

Согласовано

Зам. директора по УЭР  
 Ответственный за питание: *Борис*



## МЕНЮ

25 апреля 2024 г.

12-17 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
<b>КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ</b> <small>соль йодированная, крупа гречневая, вода питьевая, молоко пастеризованное 2,5% жирности, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	260	9,4	7,7	35,6	244
<b>БУТЕРБРОД С МАСЛОМ</b> <small>масло сладко-сливочное несоленое, хлеб пшеничный формовой 1 сорт</small>	60	2,8	12,6	17,7	195
<b>ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ</b> <small>яйца куриные (шт.)</small>	40	4,8	4,3	0,3	57
<b>КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК</b> <small>кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности</small>	200	3,9	3,1	11,9	89
<b>Итого</b>		20,9	27,7	65,5	585
<b>Цена</b>					69-44
<b>Обед</b>					
<b>САЛАТ- БАР</b> <small>огурцы грунтовые, горошек зеленый консервированный, масло растительное</small>	100	1,6	2,1	6,1	50
<b>СУП РЫБНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ</b> <small>филе минтая, соль йодированная, картофель, пшено, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное</small>	250	11,7	2,9	15,4	130
<b>КОТЛЕТА МЯСНАЯ</b> <small>соль йодированная, грудка куриная, хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, сухари панировочные, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, говядина б/к</small>	100	10,8	24,9	5	275
<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ</b> <small>соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое</small>	180	6,7	9,8	40,7	271
<b>НАПИТОК ЛИМОННЫЙ</b> <small>аскорбиновая кислота, лимон, вода питьевая, сахар песок</small>	200	0,1		9,5	40
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> <small>хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт</small>	50	3,6	0,3	22,8	107
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> <small>хлеб ржаной формовой</small>	40	4	0,5	25,4	122
<b>СЕЗОННЫЙ ФРУКТ</b> <small>яблоки</small>	200	0,8	0,8	17,8	85
<b>Итого</b>		39,3	41,3	142,7	1080
<b>Всего</b>		60,2	69	208,2	1665
<b>Цена</b>					84-90

Повар \_\_\_\_\_

*Ф*