

# МЕНЮ

Наименование и номер школы № 18 ст. Давыдовской

Дата 01.01.2022г.

День: \_\_\_\_\_

Неделя: \_\_\_\_\_ 2 \_\_\_\_\_

Номер дня недели: \_\_\_\_\_ 9 \_\_\_\_\_

Возрастная категория: 7-11 лет и 12 лет и старше

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	выход в граммах	Калорийность
<b>ЗАВТРАК</b>			
1.	<u>шкварки кабачковая</u>	60	48,00
2.	<u>котлета рубленая мясная</u>	100	171,00
3.	Каша рисовая с морковью	150	209,00
5.	Чай черный с сахаром	200	60,46
6.	Хлеб пшеничный	25	58,81
7.	Хлеб ржаной	25	57,52
8.	Сок фруктовый	200	84,80

<b>ОБЕД</b>			
1.	Салат из свеклы с сыром	60	66,22
2.	Суп-лапша домашняя	200	92,60
3.	Котлеты мясо - картофельные по - хлыновски	90	191,70
4.	Капуста тушеная	150	141,00
6.	Компот из смеси сухофруктов	200	131,49
7.	Хлеб пшеничный	40	94,10
8.	Хлеб ржаной	20	40,96

<b>ЗАВТРАК</b>			
1.	Зеленый горошек консервиров.	100	111,50
2.	Печень по-строгановски	120	205,00
3.	Каша рисовая с морковью	180	251
5.	Чай черный с сахаром	200	60,46
6.	Хлеб пшеничный	60	58,81
7.	Хлеб ржаной	40	57,52

<b>ОБЕД</b>			
1.	Салат из свеклы с сыром	100	110,37
2.	Суп-лапша домашняя	250	115,75
3.	Котлеты мясо - картофельные по - хлыновски	100	213
4.	Капуста тушеная	180	169,20
6.	Компот из смеси сухофруктов	200	131,49
7.	Хлеб пшеничный	60	141,15
8.	Хлеб ржаной	40	81,92

Директор МБОУ СОШ № 18 ст. Давыдовской ст. Давыдовской В.В. Карамышев



Зав. производством ООО "Формула Вкуса"



Контрольное  
блюдо.

