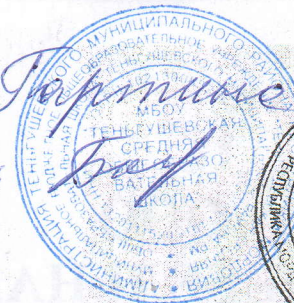


Согласовано

Директор школы: Гармашева
ответственный за питание: Борис

МЕНЮ

14 мая 2025 г.

12-17 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ масло подсолнечное рафинированное, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, мука пшеничная высш.сорт, сахар песок, соль йодированная, творог 9%, яйца куриные (шт.) сухари панировочные	285	36,6	22,8	41,7	506
БУТЕРБРОД С СЫРОМ батон нарезной пшен.мука высш.сорт, сыр российский	65	7	5,7	23,4	171
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности	200	1,8	1,4	21,8	106
Итого		45,4	29,9	86,9	783
Цена	77-20				
Обед					
ОГУРЦЫ ПОРЦИОННЫЕ огурцы грунтовые	100	0,7	0,2	2,2	12
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ картофель, соль йодированная, горох лущеный, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая	250	4,6	2,9	15,8	117
РАГУ ОВОЩНОЕ С МЯСОМ ПТИЦЫ соль йодированная, мясо птицы, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, капуста белокачанная, вода питьевая, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	280	8,5	10,2	24,5	329
КИСЕЛЬ ФЛДОВОЯГОДНЫЙ кисель (концентрат) на плодовых экстр., сахар песок, аскорбиновая кислота	200			26,5	173
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,9	106
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	40	2,7	0,4	16,9	81
Итого		20,1	14	108,8	818
Всего		65,5	43,9	195,7	1601
Цена	104-30				

Повар Борис