

Утверждаю:
 Директор МОАУ «СОШ № 16»
 Л.В.Каверина

Ежедневное меню для обучающихся МОАУ «СОШ №16»
 ул. Уметбаева д1

Дата: 7 октября 2024г
 Сезон: осенний период
 Неделя: вторая
 День: 1 день примерного меню

Завтрак 68-50 руб.

наименование блюд	Выход	Б	Ж	У	Ккал	Цена
Вареники с творогом (п/ф)	155	15,3	14,6	34,5	287,1	53-69
Чай с сахаром	200	0,20	1,10	6,50	26,8	2-08
Хлеб домашний подовый	35	2,17	0,30	11,2	52,0	2-54
Фрукт (яблоко)	130	0,04	0,00	15,7	105,6	26-52
ИТОГО	520	17,7	16,0	68,0	471,5	84-83

Завтрак 84-23 руб.

наименование блюд	Выход	Б	Ж	У	Ккал	Цена
Вареники с творогом (п/ф)	205	18,2	19,3	45,7	379,7	69-32
Чай с сахаром	200	0,20	1,10	6,50	26,8	2-08
Хлеб домашний подовый	45	2,19	0,38	14,4	68,01	3-25
Фрукт (яблоко)	150	0,05	0,0	18,2	128,8	30-60
ИТОГО	600	20,7	20,7	84,7	596,3	105-25

Завтрак-полдник 78-30 руб. (ОВЗ)



наименование блюд	Выход	Б	Ж	У	Ккал	Цена
Вареники с творогом (п/ф)	155	15,3	14,6	34,5	287,1	53-69
Чай с сахаром	200	0,20	1,10	6,50	26,8	2-08
Хлеб домашний подовый	35	2,17	0,30	11,2	52,0	2-54
Фрукт (яблоко)	130	0,04	0,00	15,7	105,6	26-52
Булочка дорожная	50	3,56	7,42	28,0	193,5	6-25
Кисель из концентрата плодово-ягодный	180	0,00	0,00	15,0	60,00	5-35
ИТОГО	750	21,27	23,42	110,9	725	96-43

Обед 100-00 руб.

наименование блюд	Выход	Б	Ж	У	Ккал	Цена
Салат «Школьные годы»	60	0,71	3,07	2,11	89,0	14-12
Рассольник Ленинградский со сметаной	205	2,02	7,40	14,1	106,4	16-65
Биточки рубленые из птицы св соусе	90	14,2	9,10	11,7	189,7	39-75
Макароны отварные	150	6,57	5,98	41,8	253,8	12-56
Кисель из концентрата плодово-ягодный	200	0,0	0,0	15,0	60	5-94
Хлеб домашний подовый	45	2,19	0,38	14,4	68,01	3-25
Хлеб ржаной	25	1,17	0,17	12,4	42,80	1-88
ИТОГО	775	26,9	26,1	111,51	809,7	94-15

Обед 143-00 руб.

наименование блюд	Выход	Б	Ж	У	Ккал	Цена
Салат «Школьные годы»	100	0,88	5,12	3,52	108,3	23-53
Рассольник Ленинградский со сметаной	255	3,10	8,20	16,0	112,3	20-36
Биточки рубленые из птицы в соусе	150	15,3	10,1	15,6	212,9	66-23
Макароны отварные	180	7,38	7,17	48,2	284,6	15-07
Кисель из концентрата плодово-ягодный	200	0	0	15,0	60,0	5-94
Хлеб домашний подовый	50	3,70	0,45	18,0	56,20	3-61
Хлеб ржаной	40	1,90	0,30	19,9	68,50	3-02
ИТОГО	975	32,3	31,4	133,3	902,8	137-76

Ответственный по питанию:  В.С.Елистратова
 Зав. производством:  В.В.Казакбаева



Утверждаю:
Директор МОАУ «СОШ № 16»
Л.В.Каверина

Ежедневное меню для обучающихся МОАУ «СОШ №16»
ул. Северная ,76

Дата: 7 октября 2024г
Сезон: осенний период
Неделя: вторая
День: 1 день примерного меню

Завтрак 68-50 руб.

