

МКОУ ХМР ООШ д. Ягурьях

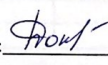


УТВЕРЖДАЮ
Директор школы
М.М. Колдашев
«05» февраль 2021 г.

МЕНЮ Школы на « 11 » февраль 2021 г

№ п/п	Наименование блюда	ВЫХОД	ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ			ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ
			Б	Ж	У	
ЗАВТРАК						
1	Каша пшенная	200	5,67	5,28	32,55	200,0
2	Чай с сахаром	180	0,07	0,01	15,31	61,62
3	Хлеб с маслом, джем	30/5	1,36	4,12	12,02	96,12
4						
ОБЕД						
1	Салат из капусты с кукурузой	100/10	0,82	5,04	5,32	67,48
2	Суп гороховый	200	7,36	4,91	20,19	62,33
4	Пюре картофельное	130	2,41	4,55	17,50	144,63
5	Рыба запеченная в белом соусе	220/20	6,36	7,73	15,27	230,48
6	хлеб	50	1,75	0,28	14,70	69,73
7	Сок	180	0,58	---	19,19	79,54
8						

Кладовщик:  Потеряева А.Д.

Повар:  Доненко О.А.

МКОУ ХМР ООШ д. Ягурьях

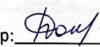


УТВЕРЖДАЮ
 Директор школы
 М.М. Колдашев
 февраль 2021 г.

МЕНЮ Детского сада на « 11 » февраль 2021 г

№ п/п	Наименование блюда	ВЫХОД		ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ						ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ	
		до 3-х лет	с 3-х лет	Б		Ж		У			
ЗАВТРАК											
1	Каша пшенная	150	200	4,27	5,67	4,86	5,28	24,48	32,55	159,0	200,0
2	Чай с сахаром	180	180	0,07	0,07	0,01	0,01	15,31	15,31	61,62	61,62
3	Хлеб с маслом, джем	30/5	30/5	1,36	1,36	4,12	4,12	12,02	12,02	96,12	96,12
4											
ОБЕД											
1	Салат из капусты с кукурузой	50/5	100/10	0,41	0,82	2,52	5,04	2,66	5,32	33,74	67,48
2	Суп гороховый	150	200	5,52	7,36	3,68	4,91	15,14	20,19	46,75	62,33
4	Пюре картофельное	100	130	1,85	2,41	3,50	4,55	13,46	17,50	111,25	144,63
5	Рыба запеченная в белом соусе	200/10	220/20	5,78	6,36	7,03	7,73	13,88	15,27	209,53	230,48
6	хлеб	40	50	1,40	1,75	0,22	0,28	11,76	14,70	55,78	69,73
7	Сок	180	180	0,58	0,58	---	---	19,19	19,19	79,54	79,54
8											
ПОЛДНИК											
1	Чай с сахаром	180	180	0,07	0,07	0,01	0,01	15,31	15,31	61,62	61,62
2	оладьи со сгущ. молоком	50	50	3,16	3,16	1,32	1,32	23,92	23,92	115,85	115,85
3											

Кладовщик :  Потеряева А.Д.

Повар:  Доненко О.А.