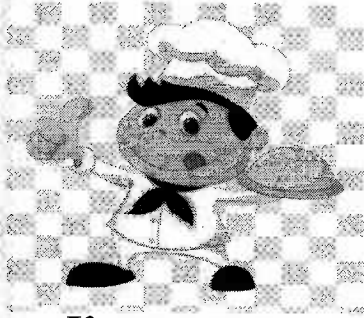


# КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Директор школы

Утверждаю:

**МЕНЮ**  
по столовой школы №3  
на 16 марта 2022 года

с 7-11 лет

Комплексы

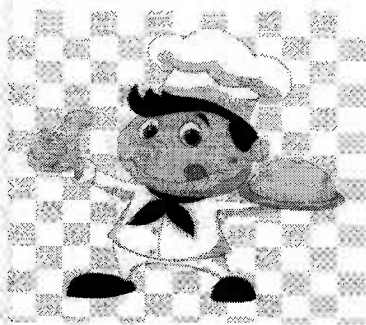
Наименование блюд	Выход, г	Цена-руб.	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
<b>Завтрак</b>						
Суп молочный с рисом	200	9-28	3	3,6	6,1	71,2
Сыр порцией	12,5	9-12	2,9	3,8	0,0	45
Масло порцией	5	3-33	0,04	3,6	0,07	33,0
Чай с сахаром	165/12,4	1-43	0,1	0,0	12,4	49,5
Булочка «Домашняя»	50	3-19	3,6	6,3	22	159,0
<b>ИТОГО:</b>		<b>26-35</b>	<b>9,6</b>	<b>17,3</b>	<b>40,5</b>	<b>357,7</b>
<b>Завтрак</b>						
Сосиски отварные молочные (вурнарские)	58,5	27-72	5,5	8,8	0,45	102,8
Каша гречневая рассыпчатая	150	13-33	8,9	4,1	39,9	232,0
Компот из плодов и ягод замороженных	165	7-44	0,4	0,17	20,5	84,9
Ватрушка с творогом	60	8-32	7,4	4,4	23,4	161,6
Булка школьная	29,2	1-19	2,2	1,1	15,3	79,7
<b>ИТОГО:</b>		<b>58-00</b>	<b>24,4</b>	<b>18,6</b>	<b>99,6</b>	<b>661,0</b>
<b>Завтрак</b>						
Сосиски отварные молочные (вурнарские)	58,5	27-72	5,5	8,8	0,45	102,8
Каша гречневая рассыпчатая	150	13-33	8,9	4,1	39,9	232,0
Компот из плодов и ягод замороженных	150	6-76	0,4	0,15	18,6	77,2
Ватрушка с конфитюром	60	6-20	3,6	2,4	35,3	177,6
Булка школьная	29,2	1-19	2,2	1,1	15,3	79,7
<b>ИТОГО:</b>		<b>55-20</b>	<b>20,6</b>	<b>16,6</b>	<b>109,6</b>	<b>669,3</b>
<b>Обед</b>						
Суп картофельный с клецками	180	8-25	2,5	3,3	13,5	103,9
Сосиски отварные молочные (вурнарские)	58,5	27-72	5,5	8,8	0,45	102,8
Каша гречневая рассыпчатая	150	13-33	8,9	4,1	39,9	232,0
Компот из плодов и ягод замороженных	150	6-76	0,4	0,15	18,6	77,2
Булка школьная	47,6	1-94	3,6	1,7	24,9	129,9
<b>ИТОГО:</b>		<b>58-00</b>	<b>20,9</b>	<b>18,1</b>	<b>97,4</b>	<b>645,8</b>

ДИРЕКТОР МП «Комбинат школьного питания»: Русскова М.Д.

ЭКОНОМИСТ ПО ЦЕНАМ: Филиппова А.Г.

ЗАВ.ПРОИЗВОДСТВОМ: \_\_\_\_\_

# КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Директор школы  
Утверждаю:  
*М.Д. Русскова*

## МЕНЮ по столовой школы №3 на 16 марта 2022 года

Комплексы

с 12-18 лет

Наименование блюда	Выход, г	Цена- руб.	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Калор ийнос ть, ккал
<b>Завтрак</b>						
Суп молочный с рисом	200	9-28	3	3,6	6,1	71,2
Сыр порцией	12,5	9-12	2,9	3,8	0,0	45
Масло порцией	5	3-33	0,04	3,6	0,07	33,0
Чай с сахаром	165/12,4	1-43	0,1	0,0	12,4	49,5
Булочка «Домашняя»	50	3-19	3,6	6,3	22	159,0
<b>ИТОГО:</b>		<b>26-35</b>	<b>9,6</b>	<b>17,3</b>	<b>40,5</b>	<b>357,7</b>
<b>Завтрак</b>						
Сосиски отварные молочные (вурнарские)	58,5	27-72	5,5	8,8	0,45	102,8
Каша гречневая рассыпчатая	180	15-99	10,7	4,9	47,9	278,4
Чай с сахаром и лимоном	150/11,3/5,3	2-39	0,08	0,0	11,4	46,5
Ватрушка с конфитюром	75	7-76	4,5	3	44,1	222,0
Булка школьная	32,9	1-34	2,5	1,2	17,2	89,8
<b>ИТОГО:</b>		<b>55-20</b>	<b>23,2</b>	<b>17,9</b>	<b>121,1</b>	<b>739,5</b>
<b>Обед</b>						
Суп картофельный с клецками	250	11-46	3,5	4,6	18,8	143,8
Сосиски отварные молочные (вурнарские)	58,5	27-72	5,5	8,8	0,45	102,8
Каша пшеничная вязкая	200	7-16	3,4	5,6	35,4	205,4
Компот из плодов и ягод замороженных	150	6-76	0,4	0,15	18,6	77,2
Булка школьная	51,5	2-10	3,9	1,9	27	140,6
<b>ИТОГО:</b>		<b>55-20</b>	<b>16,7</b>	<b>21,1</b>	<b>100,3</b>	<b>669,8</b>

ДИРЕКТОР МП «Комбинат школьного питания»: *М.Д. Русскова* Русскова М.Д.  
ЭКОНОМИСТ ПО ЦЕНАМ: *А.Г. Филиппова* Филиппова А.Г.  
ЗАВ.ПРОИЗВОДСТВОМ: \_\_\_\_\_