

На 26 января 2024 г.

№	Наименование блюда	ЭЦ (Ккал)	Выход	Состав	Цена/ Кат
<b>ЗАВТРАК, ПОЛДНИК (ГПД, ОВЗ)</b>					
54-12м	Плов с курицей	314,6	200	Крупа рисовая, филе куриное, морковь, лук, томатная паста, масло растительное, соль	
943	Чай с сахаром	75	200	Чай-заварка, сахар	
-	Хлеб пшеничный	71,4	1		
-	Йогурт	96,25	125		ОВЗ
-	Банан	89	100		ОВЗ
<b>ОБЕД (1-4 классы)</b>					
-	Яблоко	47	100		
47	Суп картофельный с горохом	152,24	200	Картофель, морковь, лук, масло, филе куриное, горох	
90	Котлета рыбная «Любительская»	136	100	Филе минтая, хлеб, лук, яйцо, молоко, масло растительное	
92	Пюре картофельное с маслом	163,5	150	Картофель, молоко, соль, масло сливочное	
-	Сок	51	200		
-	Хлеб пшеничный/дарницкий	71,4/60,3	1/1		
<b>ОБЕД (Многодетные, малообеспеченные, ОВЗ)</b>					
7	Салат из свеклы с сыром	116	100	Свекла, сыр, масло растительное, масло растительное	ОВЗ
47	Суп картофельный с горохом	190,3	250	Картофель, морковь, лук, масло, филе куриное, горох	
90	Котлета рыбная «Любительская»	136	100	Филе минтая, хлеб, лук, яйцо, молоко, масло растительное	
92	Пюре картофельное с маслом	196,2	180	Картофель, молоко, соль, масло сливочное	
-	Сок	51	200		
-	Хлеб пшеничный/дарницкий	71,4/60,3	1/1		
-	Банан	89	100		
<b>ОБЕД (5-11 класс род.плата) Комплекс №1</b>					
54-2з	Огурец в нарезке	8,5	1		7
90	Котлета рыбная «Любительская»	136	100	Филе минтая, хлеб, лук, яйцо, молоко, масло растительное	32
92	Пюре картофельное с маслом	196,2	180	Картофель, молоко, соль, масло сливочное	14
-	Сок	51	200		11-50
-	Хлеб пшеничный	71,4	1		2-50
<b>Комплекс №2</b>				<b>ИТОГО:</b>	<b>67</b>
7	Салат из свеклы с сыром	116	100	Свекла, сыр, масло растительное, масло растительное	11-50
47	Суп картофельный с горохом	190,3	250	Картофель, морковь, лук, масло, филе куриное, горох	11
-	Сок	51	200		11-50
-	Хлеб пшеничный	71,4	1		2-50
<b>Дополнительные блюда</b>				<b>ИТОГО:</b>	<b>36-50</b>
54-12м	Плов с курицей	314,6	200	Крупа рисовая, филе куриное, морковь, лук, томатная паста, масло растительное, соль	55

Информация о пищевой и энергетической ценности указана в двухдневном меню.

Директор:  / О.В.Бобок /Составил:  / М.Ю. Молчанович /