наименование блюда	Выход	Б	Ж	У	Ккал	Цена
Вареники с творогом (п/ф)	155	15,3	14,6	34,5	287,1	53-69
Чай с сахаром	200	0,20	1,10	6,50	26,8	2-08
Хлеб домашний подовый	35	2,17	0,30	11,2	52,0	2-54
Фрукт (яблоко)	130	0,04	0,00	15,7	105,6	26-52
ИТОГО	520	17,7	16,0	68,0	471,5	84-83

Завтрак-полдник 78-30 руб. (ОВЗ)

наименование блюда	Выход	Б	Ж	У	Ккал	Цена
Вареники с творогом (п/ф)	155	15,3	14,6	34,5	287,1	53-69
Чай с сахаром	200	0,20	1,10	6,50	26,8	2-08
Хлеб домашний подовый	35	2,17	0,30	11,2	52,0	2-54
Фрукт (яблоко)	130	0,04	0,00	15,7	105,6	26-52
Булочка дорожная	50	3,56	7,42	28,0	193,5	6-25
Кисель из концентрата плодово-ягодный	180	0,00	0,00	15,0	60,00	5-35
ИТОГО	750	21,27	23,42	110,9	725	96-43

Ответственный по питанию: В.С.Елистратова
Зав. производством: Н.Н. Инкебаева

Утверждаю:
Директор МОАУ «СОШ № 16»
Л.В.Каверина

Ежедневное меню для обучающихся МОАУ «СОШ № 16»
ул. Уметбаева д1

Дата: 8 октября 2024г
Сезон: осенний период
Неделя: вторая
День: 2 день примерного меню

Завтрак 68-50 руб.

наименование блюд	Выход	Б	Ж	У	Ккал	Цена
Курица тушеная с морковью	90	11,7	6,13	3,96	113,8	47-34
Каша гречневая вязкая	180	3,79	7,93	39,7	254,6	12-74
Кофейный напиток с молоком	200	1,40	1,60	22,3	105,0	8-66
Хлеб домашний подовый	35	2,17	0,30	11,2	52	2-54
ИТОГО	515	19,0	16,0	77,2	525,4	71-28

Завтрак 84-23 руб.

наименование блюд	Выход	Б	Ж	У	Ккал	Цена
Курица тушеная с морковью	100	8,20	13,3	20,6	243,3	52-60
Каша гречневая вязкая	200	9,20	5,93	34,2	147,1	14-16
Кофейный напиток с молоком	200	1,40	1,60	22,3	105,0	8-66
Хлеб домашний подовый	50	3,70	0,45	18,0	56,2	3-61
ИТОГО	550	22,5	21,3	95,1	551,6	79-03

Завтрак-полдник 78-30 руб. (ОВЗ)

наименование блюд	Выход	Б	Ж	У	Ккал	Цена
Курица тушеная с морковью	90	11,7	6,13	3,96	113,8	47-34
Каша гречневая вязкая	180	3,79	7,93	39,7	254,6	12-74
Кофейный напиток с молоком	200	1,40	1,60	22,3	105,0	8-66
Хлеб домашний подовый	35	2,17	0,30	11,2	52,0	2-54
Сдоба фигурная	50	4,22	5,14	27,3	172,8	5-02
Чай с сахаром	200	0,2	0,0	6,5	26,8	2-08
ИТОГО	755	23,48	21,1	110,96	725	78-38

Обед 100-00 руб.

наименование блюд	Выход	Б	Ж	У	Ккал	Цена
Салат из свежих огурцов с луком	60	0,48	3,60	1,56	60,80	15-00
Суп картофельный с клецками	200	4,86	3,65	28,9	98,30	12-94
Котлета рыбная любительская с соусом	120	11,5	10,9	6,54	187,7	32-92
Картофельное пюре	150	3,24	5,59	32,7	186,9	19-77
Напиток апельсиновый	200	0,18	0,19	14,0	61,20	9-84
Хлеб домашний подовый	45	2,19	0,38	14,4	68,01	3-25
Хлеб ржаной	25	1,17	0,17	12,4	42,80	1-88
ИТОГО	800	23,6	24,4	111	705,7	95-60

Обед 143-00 руб.

