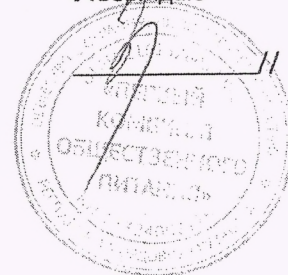


Согласовано

Директор  
ответственный зашколы:  
питание:Тартина  
Бриц

Утверждаю



## МЕНЮ

4 октября 2024 г.

7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ВЯЗКАЯ <small>масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная, крупа рисовая, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, сахар песок</small>	200	5,6	10,4	37,7	260
БУТЕРБРОД С СЫРОМ <small>батон нарезной пшен.мука высш.сорт, сыр российский</small>	55	6,3	5,4	18,7	147
КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ <small>печенье сахарное мука высш.сорт</small>	45	3,2	4,1	30,5	169
КАКАО С МОЛОКОМ <small>какао-порошок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар песок</small>	200	2,6	2	21,2	111
<b>Итого</b>		<b>17,7</b>	<b>21,9</b>	<b>108,1</b>	<b>687</b>
Цена					70-18
<b>Обед</b>					
СВЕКЛА ОТВАРНАЯ ПОРЦИОННО <small>свекла</small>	80	1,1	0,1	6,4	30
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ <small>сметана 15% жирности, соль йодированная, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, вода питьевая</small>	200	1,7	3,1	7,1	66
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ <small>говядина б\к, грудка куриная, соль йодированная, мука пшеничная высш.сорт, морковь красная, томатная паста, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, крупа рисовая</small>	90	3,6	5,9	8,9	219
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ <small>соль йодированная, картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое</small>	160	2,9	5,2	17,2	166
НАПИТОК ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД <small>аскорбиновая кислота, вишня, сахар песок</small>	200	0,1		19,5	78
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт</small>	40	2,9	0,2	18,3	85
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	30	2	0,3	12,7	61
<b>Итого</b>		<b>14,3</b>	<b>14,8</b>	<b>90,1</b>	<b>705</b>
<b>Всего</b>		<b>32</b>	<b>36,7</b>	<b>198,2</b>	<b>1392</b>
Цена					86-74

Повар