

СОГЛАСОВАНО:

(Ф.И.О.)

«__» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ «Школьное питание»



А.Ю.Панькова

«07» февраля 2022 г.

**Примерное
20-дневное меню обедов
для обучающихся 5-11-х классов
Возрастная группа: с 12 лет и старше
Сезон: весенний
Вариант № 1**

Разработано:

Главный технолог

МАУ «Школьное питание»

С.Ю.Хохлова

*Разработано по заказу министерства образования и науки Кузбасса
Февраль 2022г.*

III НЕДЕЛЯ		IV НЕДЕЛЯ	
ПОНЕДЕЛЬНИК	Выход, гр.	ПОНЕДЕЛЬНИК	Выход, гр.
Пищевая/энергетическая ценность (ккал) Б/Ж/У/Эн.цен.	100	Фрукты в асортименте	150
	250	Суп овощной с мясом и сметаной	150
	100	Солянка мясная NEW	250
	250	Филе птицы тушеное с овощами (филе птицы, лук, морковь, томатная паста, сметана)	100
	180	Каша перловая рассыпчатая с маслом	180
	20/30	Хлеб пшеничный/ржаной	45/25
	200	Напиток плодово-ягодный витаминизированный	200
Пищевая/энергетическая ценность (ккал) Б/Ж/У/Эн.цен.	100	Фрукты в асортименте	150
	250	Суп гороховый с мясом	250
	100	Запеканка куриная под сырной шапкой NEW	100
	180	Сладости отварные с маслом	180
	30/20	Хлеб пшеничный/ржаной	45/25
	200	Компот из сухофруктов	200
ЧЕТВЕРГ	150	Фрукты в асортименте	100
	250	Суп куриный с вермишелью	250
	100	Рыба запеченная под сырно-овощной шапкой	100
	180	Картофельное пюре с маслом	180
	45/25	Хлеб пшеничный/ржаной	45/30
	200	Сок фруктовый	200
ПЯТНИЦА	100	Салат из свежих овощей (отруби, зелень, масло подсолнечное)	100
	250	Борщ с мясом и сметаной	250
	100	Биточек из птицы	100
	180	Картофель запеченный	100/80
	20/20	Хлеб пшеничный/ржаной	20/20
	200	Чай с сахаром	200
ПЯТНИЦА	100	Салат из свежих овощей (отруби, зелень, масло подсолнечное)	100
	250	Борщ с мясом и сметаной	250
	100	Биточек из птицы	100
	180	Картофель запеченный	100/80
	20/20	Хлеб пшеничный/ржаной	20/20
	200	Чай с сахаром	200
ПЯТНИЦА	100	Салат из свежих овощей (отруби, зелень, масло подсолнечное)	100
	250	Борщ с мясом и сметаной	250
	100	Биточек из птицы	100
	180	Картофель запеченный	100/80
	20/20	Хлеб пшеничный/ржаной	20/20
	200	Чай с сахаром	200