

СОГЛАСОВАНО  
ГБОУ Школа №1416  
Ф.И.О.



УТВЕРЖДЕНО  
Исполнительный директор  
ООО "РусСоцКапитал"  
Савельева И.Б.



**МЕНЮ**  
За счет бюджета города Москвы  
17 декабря 2019 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	завтрак 1-4	80,55 р.
7	16	34	308	100	<b>Сырники</b> Сырники	
0,7	1,1	2,32	21,98	20	<b>Соус шоколадный</b> Соус шоколадный	
		15,98	63,84	200	<b>Фиточай</b> Фиточай цветочно-плодово-травяной фильтр пакет 2 г, Сахар-песок	
1,5	0,58	10,28	52,4	20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> Хлеб пшеничный в нарезке	
0,08	8,25	0,08	74,8	10	<b>Масло коровье сладкосливочное несоленое</b> Масло сливочное шт	


Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	завтрак 5-11	86,85 р.
7	16	34	308	100	<b>Сырники</b> Сырники	
1,05	1,65	3,48	32,97	30	<b>Соус шоколадный</b> Соус шоколадный	
		15,98	63,84	200	<b>Фиточай</b> Фиточай цветочно-плодово-травяной фильтр пакет 2 г, Сахар-песок	
1,5	0,58	10,28	52,4	20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> Хлеб пшеничный в нарезке	
0,08	8,25	0,08	74,8	10	<b>Масло коровье сладкосливочное несоленое</b> Масло сливочное шт	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	обед 1-4	137,20 р.
1,05	4,4	8,03	76,04	60	<b>Салат из отварного картофеля свежего огурца и зеленого салата</b> Картофель очищенный, Огурцы свежие, Капуста Пекинская (Салат Китайский), Соль, Масло растительное	
3,8	2,2	10,2	75,8	200	<b>Суп картофельный с фасолью</b> Суп картофельный с фасолью	
11,9	9	11,5	174,6	100	<b>Шницель рубленый куриный</b> Шницель рубленый куриный	
2,28	2,76	13,08	86,28	120	<b>Рагу из овощей</b> Рагу овощное	
0,06	0,06	21,35	86,38	200	<b>Напиток яблочный</b> Яблоки свежие, Сахар-песок, Лимонная кислота	
1,5	0,58	10,28	52,4	20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> Хлеб пшеничный в нарезке	
1,12	0,22	9,88	46,4	20	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> Хлеб ржано-пшеничный в нарезке	
0,16	0,02	16,2	65,2	20	<b>Зефир</b>	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	обед 5-11 1 комплекс	163,19 р.
1,76	7,33	13,39	126,73	100	<b>Салат из отварного картофеля свежего огурца и зеленого салата</b> Картофель очищенный, Огурцы свежие, Капуста Пекинская (Салат Китайский), Соль, Масло растительное	
4,75	2,75	12,75	94,75	250	<b>Суп картофельный с фасолью</b> Суп картофельный с фасолью	
11,9	9	11,5	174,6	100	<b>Шницель рубленый куриный</b> Шницель рубленый куриный	
2,85	3,45	16,35	107,85	150	<b>Рагу из овощей</b> Рагу овощное	
0,06	0,06	21,35	86,38	200	<b>Напиток яблочный</b> Яблоки свежие, Сахар-песок, Лимонная кислота	
1,5	0,58	10,28	52,4	20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> Хлеб пшеничный в нарезке	
1,12	0,22	9,88	46,4	20	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> Хлеб ржано-пшеничный в нарезке	
0,16	0,02	16,2	65,2	20	<b>Зефир</b>	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	обед 5-11 2 комплекс	163,19 р.
1,18	7,08	9,28	106,75	100	<b>Салат из моркови с сахаром</b> Морковь очищенная, Сахар-песок, Масло растительное	
4,26	6,15	2,95	83,43	250	<b>Солянка</b> Солянка , Сметана	
12,8	4,1	6,9	115,7	100	<b>Бефстроганов</b> Бефстроганов	
2,69	17,1	18,08	236,81	150	<b>Пюре картофельное</b> Пюре картофельное , Масло сливочное	
0,06	0,06	21,35	86,38	200	<b>Напиток яблочный</b> Яблоки свежие, Сахар-песок, Лимонная кислота	
1,5	0,58	10,28	52,4	20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> Хлеб пшеничный в нарезке	
1,12	0,22	9,88	46,4	20	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> Хлеб ржано-пшеничный в нарезке	
0,16	0,02	16,2	65,2	20	<b>Зефир</b>	

Главный технолог



Зав. производством