



УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ «Сернурская СОШ № 1»

И.А. Заболотских

**Меню приготовляемых блюд**

**17 июня-21 июня**

**ПОНЕДЕЛЬНИК 17 июня**

		Масса	Ккал
<b>ЗАВТРАК</b>	Каша вязкая пшеничная	180	178
	Птица отварная	90	132
	Хлеб пшеничный	40	128
	Чай с лимоном	200	60
		<b>510</b>	<b>607</b>
<b>ОБЕД</b>	Суп картофельный с бобовыми	200	252
	Макаронные изделия отварные	150	265
	Хлеб ржано-пшеничный	40	160
	Гуляш	100	125
	Помидоры свежие гарнировка	60	12
	Напиток из плодов шиповника	200	94
		<b>790</b>	<b>908</b>

**Вторник 18 июня**

<b>ЗАВТРАК</b>	Суп молочный с макаронными изделиями	250	141
	Хлеб пшеничный	40	128
	Бутерброд с маслом	60	230
	Какао с молоком	200	148
		<b>550</b>	<b>683</b>

<b>ОБЕД</b>	Рассольник Домашний	220	88
	Пюре картофельное	200	218
	Котлета рубленая из мяса кур и говядины	90	132
	Хлеб ржано-пшеничный	80	160
	Компот из свежих плодов	200	148
		<b>720</b>	<b>746</b>

**СРЕДА 19 июня**

<b>ЗАВТРАК</b>	Оладьи	150	420
	Яйца вареные	40	63
	Кофейный напиток	200	160
	Хлеб пшеничный	40	128
	Фрукт свежий	100	42
		<b>510</b>	<b>825</b>

<b>ОБЕД</b>	Суп картофельный с рыбными консервами	200	115
	Рис отварной	150	228
	Тефтели	90	154
	Компот из плодов и ягод сушеных (изюм)	200	106
	Хлеб ржано-пшеничный	80	160
		<b>740</b>	<b>811</b>

**ЧЕТВЕРГ 20 июня**


<b>ЗАВТРАК</b>	Сырники из творога	200	178
	Компот из плодов и ягод сушеных	200	116
	Фрукт свежий	100	190
		<b>500</b>	<b>597</b>

<b>ОБЕД</b>	Борщ с капустой и картофелем	200	197
	Каша вязкая пшеничная	150	233
	Рыба припущенная	90	218
	Хлеб ржано-пшеничный	80	160
	Чай с сахаром	200	58
	Огурцы свежие гарнировка	60	17
	<b>780</b>	<b>985</b>	

**Пятница 21 июня**

<b>ЗАВТРАК</b>	Каша рассыпчатая гречневая	150	216
	Сыр порциями	10	108
	Кофейный напиток	200	160
	Хлеб пшеничный	40	128
	Яблоки свежие	100	52
	<b>500</b>	<b>664</b>	
<b>ОБЕД</b>	Щи из свежей капусты с картофелем	220	88
	Жаркое по-домашнему	180	254
	Компот из плодов и ягод сушеных (курага)	200	126
	Хлеб ржано-пшеничный	80	160
	Вафли	40	270
	<b>720</b>	<b>898</b>	

Завед. производством



(Бирюкова.Э.В.)