Согласовано Зам. директора по УВР
Ответственный за питание

Утверждаю

МЕНЮ

8 мая 2024 г.

7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ соль йодированная , сахар песок, вермишель , молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, масло сладко-сливочное несоленое	200	4,1	4,7	7,1	298
БЛИНЧИКИ С ПОВИДЛОМ мука пшеничная, вода питьевая, молоко пастериз 2,5%, сахар-песок, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, яйцо куриное, повидло яблочное	140	4,7	3,7	39,8	207
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, сахар песок	200	0,2		4,9	21
Итого		9	8,4	51,8	526
Цена					67-00
Обед					
ОГУРЦЫ ПОРЦИОННЫЕ огурцы грунтовые	80	0,7	5,8	4,6	71
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ соль йодированная , сметана 15% жирности, свекла, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированое, сахар песок, лимонная кислота	200	1,9	3,4	9,4	89
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ соль йодированная ,говядина б/к, грудка куриная, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, сахар песок, масло подсолнечное рафинированое	90	6,3	6	6,9	254
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ соль йодированная ,крупа гречневая, масло сладко-сливочное несоленое	160	4,4	10,5	23,7	202
НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ яблоки, вода питьевая, сахар песок, аскорбиновая кислота	200	0,1	0,1	6,3	26
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	40	2,2	0,2	13,7	64
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,7	0,4	17	82
Итого		18,3	26,4	81,6	788
Всего		27,3	34,8	133,4	1314
Цена					78-00

Повар _____