

Согласовано

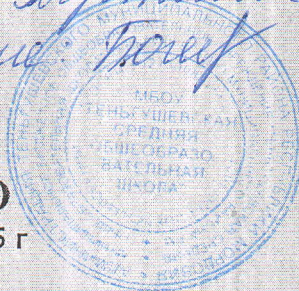
Директор школы: *Тартина*
 Ответственный за питание: *Почин*

Утверждаю

МЕНЮ

21 мая 2025 г

7-11 лет



Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
КАША МАННАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ соль йодированная, крупа манная, солоко пастеризованное 2,5% жирности, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое	200	7	8,1	37	24
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ батон нарезной пшен.мука высш.сорт, джем из черной смородины	60	3	1,1	32	14
ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ яйца куриные (шт)	40	4,2	3,8	0,2	4
КАКАО С МОЛОКОМ какао-порошок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	200	2,6	2	21,2	11
Итого		16,8	15	90,4	54
Цена	77-16				
Обед					
САЛАТ ОВОЩНОЙ горошек зеленый консервы,огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый,свекла, соль йодированная	60	0,9	2	3,8	3
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ картофель, соль йодированная, вермишель, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая	200	1,4	2,2	10,2	6
КОТЛЕТА МЯСНАЯ С МАСЛОМ грудка куриная, говядина б/к, соль йодированная, лук репчатый, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, масло сладко-сливочное несоленое, хлеб пшеничный формовой мука сорт, сухари панировочные	90	4,1	10,1	10,5	14
ГОРОШНИЦА соль йодированная, горох лущеный, масло подсолнечное рафинированное	160	17,4	4,2	34,8	24
НАПИТОК ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД аскорбиновая кислота, вишня, сахар песок	200	0,1		19,5	7
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	40	2,9	0,2	18,3	85
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2	0,3	12,7	61
СОК ФРУКТОВЫЙ сок фруктовый	200	1	0,2	20,2	92
Итого		29,8	19,2	130	801
Всего		46,6	34,2	220,4	1348
Цена	93-94				

Повар