наименование блюд	Выход	Б	Ж	У	Ккал	Цена
Салат из свежих огурцов с луком	100	0,80	6	2,60	101,3	25-00
Суп картофельный с клецками	250	6,07	4,56	33,1	122,9	16-17
Котлета рыбная любительская с соусом	100	12,7	12	7,23	207,2	68-80
Картофельное пюре	180	5,89	6,71	36,3	224,3	23-71
Напиток апельсиновый	200	0,18	0,19	14,0	61,20	9-84
Хлеб домашний подовый	50	3,70	0,45	18,0	56,20	3-61
Хлеб ржаной	40	1,90	0,30	19,9	68,50	3-02
ИТОГО	970	31,3	30,2	131,2	841,6	150-15

Ответственный по питанию: В.С.Елистратова
Зав. производством: В.В.Казакбаева

Утверждаю:
Директор МОАУ «СОШ № 16»
Л.В.Каверина

Ежедневное меню для обучающихся МОАУ «СОШ №16»
ул. Северная ,76

Дата: 8 октября 2024г
Сезон: осенний период
Неделя: вторая
День: 2 день примерного меню

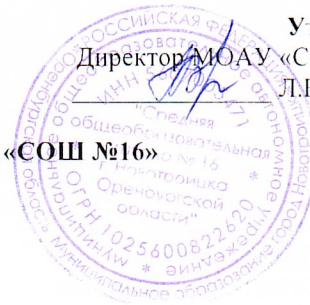
Завтрак 68-50 руб.

наименование блюда	Выход	Б	Ж	У	Ккал	Цена
Курица тушеная с морковью	90	11,7	6,13	3,96	113,8	47-34
Каша гречневая вязкая	180	3,79	7,93	39,7	254,6	12-74
Кофейный напиток с молоком	200	1,40	1,60	22,3	105,0	8-66
Хлеб домашний подовый	35	2,17	0,30	11,2	52	2-54
ИТОГО	515	19,0	16,0	77,2	525,4	71-28

Завтрак-полдник 78-30 руб. (ОВЗ)

наименование блюда	Выход	Б	Ж	У	Ккал	Цена
Курица тушеная с морковью	90	11,7	6,13	3,96	113,8	47-34
Каша гречневая вязкая	180	3,79	7,93	39,7	254,6	12-74
Кофейный напиток с молоком	200	1,40	1,60	22,3	105,0	8-66
Хлеб домашний подовый	35	2,17	0,30	11,2	52,0	2-54
Сдоба фигурная	50	4,22	5,14	27,3	172,8	5-02
Чай с сахаром	200	0,2	0,0	6,5	26,8	2-08
ИТОГО	755	23,48	21,1	110,96	725	78-38

Ответственный по питанию: В.С.Елистратова
Зав. производством: Н.Н. Инкебаева



Утверждаю:
Директор МОАУ «СОШ № 16»
Л.В.Каверина

Ежедневное меню для обучающихся МОАУ «СОШ №16»
ул. Уметбаева д1

Дата: 9 октября 2024г
Сезон: осенний период
Неделя: вторая
День: 3 день примерного меню

Завтрак 68-50 руб.

наименование блюд	Выход	Б	Ж	У	Ккал	Цена
Бутерброд с сыром	60	7,70	2,70	19,6	137,3	17-47
Каша вязкая геркулесовая с маслом	205	7,22	13,5	31,2	277,2	19-83
Чай с лимоном и сахаром	200	1,60	1,10	8,70	50,9	5-16
Печенье	36	1,80	2,40	11,6	70,8	6-70
ИТОГО	501	18,3	19,7	71,1	536,2	49-16

Завтрак 84-23 руб.

