



# МЕНЮ

16.09.2021

УТВЕРЖДАЮ: \_\_\_\_\_  
 Директор школы   


## МЕНЮ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ ЗА СЧЕТ СРЕДСТВ РОДИТЕЛЕЙ

Номер рецептуры	Наименование	Вес блюда (гр)	Энергетическая ценность, ККал	Белки	Жиры	Углеводы
<b>ЗАВТРАК - 63</b>						
2/2011	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	20/20	94	1,25	0,45	21,83
215/2010	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	150	230	13,70	16,20	2,90
432/2008	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	107	1,50	1,30	22,40
к/к/	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	72	2,00	1,16	12,99
338/2011	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	52	0,44	0,44	10,78
<b>Итого за ЗАВТРАК - 63 руб.</b>			<b>555</b>	<b>18,89</b>	<b>19,55</b>	<b>70,90</b>
<b>ОБЕД - 110</b>						
56/2008	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ	60	71	2,28	4,86	4,50
94/2008	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ	200	86	2,64	4,02	9,92
308/350/2010	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ, СОУС МОЛОЧНЫЙ	60/40	110	5,66	6,87	8,11
325/2008	РИС ОТВАРНОЙ	150	203	3,70	6,30	32,80
442/2008	СОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ	200	57	0,70	0,10	13,20
к/к/	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	72	3,20	1,70	13,40
к/к/	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	72	2,00	1,16	12,99
479/2008	БУЛОЧКА ТВОРОЖНАЯ	50	144	5,90	2,80	23,40
<b>Итого за ОБЕД - 110 руб.</b>			<b>815</b>	<b>26,08</b>	<b>27,81</b>	<b>118,32</b>
<b>ОБЕД - 173</b>						
34/209/2011	САЛАТ "ЛЕТНИЙ" С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ, ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	80/20	169	6,15	12,50	9,95
94/2008	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С ПЕРЛОВОЙ КРУПОЙ И КУРОЙ	250/10	128	5,42	6,38	12,40
876/2011	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ-"ПОЖАРСКИЕ"	100	377	14,80	14,20	43,20
325/2008	РИС ОТВАРНОЙ	180	203	3,70	6,30	32,80
394/2008	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	115	0,20	0,20	27,90
/	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	50	115	4,00	2,12	25,50
к/к/	БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	115	3,20	1,85	20,78
к/к/	ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ В ИНДИВ.УПАКОВ. 2,5%	1/100	87	5,00	2,50	8,50
479/2008	БУЛОЧКА ТВОРОЖНАЯ	50	144	5,90	2,80	23,40
<b>Итого за ОБЕД - 173 руб.</b>			<b>1 453</b>	<b>48,37</b>	<b>48,85</b>	<b>204,43</b>

Зам. директора \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

Калькулятор \_\_\_\_\_