

Согласовано

Директор школы: *Торкина*
 Ответственный за питание: *Басар*

Утверждаю

**МЕНЮ**

1 апреля 2025 г.

7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль йодированная, масло подсолнечное рафинированое, макаронные изделия высш. сорт, сыр российский, масло сладко-сливочное несоленое	220	9,3	9	39,6	269
ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ яйца куриные	40	4,2	3,8	0,2	49
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт	40	2,9	0,2	18,3	85
КАКАО С МОЛОКОМ какао-порошок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	200	2,6	2	21,2	111
Итого		19	15	79,3	514
Цена					77-16
Обед					
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЯБЛОКОМ яблоки, свекла, масло подсолнечное рафинированое, соль йодированная	60	1	3	7,2	58
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РИСОМ томатная паста, соль йодированная, картофель, крупа рисовая, морковь красная, лук репчатый, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированое	200	1,7	2,1	12,8	96
КОТЛЕТА РЫБНАЯ филе минтая, соль йодированная, хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, сухари панировочные, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, яйца куриные (шт 1)	90	13,4	5,6	10,6	140
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль йодированная, картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое	160	2,8	5,1	17,2	184
НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ яблоки, вода питьевая, сахар песок, аскорбиновая кислота	200	0,1	0,1	20,4	82
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт	40	2,9	0,2	18,3	85
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2	0,3	12,7	61
Итого		23,9	16,4	99,2	706
Всего		42,9	31,4	178,5	1220
Цена					93-94

Повар _____