

Согласовано

Директор  
ответственныйИнициалы: *Тартина*  
за подписью: *Тартина*

## МЕНЮ

1 апреля 2025 г.

12-17 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
<b>МАКАРОНЫ С СЫРОМ</b> соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, макаронные изделия высш. сорт, сыр российский, масло сладко-сливочное несоленое	270	11,4	11	48,6	330
<b>ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ</b> яйца куриные	40	4,2	3,8	0,2	49
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт	40	2,9	0,2	18,3	85
<b>КАКАО С МОЛОКОМ</b> какао-порошок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	200	2,6	2	21,2	111
<b>Итого</b>		<b>21,1</b>	<b>17</b>	<b>88,3</b>	<b>575</b>
<b>Цена</b>					<b>77-20</b>
<b>Обед</b>					
<b>САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЯБЛОКОМ</b> яблоки, свекла, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная	100	1,7	5	12	97
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РИСОМ</b> томатная паста, соль йодированная, картофель, крупа рисовая, морковь красная, лук репчатый, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное	250	2,1	2,6	16	129
<b>КОТЛЕТА РЫБНАЯ</b> филе минтая, соль йодированная, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, сухари панировочные, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, яйца куриные (шт)	100	14,9	6,2	11,8	156
<b>ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ</b> соль йодированная, картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое	180	3,2	5,7	19,4	207
<b>НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ</b> яблоки, вода питьевая, сахар песок, аскорбиновая кислота	200	0,1	0,1	20,4	82
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,9	106
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	40	2,7	0,4	16,9	81
<b>Итого</b>		<b>28,3</b>	<b>20,3</b>	<b>119,4</b>	<b>858</b>
<b>Всего</b>		<b>49,4</b>	<b>37,3</b>	<b>207,7</b>	<b>1433</b>
<b>Цена</b>					<b>104-30</b>

Повар