



## МЕНЮ

11.12.2023

ДЛЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИМСЯ ОТ 12 ЛЕТ И СТАРШЕ

Директор школы

УТВЕРЖДАЮ:

Номер рецептуры	Наименование	Вес блюда (гр)	Энергетическая ценность, ККал	Белки	Жиры	Углеводы
<b>КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД</b>						
24/15/2011	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ, СЫР ПОРЦИОННЫЙ	80/20	190	4,80	9,80	10,85
108/2013	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФАСОЛЬЮ И КУРОЙ	250/10	228	7,25	5,90	21,40
257/2008	МЯСО ТУШЕНОЕ	120	264	18,60	19,80	3,36
302/2011	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	132	3,12	5,52	45,20
401/2008	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	200	142	1,00	0,10	34,20
к/к/	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	60	108	4,80	2,55	20,10
к/к/	БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	115	3,20	1,85	20,78
к/к/	ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ, МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА 2,5%	1/100	87	5,00	2,50	8,50
701/2013	ПИРОЖОК С ПОВИДЛОМ	100	275	4,80	6,13	50,30
<b>Итого за КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД - 284-70 руб.</b>		<b>1 160</b>	<b>1 541</b>	<b>52,57</b>	<b>54,15</b>	<b>214,69</b>

Зам. директора

Зав. производством

Калькулятор