



МЕНЮ

21.04.2022

МЕНЮ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ ЗА СЧЕТ СРЕДСТВ РОДИТЕЛЕЙ

Директор школы

УТВЕРЖДАЮ:



Номер рецептуры	Наименование	Вес блюда (гр)	Энергетическая ценность, ККал	Белки	Жиры	Углеводы
ЗАВТРАК						
2/2011	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	40	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 НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	72	2,00	1,16	12,99
338/2011	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	52	0,44	0,44	10,78
Итого за ЗАВТРАК - 87-45 руб.		515	555	18,89	19,55	70,90
ОБЕД						
56/2008	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ	60	78	2,52	4,86	6,06
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 ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ	200	57	0,70	0,10	13,20
к/к/	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	72	3,20	1,70	13,40
к/к/	БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	72	2,00	1,16	12,99
479/2008	БУЛОЧКА ТВОРОЖНАЯ	50	144	5,90	2,80	23,40
Итого за ОБЕД - 131-17 руб.		825	822	26,32	27,81	119,88
КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД						
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 ПОЖАРСКИЕ	100	377	14,80	14,20	43,20
325/2008	РИС ОТВАРНОЙ	180	244	4,40	7,56	39,36
394/2008	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	115	0,20	0,20	27,90
к/к/	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	50	90	4,00	2,20	16,80
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
479/2008	БУЛОЧКА ТВОРОЖНАЯ	50	144	5,90	2,80	23,40
Итого за КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД - 218-62 руб.		1 080	1 469	49,07	50,19	202,29

Зам. директора

Зав. производством

Калькулятор