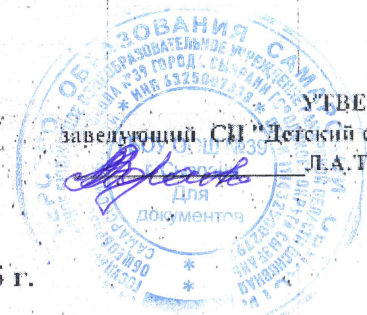




Меню на 24 июня 2025 г.

ГБОУ ООШ № 39 г. Сызрани
по структурному подразделению "Детский сад № 8"

№	Наименование блюд	Ясли			Сад		
		Выход блюд	Энергетич. ценность	Стоимость	Выход блюд	Энергетич. ценность	Стоимость
	ЗАВТРАК						
1	Каша манная молочная	150,0	145,00	10,06	196,0	185,00	11,8
2	Батон	32,0	70,50	2,12	33,4	75,50	2,21
3	Повидло (пюри)	10,0	139,00	1,02	12,5	166,00	1,28
4	Кофейный напиток с молоком	150,0	70,00	6,48	180,0	91,00	8,09
5	Яйцо отварное	65,0	157,00	13,13	65,0	157,00	13,13
	ИТОГО		581,50	32,81		674,50	36,51
	2 ЗАВТРАК						
1	Рыженка	140	90	11,76	153	92	12,85
2	Вафли	17	112,00	4,08	17	112,00	4,08
	ИТОГО		202,00	15,84		204,00	16,93
	ОБЕД						
1	Суп картофельный с клецками на курином бульоне	150,0	52,40	7,89	200,0	69,80	10,57
2	Биточек с морковью	53,0	128,00	26,9	53,0	128,00	26,9
3	Пюре картофельное	100,0	35,00	10,39	130,0	35,00	13,54
4	Салат из белокочанной капусты	40,0	35,00	2,42	40,0	53,00	2,42
5	Чай с сахаром	150,0	28,00	0,59	180,0	40,00	0,85
6	Хлеб ржаной	35,0	70,00	1,44	40,1	104,40	1,65
	ИТОГО		348,40	49,63		430,20	55,93
	УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК						
1	Пудинг рыбный запеченный	75,0	74,00	20,01	104,0	101,00	26,69
2	Салат из свеклы	40,0	37,00	2,55	40,0	55,50	2,55
3	Булочка расейская	60,0	257,00	5,72	60,0	257,00	5,72
4	Сок фруктовый	200,0	76,00	17,27	200,0	92,00	17,27
	ИТОГО		444,00	45,55		505,50	52,23
	ВСЕГО		1575,90	143,83		1814,20	161,60

заведующий СП

Суп картофельный с клецками
экономист

Л.А.Творогова
Н.А.Поплевнина

Л.А.Творогова

Н.А.Поплевнина

1. Капуста квашеная

2. Картофель отварной

3. Пюре картофельное

4. Салат из белокочанной капусты

5. Чай с сахаром

6. Хлеб ржаной

7. Булочка расейская

8. Сок фруктовый

9. Пудинг рыбный запеченный

10. Салат из свеклы

11. Суп картофельный с клецками

12. Батон

13. Повидло (пюри)

14. Кофейный напиток с молоком

15. Яйцо отварное