Согласовано Директор школы Гартман
Ответственный за питание

Утверждаю

МЕНЮ

12 мая 2025 г.

12-17 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
СУП МОЛОЧНЫЙ С ГРЕЧНЕВОЙ КРУПОЙ крупа гречневая, соль йодированная, молоко пастер. 2,5% жирности, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое	285	8,6	6,7	31,2	289
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ И ДЖЕМОМ батон нарезной пшен.мука высш.сорт,масло сладко-сливочное несоленое, джем из смородины	65	3	8,9	28,7	200
ЧАЙ С САХАРОМ вода питьевая, сахар песок, чай черный байховый	200	0,2		14	56
Итого		11,8	15,6	73,9	545
Цена					77-20
Обед					
ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ КОНСЕРВИРОВАННАЯ икра из кабачков консервированная	100	1,8	8,3	7	107
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ вермишель , соль йодированная , картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, 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	203
РИС ОТВАРНОЙ крупа 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	72
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 _____