

Согласовано

Директор школы: Гартинко
 ответственный за питание: [подпись]

Утверждаю

МЕНЮ

26 мая 2025 г.

12-17 лет



Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
СУП МОЛОЧНЫЙ С ГРЕЧНЕВОЙ КРУПОЙ крупка гречневая, соль йодированная, молоко пастер. 2,5% жирности, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое	285	8,6	6,7	31,2	281
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ И ДЖЕМОМ батон нарезной пшен.мука высш.сорт,масло сладко-сливочное несоленое, джем из смородины	65	3	8,9	28,7	201
ЧАЙ С САХАРОМ вода питьевая, сахар песок, чай черный байховый	200	0,2		14	56
Итого		11,8	15,6	73,9	544
Цена					77,20
Обед					
ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ КОНСЕРВИРОВАННАЯ икра из кабачков консервированная	100	1,8	8,3	7	101
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ вермишель, соль йодированная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая	250	2,1	3,4	16	101
ГРУДКА КУРИНАЯ ЗАПЕЧЕНАЯ С ОВОЩАМИ грудка куриная, лук репчатый, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, морковь красная. Томатная паста	50/50	0,6	4,8	3,3	201
РИС ОТВАРНОЙ крупка рисовая длинная, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая	180		5,4	0,1	167
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая, аскорбиновая кислота	200			18,2	71
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		10,8	22,6	84,4	837
Всего		22,6	38,2	158,3	1382
Цена					104,30

Повар