наименование блюд	Выход	Б	Ж	У	Ккал	Цена
Бутерброд с сыром	60	7,70	2,70	19,6	137,3	17-47
Каша вязкая геркулесовая с маслом	255	8,98	16,8	38,8	344,8	23-18
Чай с лимоном и сахаром	200	1,60	1,10	8,70	50,90	5-16
Печенье	36	1,80	2,40	11,6	70,80	6-70
ИТОГО		20,1	23,0	78,7	603,8	52-51

Завтрак-полдник 78-30 руб. (ОВЗ)

наименование блюд	Выход	Б	Ж	У	Ккал	Цена
Бутерброд с сыром	60	7,70	2,70	19,6	137,3	17-47
Каша вязкая геркулесовая с маслом	205	7,22	13,5	31,2	277,2	19-83
Чай с лимоном и сахаром	200	1,60	1,10	8,70	50,9	5-16
Печенье	36	1,80	2,40	11,6	70,8	6-70
Булка ванильная	50	4,22	5,14	27,3	172,8	6-19
компот из смеси сухофруктов	200	0,0	0,0	8,98	93,6	6-32
ИТОГО	751	22,54	24,84	107,38	802,6	61-67

Обед 100-00 руб.

наименование блюд	Выход	Б	Ж	У	Ккал	Цена
Салат «Студенческий»	60	2,13	7,15	5,39	95,00	12-57
Щи из свежей капусты со сметаной	205	1,58	4,30	17,5	75,20	14-31
Тефтели из говядины в соусе	100	10,8	8,90	37,4	237,5	42-37
Гороховое пюре	150	6,40	6,75	12,2	195,0	15-92
Компот из смеси сухофруктов	180	0,0	0,0	8,98	93,60	6-32
Хлеб домашний подовый	45	2,19	0,38	14,4	68,01	3-25
Хлеб ржаной	25	1,17	0,17	12,4	42,80	1-88
ИТОГО	765	24,3	27,6	108	807,1	96-62

Обед 143-00 руб.

наименование блюд	Выход	Б	Ж	У	Ккал	Цена
Салат «Студенческий»	100	3,10	7,50	6,78	100,4	20-95
Щи из свежей капусты со сметаной	255	1,91	5,10	19,8	83,5	15-64
Тефтели из говядины в соусе	160	13,4	10,4	43,5	310,5	70-42
Гороховое пюре	180	7,18	8,10	14,7	214,0	19-10
Компот из смеси сухофруктов	200	0	0	8,98	104,0	6-32
Хлеб домашний подовый	50	3,70	0,45	18,0	56,20	3-61
Хлеб ржаной	40	1,90	0,30	19,9	68,50	3-02
ИТОГО	985	31,2	31,8	131,7	937,1	139-06

Ответственный по питанию: В.С.Елистратова
Зав. производством: В.В.Казакбаева

Утверждаю:
Директор МОАУ «СОШ № 16»
Л.В.Каверина

Ежедневное меню для обучающихся МОАУ «СОШ №16»
ул. Северная ,76

Дата: 9 октября 2024г
Сезон: осенний период
Неделя: вторая
День: 3 день примерного меню

Завтрак 68-50 руб.

наименование блюда	Выход	Б	Ж	У	Ккал	Цена
Бутерброд с сыром	60	7,70	2,70	19,6	137,3	17-47
Каша вязкая геркулесовая с маслом	205	7,22	13,5	31,2	277,2	19-83
Чай с лимоном и сахаром	200	1,60	1,10	8,70	50,9	5-16
Печенье	36	1,80	2,40	11,6	70,8	6-70
ИТОГО	501	18,3	19,7	71,1	536,2	49-16

Завтрак-полдник 78-30 руб. (ОВЗ)

