Согласовано Директор школы: Гортина
Ответственный за питание: Бар

Утверждаю
_____/_/

МЕНЮ

4 октября 2024 г.

12-17 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ВЯЗКАЯ масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная , крупа рисовая, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, сахар песок	250	6,9	13	47,2	325
БУТЕРБРОД С СЫРОМ батон нарезной пшен.мука высш.сорт, сыр российский	55	6,3	5,4	18,7	147
КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ печенье сахарное мука высш.сорт	45	3,2	4,1	30,5	169
КАКАО С МОЛОКОМ какао-порошок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	200	2,6	2	21,2	111
Итого		19	24,5	117,6	752
Цена					71-27
Обед					
СВЕКЛА ОТВАРНАЯ ПОРЦИОННО свекла	100	1,4	0,1	8	38
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ сметана 15% жирности, соль йодированная , капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, томатная паста, вода питьевая	250	2,1	3,9	8,8	82
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ говядина б/к, грудка куриная, соль йодированная , мука пшеничная высш.сорт, морковь красная, томатная паста, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, крупа рисовая	100	4	6,5	10	243
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль йодированная , картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое	180	3,2	6	19,3	186
НАПИТОК ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД аскорбиновая кислота, вишня, сахар песок	200	0,1		19,5	78
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	40	2,6	0,4	17	82
Итого		17	17,2	105,4	816
Всего		36	41,7	223	1568
Цена					93-72

Повар _____