



Утверждаю

Директор

Мехоношина Т.И.

МБОУ «Бубинская СОШ»

(д. Большое Самылово, ул. Самыловская д.16)

Меню приготовляемых блюд на 03.09.2021г с 7-11 лет

Прием пищи	Наименования блюда	Выход блюда	Пищевые вещества			Энергит. ценность	№ рецептуры	Стоимость
			Белки	Жиры	Углевод.			
Завтрак	Омлет натуральный	150	12,9	20,01	3,46	24,46	301	12,09
	Чай с лимоном	200	0,1	0,0	15,2	61	494	3,20
	Батон с маслом	30/10	2,3	9,12	15,5	153,4	111/478	5,94
Итого за завтрак:			15,3	29,13	34,16	238,86		21,23
Обед	Винегрет из овощей	60	0,78	6,48	4,08	78	76	8,13
	Суп картофельный с бобовыми	200	1,84	3,4	12,01	86,4	144	10,08
	Колета из говядины	80	14,24	14,0	11,44	228,8	381	20,78
	Гарнир – каша перловая	150	4,94	6,84	30,75	204,30	242	8,77
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0,0	27	110	508	3,37
	Хлеб пшеничный	70	4,62	0,84	23,8	126,7	110	3,14
Итого за обед:			26,92	31,56	113,16	834,2		54,27
Итого за день:			42,22	60,69	147,32	1073,06		75,50

Меню приготовляемых блюд на 03.09.2021г с 12 лет и старше

Прием пищи	Наименования блюда	Выход блюда	Пищевые вещества			Энергит. ценность	№ рецептур ы	Стоимость
			Белки	Жиры	Углевод.			
Завтрак	Омлет натуральный	150	12,9	20,01	3,46	24,46	301	12,09
	Чай с лимоном	200	0,1	0,0	15,2	61	494	3,20
	Батон с маслом	50/20	2,3	9,12	15,5	153,4	111/478	5,94
Итого за завтрак:			15,3	29,13	34,16	238,86		21,23
Обед	Винегрет из овощей	80	1,04	8,64	5,44	104	76	9,60
	Суп картофельный с бобовыми	250	2,3	4,25	15,12	108,0	144	13,25
	Колета из говядины	100	17,8	17,5	14,3	286,0	381	24,30
	Гарнир – каша перловая	150	4,94	6,84	30,75	204,30	242	8,77
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0,0	27	110	508	3,37
	Хлеб пшеничный	80	5,28	0,96	27,2	144,8	110	4,14
Итого за обед:			31,86	39,19	119,81	957,10		63,43
Итого за день:			47,16	68,32	153,97	1195,96		84,66

Ответственный за составление меню _____ Шарапова С.А.

Кладовщик _____ Попова Т.А.