наименование блюда	Выход	Б	Ж	У	Ккал	Цена
Бутерброд с сыром	60	7,70	2,70	19,6	137,3	17-47
Каша вязкая геркулесовая с маслом	205	7,22	13,5	31,2	277,2	19-83
Чай с лимоном и сахаром	200	1,60	1,10	8,70	50,9	5-16
Печенье	36	1,80	2,40	11,6	70,8	6-70
Булка ванильная	50	4,22	5,14	27,3	172,8	6-19
компот из смеси сухофруктов	200	0,0	0,0	8,98	93,6	6-32
ИТОГО	751	22,54	24,84	107,38	802,6	61-67

Ответственный по питанию: В.С.Елистратова
Зав. производством: Н.Н. Инкебаева

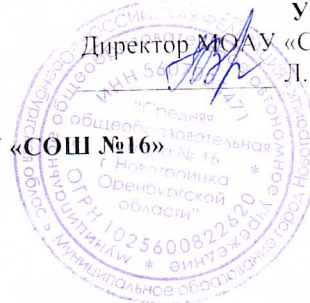
Утверждаю:

Директор МОАУ «СОШ № 16»

Л.В.Каверина

Ежедневное меню для обучающихся МОАУ «СОШ №16»
ул. Уметбаева д1

Дата: 10 октября 2024г
Сезон: осенний период
Неделя: вторая
День: 4 день примерного меню
Завтрак 68-50 руб.



наименование блюд	Выход	Б	Ж	У	Ккал	Цена
Салат из моркови с сахаром	60	0,74	0,10	6,88	69,2	7-08
Омлет с отварным картофелем	200	13,0	16,2	44,2	298,5	58-38
Кисель из концентрата плодово-ягодный	200	0,0	0,0	15,0	60,0	5-94
Хлеб домашний подовый	40	2,17	0,30	11,2	52,0	2-90
ИТОГО	500	15,9	16,6	77,3	479,7	74-30

Завтрак 84-23 руб.

наименование блюд	Выход	Б	Ж	У	Ккал	Цена
Салат из моркови с сахаром	100	1,23	0,10	41,5	135,3	11-80
Омлет натуральный	200	16,9	21,4	4,42	284,0	83-24
Кисель из концентрата плодово-ягодный	200	0,0	0,0	15,0	60,0	5-94
Хлеб домашний подовый	50	3,70	0,45	18,0	56,2	3-61
ИТОГО	550	21,9	21,9	78,9	545,5	104-59

Завтрак-полдник 78-30 руб. (ОВЗ)

наименование блюд	Выход	Б	Ж	У	Ккал	Цена
Салат из моркови с сахаром	60	0,74	0,10	6,88	69,2	7-08
Омлет с отварным картофелем	200	13,0	16,2	44,2	298,5	58-38
Кисель из концентрата плодово-ягодный	200	0,0	0,0	15,0	60,0	5-94
Хлеб домашний подовый	40	2,17	0,30	11,2	52,0	2-90
Плюшка Оренбургская	50	4,33	7,32	29,1	200,0	6-04
чай с сахаром	200	0,0	0,0	6,5	26,8	2-08
ИТОГО	750	20,24	23,92	112,88	706,5	82-42

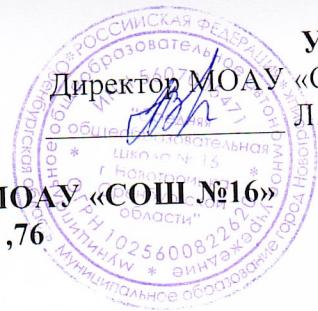
Обед 100-00 руб.

наименование блюд	Выход	Б	Ж	У	Ккал	Цена
Салат из свежих помидор	60	0,65	3,08	2,76	60,0	16-91
Суп картофельный с вермишелью	200	2,29	3,65	28,3	111,2	12-49
Котлета московская с соусом	105	12,7	11,4	10,8	189,1	61-73
Каша перловая рассыпчатая	150	4,42	4,25	30,4	187,1	12-97
Чай с лимоном и сахаром	200	1,60	1,10	8,70	50,90	5-16
Хлеб домашний подовый	45	2,19	0,38	14,4	68,01	3-25
Хлеб ржаной	25	1,17	0,17	12,4	42,80	1-88
ИТОГО	785	25,0	24,0	108	709,1	114-39

Обед 143-00 руб.

