СОГЛАСОВАНО
ГБОУ Школа №305
Ф.И.О.

УТВЕРЖДЕН
Исполнительный директо
ООО "РусСоцКапита
Савельева И.

МЕНЮ

За счет бюджета города Москвы

29 октября 2019 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	завтрак 1-4	80,55
7	16	34	308	100	***Сырники*** Сырники	
0,7	1,1	2,32	21,98	20	***Соус шоколадный*** Соус шоколадный	
1,2	1,28	17,86	87,84	200	***Чай с молоком с сахаром*** Чай черный весовой, Молоко, Сахар-песок	
0,56	0,56	13,72	65,8	140	***Яблоко*** Яблоки свежие	
1,5	0,58	10,28	52,4	20	***Хлеб из муки пшеничной*** Хлеб пшеничный в нарезке	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	завтрак 5-11	86,85
7	16	34	308	100	***Сырники*** Сырники	
1,05	1,65	3,48	32,97	30	***Соус шоколадный*** Соус шоколадный	
1,2	1,28	17,86	87,84	200	***Чай с молоком с сахаром*** Чай черный весовой, Молоко, Сахар-песок	
0,56	0,56	13,72	65,8	140	***Яблоко*** Яблоки свежие	
1,5	0,58	10,28	52,4	20	***Хлеб из муки пшеничной*** Хлеб пшеничный в нарезке	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	обед 1-4	137,20
2,424	3,456	8,334	74,256	60	***Сельдь с гарниром*** Сельдь сл/с, Картофель очищенный, Яйцо диетическое, Масло растительное	
3,41	4,92	2,36	66,74	200	***Солянка*** Солянка , Сметана	
13,4	9,8	16,3	207	100	***Котлеты рубленные из птицы*** Котлеты рубленные из птицы	
2,15	13,68	14,46	189,44	120	***Пюре картофельное*** Пюре картофельное , Масло сливочное	
0,1	0,02	17,26	70,08	200	***Напиток вишневый*** Вишня б/з, Сахар-песок	
1,5	0,58	10,28	52,4	20	***Хлеб из муки пшеничной*** Хлеб пшеничный в нарезке	
1,12	0,22	9,88	46,4	20	***Хлеб ржано-пшеничный*** Хлеб ржано-пшеничный в нарезке	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	обед 5-11 1 комплекс	163,19
4,04	5,76	13,89	123,76	100	***Сельдь с гарниром*** Сельдь сл/с, Картофель очищенный, Яйцо диетическое, Масло растительное	
4,26	6,15	2,95	83,43	250	***Солянка*** Солянка , Сметана	
13,4	9,8	16,3	207	100	***Котлеты рубленные из птицы*** Котлеты рубленные из птицы	
2,69	17,1	18,08	236,81	150	***Пюре картофельное*** Пюре картофельное , Масло сливочное	
0,1	0,02	17,26	70,08	200	***Напиток вишневый*** Вишня б/з, Сахар-песок	
3	1,16	20,56	104,8	40	***Хлеб из муки пшеничной*** Хлеб пшеничный в нарезке	
1,12	0,22	9,88	46,4	20	***Хлеб ржано-пшеничный*** Хлеб ржано-пшеничный в нарезке	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	обед 5-11 2 комплекс	163,19
1,64	10,08	9,63	136,84	100	***Салат из капусты с растительным маслом*** Капуста белокочанная свежая очищенная п/ф, Лимонная кислота, Сахар-песок, Масло растительное, Соль	
8,03	8,57	19,83	188,67	250	***Суп-пюре куриный*** Суп-пюре куриный	
13,36	6,24	6	133,6	80	***Печень тушеная (говяжья)*** Печень тушеная (говяжья)	
0,668	2,652	1,958	33,6	20	***Соус сметанный*** Сметана, Масло сливочное, Мука пшеничная, Соль	
7,61	8,18	40,82	267,29	150	***Каша гречневая рассыпчатая*** Греча отварная , Масло сливочное	
0,1	0,02	17,26	70,08	200	***Напиток вишневый*** Вишня б/з, Сахар-песок	
3	1,16	20,56	104,8	40	***Хлеб из муки пшеничной*** Хлеб пшеничный в нарезке	
1,12	0,22	9,88	46,4	20	***Хлеб ржано-пшеничный*** Хлеб ржано-пшеничный в нарезке	

Главный технолог _____ Зав. производством _____

СОГЛАСОВАНО
ГБОУ Школа №305
Ф.И.О.

УТВЕРЖДЕН
Исполнительный директо
ООО "РусСоцКапита
Савельева И.

МЕНЮ

Платное

29 октября 2019 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	**обед платный 1-4**	**137,20**
2,424	3,456	8,334	74,256	60	***Сельдь с гарниром*** Сельдь сл/с, Картофель очищенный, Яйцо диетическое, Масло растительное	
3,41	4,92	2,36	66,74	200	***Солянка*** Солянка , Сметана	
13,4	9,8	16,3	207	100	***Котлеты рубленные из птицы*** Котлеты рубленные из птицы	
2,15	13,68	14,46	189,44	120	***Пюре картофельное*** Пюре картофельное , Масло сливочное	
0,1	0,02	17,26	70,08	200	***Напиток вишневый*** Вишня б/з, Сахар-песок	
1,5	0,58	10,28	52,4	20	***Хлеб из муки пшеничной*** Хлеб пшеничный в нарезке	
1,12	0,22	9,88	46,4	20	***Хлеб ржано-пшеничный*** Хлеб ржано-пшеничный в нарезке	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	**обед платный для учителей 5-11 (85)**	**85,00**
4,04	5,76	13,89	123,76	100	***Сельдь с гарниром*** Сельдь сл/с, Картофель очищенный, Яйцо диетическое, Масло растительное	
4,26	6,15	2,95	83,43	250	***Солянка*** Солянка , Сметана	
13,4	9,8	16,3	207	100	***Котлеты рубленные из птицы*** Котлеты рубленные из птицы	
2,69	17,1	18,08	236,81	150	***Пюре картофельное*** Пюре картофельное , Масло сливочное	
0,1	0,02	17,26	70,08	200	***Напиток вишневый*** Вишня б/з, Сахар-песок	
3	1,16	20,56	104,8	40	***Хлеб из муки пшеничной*** Хлеб пшеничный в нарезке	
1,12	0,22	9,88	46,4	20	***Хлеб ржано-пшеничный*** Хлеб ржано-пшеничный в нарезке	

Главный технолог _____ Зав. производством _____