

СОГЛАСОВАНО

Руководитель структурного подразделения  
ГБОУ СОШ №015 В.О. СПб ОДОД  
/Цапкова В.В./



## МЕНЮ

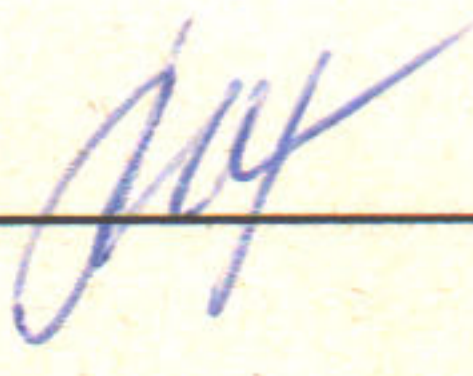
19 марта 2024 г.

Сад 12 часов

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	38	5.5	5.8	9.2	112
КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	4.6	6.6	27.2	188
ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	2.8	2.3	10.4	74
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1.5	0.6	10.3	52
<b>Итого</b>		<b>14.4</b>	<b>15.3</b>	<b>57.1</b>	<b>426</b>
<b>II Завтрак</b>					
СОК ФРУКТОВЫЙ	180	0.5		29.5	121
<b>Итого</b>		<b>0.5</b>		<b>29.5</b>	<b>121</b>
<b>Обед</b>					
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	50	0.5	0.1	1.9	12
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	200	6.1	5.5	14.8	133
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ (аллергики)	250	2.3	5.2	16.8	123
ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С СУБПРОДУКТАМИ	200	15	12.2	34.1	320
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ (аллергики)	140	2.7	5.1	22.2	146
РЫБА (ФИЛЕ) ОТВАРНАЯ (аллергики)	60	11.9	0.7	0.4	55
СОУС СМЕТАННЫЙ	55	0.9	2.7	3.4	49
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	180	0.6	0.2	16.1	80
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	30	2	0.2	12.7	61
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1.5	0.6	10.3	52
<b>Итого</b>		<b>26.6</b>	<b>21.5</b>	<b>93.3</b>	<b>707</b>
<b>Полдник</b>					
ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	150	13.2	13.3	11.6	220
КАПУСТА ТУШЕНАЯ С ЯЙЦОМ ВАРЕННЫМ (аллергики)	110/40	6.9	8.2	5.5	125
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	180	0.1	0.1	9.3	40
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1.4	0.2	8.5	41
БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ	50	4.8	1.6	28.2	147
МАНДАРИН	100	0.9	0.2	8.8	44
<b>Итого</b>		<b>20.4</b>	<b>15.4</b>	<b>66.4</b>	<b>492</b>
<b>Всего</b>		<b>61.9</b>	<b>52.2</b>	<b>246.3</b>	<b>1746</b>



Повар



Магеррамова М.Г.