наименование блюд	Выход	Б	Ж	У	Ккал	Цена
Салат из свежих помидор	100	1,0	5,10	3,20	100	28-18
Суп картофельный с вермишелью	250	2,86	4,16	30,4	119,5	15-61
Котлета московская с соусом	120	14,5	13,0	11,3	216,1	73-77
Каша перловая рассыпчатая	180	3,89	6,20	33,1	184,2	15-56
Чай с лимоном и сахаром	200	1,60	1,10	8,70	50,90	5-16
Хлеб домашний подовый	50	3,70	0,45	18,0	56,20	3-61
Хлеб ржаной	40	1,90	0,30	19,9	68,50	3-02
ИТОГО	1090	29,5	30,3	132,8	917,2	144-91

Ответственный по питанию: В.С.Елистратова
Зав. производством: В.В.Казакбаева



Утверждаю:
Директор МОАУ «СОШ № 16»
Л.В.Каверина

Ежедневное меню для обучающихся МОАУ «СОШ №16»
ул. Северная ,76

Дата: 10 октября 2024г
Сезон: осенний период
Неделя: вторая
День: 4 день примерного меню

Завтрак 68-50 руб.

наименование блюда	Выход	Б	Ж	У	Ккал	Цена
Салат из моркови с сахаром	60	0,74	0,10	6,88	69,2	7-08
Омлет с отварным картофелем	200	13,0	16,2	44,2	298,5	58-38
Кисель из концентрата плодово-ягодный	200	0,0	0,0	15,0	60,0	5-94
Хлеб домашний подовый	40	2,17	0,30	11,2	52,0	2-90
ИТОГО	500	15,9	16,6	77,3	479,7	74-30

Завтрак-полдник 78-30 руб. (ОВЗ)

наименование блюда	Выход	Б	Ж	У	Ккал	Цена
Салат из моркови с сахаром	60	0,74	0,10	6,88	69,2	7-08
Омлет с отварным картофелем	200	13,0	16,2	44,2	298,5	58-38
Кисель из концентрата плодово-ягодный	200	0,0	0,0	15,0	60,0	5-94
Хлеб домашний подовый	40	2,17	0,30	11,2	52,0	2-90
Плюшка Оренбургская	50	4,33	7,32	29,1	200,0	6-04
чай с сахаром	200	0,0	0,0	6,5	26,8	2-08
ИТОГО	750	20,24	23,92	112,88	706,5	82-42

Ответственный по питанию: В.С.Елистратова
Зав. производством: Н.Н.Инкебаева

Утверждаю:
 Директор МОАУ «СОШ № 16»
 Л.В.Каверина



Ежедневное меню для обучающихся МОАУ «СОШ №16»
 ул. Уметбаева д1

Дата: 11 октября 2024г
 Сезон: осенний период
 Неделя: вторая
 День: 5 день примерного меню

Завтрак 68-50 руб.

наименование блюд	Выход	Б	Ж	У	Ккал	Цена
Голубцы ленивые в соусе	90	8,80	8,91	15,2	216,3	43-23
Макароны отварные	180	6,57	5,98	41,8	253,8	15-06
Чай с сахаром	200	0,20	1,10	6,50	26,80	2-08
Хлеб домашний подовый	35	2,17	0,30	11,2	52,00	2-54
ИТОГО	505	17,7	16,3	74,8	548,9	62-91

Завтрак 84-23 руб.

