

Согласовано

Директор школы: *Тараканова*  
 Ответственной за питание: *Тараканова*



# МЕНЮ

31 марта 2025 г.

7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
<b>СУП МОЛОЧНЫЙ С ГРЕЧНЕВОЙ КРУПОЙ</b> <small>крупа гречневая, соль йодированная, молоко пастер. 2,5% жирности, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	235	7,1	5,5	25,7	214
<b>БУТЕРБРОД С МАСЛОМ И ДЖЕМОМ</b> <small>батон нарезной пшен.мука высш.сорт,масло сладко-сливочное несоленое, джем из смородины</small>	65	3	8,9	28,7	200
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> <small>вода питьевая, сахар песок, чай черный байховый</small>	200	0,2		14	56
<b>Итого</b>		10,3	14,4	68,4	470
<b>Цена</b>					77-16
<b>Обед</b>					
<b>ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ КОНСЕРВИРОВАННАЯ</b> <small>икра из кабачков консервированная</small>	60	1,1	5	4,2	64
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ</b> <small>вермишель, соль йодированная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая</small>	200	1,7	2,7	12,8	81
<b>ГРУДКА КУРИНАЯ ЗАПЕЧЕНАЯ С ОВОЩАМИ</b> <small>грудка куриная, лук репчатый, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, морковь красная, Томатная паста</small>	50/50	0,6	4,8	3,3	203
<b>РИС ОТВАРНОЙ</b> <small>крупа рисовая длинная, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая</small>	150		4,5	0,1	139
<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b> <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая, аскорбиновая кислота</small>	200			18,2	72
<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>		8,3	17,5	69,6	705
<b>Всего</b>		18,6	31,9	138	1175
<b>Цена</b>					93-94

Повар \_\_\_\_\_

*[Signature]*

*Техническое*