

Директор МКО
Кт. Сармаков

Меню приготавливаемых блюд для учащихся 1-4 классов на 01.10.2026г.

[illegible]

хлеб	13						70	0,78
соль	2						25	0,05
лук	10						45	0,45
яйцо	0,1						13	1,30
Гречка отварная			150					
гречка	35						110	3,85
масло сливочное	3						800	2,40
соль	1						25	0,03
Чай с сахаром			200					
чай	2						1150	2,30
сахар	15						89	1,34
Хлеб пшеничный	110		110				70	7,70
Киви	100		100				270	27,00
ИТОГО								118,22

Восьмой день

Биточки куриные			90					
мясо куринное	140						230	32,20
лук	10						45	0,45
масло растительное	2						180	0,36
хлеб	10						70	0,70
соль	2						25	0,05
молоко	12						120	1,44
яйцо	0,1						13	1,30
Соус сметанный			60					
сметана	10						560	5,60
мука	6						52	0,31
масло сливочное	5						800	4,00
соль	2						25	0,05
Пшенка отварная			150					
пшено	35						79	2,77
масло сливочное	5						800	4,00
соль	1						25	0,03
Кисель			180					
кисель	15						250	3,75
сахар	10						89	0,89
Хлеб пшеничный	110		110				70	7,70
								0,00
Печенье	100		100				190	19,00
ИТОГО								84,59

Девятый день

Запеченная рыба			90					
минтай	130						300	39,00
томат	5						230	1,15
соль	2						25	0,05
масло расительное	5						180	0,90
Картофельное пюре			150					
картофель	180						50	9,00
масло сливочное	5						800	4,00
молоко	20						120	2,40
соль	2						25	0,05
Чай с сахаром и лимоном			200					
чай	2						1150	2,30
сахар	15						89	1,34

лимон	10							250	2,50
Хлеб пшеничный	110		110					70	7,70
Апельсин	100		100					170	17,00
ИТОГО									87,39
Десятый день									
Соус картофельный с мясом			250						
мясо гов	120							660	79,20
лук	10							45	0,45
сметана	10							560	5,60
масло сливочное	3							800	2,40
картофель	180							50	9,00
морковь	5							45	0,23
томат	3							230	0,69
соль	2							25	0,05
Компот из яблок			180						
яблоко	20							110	2,20
сахар	15							89	1,34
Яблоко	100		100					110	11,00
Хлеб пшеничный	110		110					70	7,70
ИТОГО									119,85

на 1 р- 101,5498