеничный	100	
Хлеб ржаной	100	
Чай с сахаром и лимоном	200	

ОБЕД с 6 до 10 лет

Салат из отварной свеклы	60	**79,50**
Суп картофельный с горохом на мясном бульоне	200	
Гуляш из говядины	40/50	
Каша гречневая рассыпчатая	150	
Хлеб пшеничный	30	
Хлеб ржаной	30	
Компот из кураги	200	

ОБЕД с 11 до 18 лет

Салат из отварной свеклы	100	**92,41**
Суп картофельный с горохом на мясном бульоне	250	
Гуляш из говядины	40/50	
Каша гречневая рассыпчатая	180	
Хлеб пшеничный	100	
Хлеб ржаной	100	
Компот из кураги	200	

ПОЛДНИК

Чай с лимоном	200	**39,74**
Мандарин	75	
Кондитерские изделия (мини-маффин и др.)	29	

ЗАВЕДУЮЩИЙ ПРОИЗВОДСТВОМ

*калорийность готовых блюд и содержание в них основных питательных веществ: белков, жиров, углеводов, а также витаминов и минералов, размещены в цикличном меню на сайте ОУ, либо по запросу у зав.производством.

УТВЕРЖДАЮ:

ДИРЕКТОР СП № 149

МЕНЮ на 21.01 2021г

Организованное питание
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!
2 неделя 4 день

ЗАВТРАК с 6 до 10 лет

Наименование блюда*	Выход, гр.	Стоимость комплекса, руб.
Каша вязкая молочная пшенная с маслом сливочным	200/10	**52,99**
Мандарин	75	
Хлеб пшеничный	30	
Хлеб ржаной	30	
Кофейный напиток с молоком	200	

ЗАВТРАК с 11 до 18 лет

Каша вязкая молочная пшенная с маслом сливочным	300/10	**61,62**
Мандарин	75	
Хлеб пшеничный	100	
Хлеб ржаной	100	
Кофейный напиток с молоком	200	

ОБЕД с 6 до 10 лет

Салат из моркови и яблок	60	**79,50**
Борщ с капустой и картофелем со сметаной на бульоне	200/10	
Рагу из курицы	175	
Хлеб пшеничный	30	
Хлеб ржаной	30	
Компот из сухофруктов	200	

ОБЕД с 11 до 18 лет

Салат из моркови и яблок	100	**92,41**
Борщ с капустой и картофелем со сметаной на бульоне	250/10	
Рагу из курицы	175	
Хлеб пшеничный	100	
Хлеб ржаной	100	
Компот из сухофруктов	200	

ПОЛДНИК

Чай с сахаром	200	**39,74**
Яблоко	75	
Кондитерские изделия (пряники и др.)	40	

ЗАВЕДУЮЩИЙ ПРОИЗВОДСТВОМ

*калорийность готовых блюд и содержание в них основных питательных веществ: белков, жиров, углеводов, а также витаминов и минералов, размещены в цикличном меню на сайте ОУ, либо по запросу у зав.производством.

УТВЕРЖДАЮ:

ДИРЕКТОР СШ № 149

МЕНЮ на 22.01 2021г

Организованное питание
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!
2 неделя 5 день

ЗАВТРАК с 6 до 10 лет

Наименование блюда*	Выход, гр.	Стоимость комплекса, руб.
Запеканка из творога с рисом, со сгущенным молоком	140	**52,99**
Хлеб пшеничный	30	
Хлеб ржаной	30	
Сок (промышленного производства)	200	

ЗАВТРАК с 11 до 18 лет

Запеканка из творога с рисом, со сгущенным молоком	215	**61,62**
Хлеб пшеничный	100	
Хлеб ржаной	100	
Сок (промышленного производства)	200	

ОБЕД с 6 до 10 лет

Икра кабачковая	60	**79,50**
Суп картофельный с макаронными изделиями с мясом птицы	200/10	
Плов с курицей	200	
Хлеб пшеничный	30	
Хлеб ржаной	30	
Напиток из брусники	200	

ОБЕД с 11 до 18 лет

Икра кабачковая	100	**92,41**
Суп картофельный с макаронными изделиями с мясом птицы	250/10	
Плов с курицей	200	
Хлеб пшеничный	100	
Хлеб ржаной	100	
Напиток из брусники	200	

ПОЛДНИК

Компот из яблок с лимоном	200	**39,74**
Булочка с изюмом "Веснушка"	75	
Мандарин	75	

ЗАВЕДУЮЩИЙ ПРОИЗВОДСТВОМ

*калорийность готовых блюд и содержание в них основных питательных веществ: белков, жиров, углеводов, а также витаминов и минералов, размещены в цикличном меню на сайте ОУ, либо по запросу у зав.производством.