

Согласовано

Директор школы: *Григорьев*
ответственный за питание: *Борис*

Утверждаю

МЕНЮ
12 мая 2025 г.

7-11 лет



Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
СУП МОЛОЧНЫЙ С ГРЕЧНЕВОЙ КРУПОЙ крупка гречневая, соль йодированная, молоко пастер. 2,5% жирности, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое	235	7,1	5,5	25,7	214
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		10,3	14,4	68,4	470
Цена	77-16				
Обед					
ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ КОНСЕРВИРОВАННАЯ икра из кабачков консервированная	60	1,1	5	4,2	64
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ вермишель, соль йодированная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая	200	1,7	2,7	12,8	81
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 крупка рисовая длинная, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая	150		4,5	0,1	139
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая, аскорбиновая кислота	200			18,2	72
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
Итого		8,3	17,5	69,6	705
Всего		18,6	31,9	138	1175
Цена	93-94				

Повар

*[Signature]**Тельгушова*