

СОГЛАСОВАНО

Директор МАОУ СОШ № 5

А.В. Коровин

«10» Апреля 2024 год



ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ МЕНЮ

№	Наименование II блюда	Выход	Ккал.	Белки	Жиры	Углеводы	цена
1.	Гуляш из говядины*	75/50	201	23,1	9,6	5,55	115-00
2.	Поджарка из говядины	75/15	210,46	21,74	11,49	5,12	115-00
3.	Котлета «Особая»	1/50	148	8,2	8,0	10,7	60-00
4.	Котлета по-домашнему	1/50	152,44	6,59	8,78	11,7	60-00
5.	Шницель из говядины	1/50	139	7,4	7,4	10,7	70-00
6.	Котлеты рубленые из куриного филе	75	238,5	12,75	14,4	14,4	70-00
7.	Зразы из куриного филе	60/5	155	8,1	11,0	5,8	80-00
8.	Сердце тушеное в сметанном соусе	75/50	226,5	19,35	13,65	6,6	80-00
9.	Поджарка рыбная	1/100	133,85	14,31	5,85	6,0	100-00
10.	Филе минтая жаренное в яйце	1/100	216	16	15,6	3,0	100-00
11.	Жаркое по-домашнему из свинины	50/150	365	11,8	26,0	21,0	100-00
ГАРНИРЫ							
1.	Картофельное пюре	1/200	132,6	3,12	5,1	18,57	30-00
2.	Макароны отварные	1/150	179,4	5,36	4,85	28,58	25-00
3.	Капуста тушеная	1/150	128,85	3,11	4,0	2,01	38-00
4.	Рис припущенный	1/150	210,0	3,65	5,37	36,88	30-00
ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ							
1.	Говядина тушеная	75/50	208,5	24,75	10,05	4,65	115-00
2.	Бефстроганов из говядины	1/100	152	17,5	12,4	5,7	115-00
3.	Печень тушеная в сметанном соусе	100/50	266	32,6	13,4	3,8	90-00
4.	Биточки паровые	1/75	175,5	11,4	10,5	8,85	80-00
5.	Зразы на пару	1/75	178,85	9,35	12,69	6,69	80-00
6.	Тефтели из говядины	60/30	193	8,4	12,2	12,5	70-00
7.	Окорочка куриные отварные	1/100	306	23,4	22,8	1,8	90-00
8.	Голубцы натуральные	1/200	196	12	12,93	7,87	90-00
9.	Рагу из куриного филе	50/125	291	14,1	17,9	18,4	90-00
10.	Рыба припущенная	1/100	166	17,8	10,6	-	100-00
11.	Каша гречневая рассыпчатая	1/150	232	8,9	4,1	39,84	30-00

Зав. производством

Т.Л. Витомская