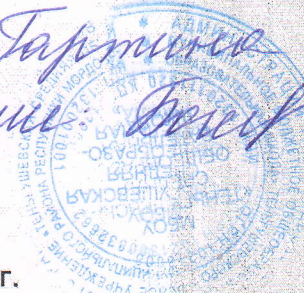


Согласовано

Директор школы: *Тартикова*  
 Ответственный за питание: *Васильев*



**МЕНЮ**  
 4 апреля 2025 г.

**12-17 лет**

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
<b>КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ВЯЗКАЯ</b> масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная, крупа рисовая, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, сахар песок	250	6,9	10	47,1	300
<b>БУТЕРБРОД С СЫРОМ</b> батон нарезной пшен.мука высш.сорт, сыр российский	55	6,2	5,4	18,7	147
<b>КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ</b> печенье сахарное мука высш.сорт	45	3,2	4,2	30,5	169
<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>18,9</b>	<b>21,6</b>	<b>117,5</b>	<b>727</b>
<b>Цена</b>					<b>77-20</b>
<b>Обед</b>					
<b>ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ</b> свекла,картофель,морковь красная,огурцы соленые,лук репчатый,масло подсолнечное рафинированное	100	1,8	0,2	10,7	50
<b>ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ</b> сметана 15% жирности, соль йодированная, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, вода питьевая	250	2,1	3,9	8,9	83
<b>ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ</b> говядина б/к, грудка куриная, соль йодированная, мука пшеничная высш.сорт, морковь красная, томатная паста, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, крупа рисовая	100	4	6,6	9,9	243
<b>ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ</b> соль йодированная, картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое	180	3,3	5,9	19,4	187
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> аскорбиновая кислота, чай черный байховый, сахар песок	200	0,1		19,5	78
<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>14,3</b>	<b>14,8</b>	<b>90,1</b>	<b>828</b>
<b>Всего</b>		<b>32</b>	<b>36,7</b>	<b>198,2</b>	<b>1555</b>
<b>Цена</b>					<b>104-30</b>

Повар *[Signature]*