

Столовая МБОУ Баганской СОШ №1

(для детей учащихся 1-4 классов)

Меню с 21 ноября по 25 ноября 2022г.

№ реч.	Наименование	масса порции	Химический состав				эн.цен (ккал.)	Цена
			белки	жиры	углеводы			
1	блюда	3	4	5	6	7		
	2							
21.11.2022г								
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	6,96	8,85	0,00	107,5	20,65	
54-25.1к	Каша жидкая молочная рисовая	200	5,28	5,42	28,66	184,5	14,53	
54-1хн	Компот из смеси сухофруктов	200	0,47	0,00	19,78	81,00	5,99	
Пром	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,6	117,2	3,15	
Пром	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	35,00	17,10	
	Итого:	580	17,31	14,87	80,54	525,2	61,42	
22.11.2022г								
54-1г	Макароны отварные	200	7,1	6,6	43,7	262,4	11,65	
П/Ф	Котлеты Домашние	75	9,7	7,7	5,9	131,2	34,00	
54-1соус	Соус сметанный	40	0,6	3,3	1,3	37,2	5,17	
54-11хн	Компот из брусники	200	0,1	0,1	7,8	32,7	11,52	
Пром	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,6	117,2	2,52	
	Итого	565	21,3	18,1	83,3	580,7	64,86	
23.11.2022г								
54-9з	Салат из белочечной капусты с морковью и яблоками	100	1,4	10,1	6,0	120,9	12,73	
54-26г	Рис с овощами	200	4,3	7,6	34,7	223,7	18,26	
54-12р	Рыба, запеченная с сыром и луком	80	12,86	8,83	2,29	140,2	25,72	
54-22хн	Кисель из вишни	200	0,19	0,04	12,95	52,9	16,61	
Пром	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,3	58,6	1,58	
	Итого	605	20,65	26,77	68,24	596,3	74,90	

24.11.2022г									
	Салат из свежих помидоров и огурцов	50	0,49	2,58	1,54	31,25	4,67		
54-5з									
54-11м	Плов из отварной говядины	200	15,32	14,73	38,58	348,3	69,21		
54-2гн	Чай с сахаром	200	0,19	0,04	6,42	26,8	1,23		
Пром	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,3	58,6	1,58		
Пром	Хлеб урожайный	50	3,3	0,6	16,7	85,4	4,15		
	Итого	525	21,2	18,15	75,54	550,35	80,84		
25.11.2022г									
54-11г	Картофельное пюре	200	4,1	7,07	26,43	185,8	18,72		
54-27м	Капуста тушеная с мясом птицы	100	8,4	4,12	5,19	91,5	20,69		
54-13хн	Напиток из пивовника	200	0,64	0,25	15,15	65,3	12,38		
Пром	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,8	2,52		
	Итого	540	16,18	11,76	66,45	436,4	54,31		

Директор школы
Завстоловой



Н.В.Петрушкевич
Е.Д.Савва