наименование блюд	Выход	Б	Ж	У	Ккал	Цена
Голубцы ленивые в соусе	120	9,70	13,0	16,8	246,0	57-63
Макароны отварные	200	8,14	6,34	46,5	282,0	16-73
Чай с сахаром	200	0,20	1,10	6,50	26,80	2-08
Хлеб домашний подовый	50	3,70	0,45	18,0	56,20	3-61
ИТОГО	570	21,7	20,9	87,8	611,0	80-05

Завтрак-полдник 78-30 руб. (ОВЗ)

наименование блюд	Выход	Б	Ж	У	Ккал	Цена
Голубцы ленивые в соусе	90	8,80	8,91	15,2	216,3	43-23
Макароны отварные	180	6,57	5,98	41,8	253,8	15-06
Чай с сахаром	200	0,20	1,10	6,50	26,80	2-08
Хлеб домашний подовый	35	2,17	0,30	11,2	52,00	2-54
Крендель с сахаром	50	3,64	6,78	30,4	195,0	7-75
Чай с сахаром	200	0,20	0,0	6,50	26,80	2-08
ИТОГО	755	21,58	23,07	111,6	770,7	72-74

Обед 100-00 руб.

наименование блюд	Выход	Б	Ж	У	Ккал	Цена
Салат из белокочанной капусты	60	0,92	3,04	5,42	52,0	5-64
Свекольник со сметаной	205	4,94	3,70	18,8	118,0	16-90
Куры тушеные с овощами	120	11,4	9,70	13,1	196,5	49-19
Каша гречневая вязкая	150	3,16	6,61	33,8	220,5	10-61
Компот из свежих яблок	200	0,21	0,21	15,3	62,00	11-99
Хлеб домашний подовый	45	2,19	0,38	14,4	68,01	3-25
Хлеб ржаной	25	1,17	0,17	12,4	42,80	1-88
ИТОГО	805	24,0	23,8	113	759,8	99-46

Обед 143-00 руб.

наименование блюд	Выход	Б	Ж	У	Ккал	Цена
Салат из белокочанной капусты	100	1,13	5,06	5,03	76,60	26-58
Свекольник со сметаной	255	5,14	4,60	23,3	136,8	19-85
Куры тушеные с овощами	160	15,4	11,8	17,1	232,0	65-59
Каша гречневая вязкая	180	3,79	7,93	39,7	264,6	12-73
Компот из свежих яблок	200	0,19	0,0	8,98	93,60	11-99
Хлеб домашний подовый	50	3,70	0,45	18,0	56,20	3-61
Хлеб ржаной	40	1,90	0,30	19,9	68,50	3-02
ИТОГО	985	31,3	30,1	115,1	928,3	143-37

Ответственный по питанию: В.С.Елистратова
 Зав. производством: В.В.Казакбаева



Утверждаю:
Директор МОАУ «СОШ № 16»
Л.В.Каверина

Ежедневное меню для обучающихся МОАУ «СОШ №16»
ул. Северная, 76

Дата: 11 октября 2024г
Сезон: осенний период
Неделя: вторая
День: 5 день примерного меню

Завтрак 68-50 руб.

наименование блюда	Выход	Б	Ж	У	Ккал	Цена
Голубцы ленивые в соусе	90	8,80	8,91	15,2	216,3	43-23
Макаронны отварные	180	6,57	5,98	41,8	253,8	15-06
Чай с сахаром	200	0,20	1,10	6,50	26,80	2-08
Хлеб домашний подовый	35	2,17	0,30	11,2	52,00	2-54
ИТОГО	505	17,7	16,3	74,8	548,9	62-91

Завтрак-полдник 78-30 руб. (ОВЗ)

наименование блюда	Выход	Б	Ж	У	Ккал	Цена
Голубцы ленивые в соусе	90	8,80	8,91	15,2	216,3	43-23
Макаронны отварные	180	6,57	5,98	41,8	253,8	15-06
Чай с сахаром	200	0,20	1,10	6,50	26,80	2-08
Хлеб домашний подовый	35	2,17	0,30	11,2	52,00	2-54
Крендель с сахаром	50	3,64	6,78	30,4	195,0	7-75
Чай с сахаром	200	0,20	0,0	6,50	26,80	2-08
ИТОГО	755	21,58	23,07	111,6	770,7	72-74

Ответственный по питанию: В.С.Елистратова
Зав. производством: Н.Н. Инкебаева