

Согласовано

Директор школы: *Гармина*
 Ответственный за питание: *Григорьев*



МЕНЮ
 6 ноября 2024 г.

7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ говядина б/к, грудка куриная, соль йодированная, мука пшеничная высш. сорт, морковь красная, томатная паста, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, крупа рисовая	90	3,7	5,9	9,1	183
СОУС ТОМАТНЫЙ соль йодированная, вода питьевая, мука пшеничная высш. сорт, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное	50	0,5	1,4	3,2	28
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ соль йодированная, крупа гречневая ядрица, масло сладко-сливочное несоленое	120	4	3,9	17,4	118
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, сахар песок	200	0,2		14,1	56
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	40	2,9	0,2	18,3	85
Итого		11,3	11,4	62,1	470
Цена					70-18
Обед					
САЛАТ "ЗИМНИЙ" горошек зеленый консервы, картофель, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый	80	1,1	4,8	6,9	74
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ картофель, соль йодированная, горох лущеный, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая	200	3,7	2,3	12,6	83
РАГУ ОВОЩНОЕ С МЯСОМ ПТИЦЫ грудка куриная, соль йодированная, картофель, морковь красная, лук репчатый, капуста белокачанная, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш. сорт, томатная паста	250	3,6	6	21,6	251
НАПИТОК ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД аскорбиновая кислота, вишня, сахар песок	200	0,1		19,5	78
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	40	2,9	0,2	18,3	85
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2	0,3	12,7	61
СЕЗОННЫЙ ФРУКТ яблоки	200	0,7	0,7	15,7	74
Итого		14,1	14,3	107,3	706
Всего		25,4	25,7	169,4	1176
Цена					86-74

Повар *[Подпись]*