



МЕНЮ
ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ
дети с ограниченными возможностями здоровья и дети из многодетных семей

Школа	МБОУ СОШ №42 г. Ставрополя			Отд./корп		День			26.02.2024	
Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак	каши молочн	173	Каша вязкая молочная из овсяной крупы с маслом сливочным	220/20	10,5	208,9	6,6	7,9	27,9	
	гастрономия	№ 14	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ "Крестьянское" 72,5%	10	9	75	0,1	8,3	0,1	
	гастрономия	№ 15	СЫР РОССИЙСКИЙ	15	9	54,5	3,5	4,5	0	
	хлеб ржан		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,5	58,7	2	0,4	11,9	
	Хлеб пшен		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	1	211,2	4,2	0,4	47,7	
	3 блюдо	377	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	4	59,9	0,3	0,7	14,7	
	фрукты		ЯБЛОКО СЕЗОННОЕ КАЛИБРОВАННОЕ 1 шт.	200	5	73	0,7	0,7	14,7	
		Итого за прием пищи:		752	40	574,2	16,3	21,5	79,1	
Обед	овощи натур	70	Соленые огурцы	60	4,5	9,6	0,6	0,1	1,5	
	1 блюдо	99	Суп из овощей со сметаной	250/10	4,5	91	3	4,2	10,2	
	2 блюдо	278/331	говядины с соусом сметанный с томатом	90/70	28,5	268	12,8	14,3	16,8	
	гарнир	171	паштет из мяса птицы с рисом рассыпчатая с маслом	180	5	336,1	10,6	11,5	47,8	
	3 блюдо	342	Компот из сухофруктов	200	4	111,1	0,2	0,2	27,1	
	хлеб		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	1	116,9	3,95	0,5	24,2	
	хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	1,5	129	4,3	1,65	21,25	
			Итого за прием пищи:		1110	49	1061,7	35,45	32,45	148,85
			Итого за день:		1862	89	1635,9	51,75	53,95	227,95
	2015 год. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией Тутельян В.А. И Могильный М.П.									
Зав.производством			М.А. Акишина							
Экономист по ценам			Л.А. Миргородская							