

Согласовано

Директор школы: Тартица  
ответственной за питание: Бонд

## МЕНЮ

2 апреля 2025 г.

7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
<b>СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ</b> <small>масло подсолнечное рафинированное, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, мука пшеничная высш. сорт, сахар песок, соль йодированная, творог 9%, яйца куриные (шт.) сахара панировочные</small>	235	30,2	18,8	34,4	417
<b>БУТЕРБРОД С СЫРОМ</b> <small>батон нарезной пшен.мука высш.сорт, сыр российский</small>	65	7	5,7	23,4	171
<b>КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК</b> <small>кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности</small>	200	1,8	1,4	21,8	106
<b>Итого</b>		<b>39</b>	<b>25,9</b>	<b>79,6</b>	<b>694</b>
Цена					77-16
<b>Обед</b>					
<b>ОГУРЦЫ ПОРЦИОННЫЕ</b> <small>огурцы грунтовые</small>	60	0,4	0,1	1,3	7
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ</b> <small>картофель, соль йодированная, горох лущеный, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая</small>	200	3,7	2,3	12,6	85
<b>РАГУ ОВОЩНОЕ С МЯСОМ ПТИЦЫ</b> <small>соль йодированная, мясо птицы, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, капуста белокачанная, вода питьевая, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш. сорт</small>	250	7,6	9,1	21,9	294
<b>КИСЕЛЬ ПЛОДОВОЯГОДНЫЙ</b> <small>кисель (концентрат) на плодовых экстр., сахар песок, аскорбиновая кислота</small>	200			26,5	173
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	40	2,9	0,2	18,3	85
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> <small>хлеб ржаной формовой</small>	30	2	0,3	12,7	61
<b>Итого</b>		<b>16,6</b>	<b>12</b>	<b>93,3</b>	<b>705</b>
<b>Всего</b>		<b>55,6</b>	<b>37,9</b>	<b>172,9</b>	<b>1399</b>
Цена					93-94

Повар \_\_\_\_\_