



Директор школы _____



МЕНЮ

22.01.2024

ДЛЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИМСЯ ОТ 12 ЛЕТ И СТАРШЕ

Номер рецептуры	Наименование	Вес блюда (гр)	Энергетическая ценность, ККал	Белки	Жиры	Углеводы
КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД						
24/15/2011	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ, 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
Итого за КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД - 290-39 руб.		1 160	1 541	52,57	54,15	214,69

Зам. директора

Уло

Зав. производством

Александр

Калькулятор

М