



УТВЕРЖДАЮ
 Директор МОУ «Сернурская СОШ №1»
 И.А. Заболотских

Меню приготовляемых блюд 10 апреля - 14 апреля

ПОНЕДЕЛЬНИК 10 апреля

		Масса	Масса	Ккал
ЗАВТРАК	Каша вязкая пшениная	200	200	198
	Яйца вареные	40	40	63
	Хлеб пшеничный	40	40	128
	Напиток из плодов шиповника	200	200	94
	Огурцы свежие	90	100	27
ОБЕД	Суп картофельный с рыбными консервами	200	250	92/115
	Плов из птицы	150	200	234/313
	Хлеб ржано-пшеничный	40	40	160
	Чай с сахаром	200	200	58

ВТОРНИК 11 апреля

ЗАВТРАК	Каша вязкая манная	200	200	184
	Хлеб пшеничный	40	40	128
	Какао с молоком	200	200	148
ОБЕД	Щи из свежей капусты с картофелем	200	250	88
	Пюре картофельное	200	200	242
	Котлеты рубленые	50	50	98
	Хлеб ржано-пшеничный	40	50	160
	Компот из плодов сушеных	200	200	116
	Помидор свежий гарнировка	50	100	20

СРЕДА 12 апреля

ЗАВТРАК	Рис отварной	150	200	171/228
	Птица отварная	60	90	73/132
	Компот из свежих плодов (яблок)	200	200	148
	Хлеб пшеничный	40	40	128
ОБЕД	Суп картофельный с бобовыми	220	250	251/286
	Каша рассыпчатая гречневая	200	200	216
	Сыр порциями	25	30	111/134
	Хлеб ржано-пшеничный	40	40	160
	Перец сладкий гарнировка	50	100	27
	Кофейный напиток	200	200	160

ЧЕТВЕРГ 13 апреля

ЗАВТРАК	Макаронные изделия отварные	200	20	294
	Рыба припущенная	90	90	44
	Хлеб пшеничный	40	40	128
	Чай с лимоном	200	200	60

ОБЕД	Суп с мясными фрикадельками	250	250	159
	Жаркое по-домашнему	150	200	254
	Хлеб ржано-пшеничный	40	40	160
	Компот из плодов и ягод сушеных (курага)	200	200	126

ПЯТНИЦА 14 апреля

ЗАВТРАК	Суп молочный с макаронными изделиями.	200	250	141
	Масло порциями	10	10	75
	Кофейный напиток	200	200	160
	Хлеб пшеничный	40	40	128
ОБЕД	Суп Крестьянский с крупой	220	250	122
	Каша вязкая полтавская	180	200	198
	Сарделька паровая отварная	50	50	308
	Компот из плодов и ягод сушеных (изюм)	200	200	106
	Хлеб ржано- пшеничный	40	40	160

Заведующая производством: Э.В. Бирюкова (Бирюкова Э.В.)