

Утверждаю



# МЕНЮ

1 февраля 2024 г.

Льготная категория 1 смена 7-11 лет

Льготная категория 1 смена 12-18 лет

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>Завтрак</b>								
2015	12	ПОДГАРНИРОВКА ( КУКУРУЗА КОНСЕРВИРОВАННАЯ)	30	16.30	0,9	0,1	2	12
2011	203	СПАГЕТТИ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150	21.86	7	4,7	39,7	235
2008	254	СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ	50	40.80	5,6	12,2	0,2	133
	ПП	БАТОН ОСОБЫЙ	21	5.34	1,7	0,2	10,7	52
	ПП	БАТОН НА ЗДОРОВЬЕ (пшенично-ржаной обогащённый витаминами, железом и кальцием)	20	5.34	0,7	0,3	5,9	22
2011	382	КАКАО НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ (С.В1.В2. В6. РР.А. D3. Е. А фолилиевая кислота)	200	21.36	2,2	1,9	17,9	97
2011	341	МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ	100	55.00	0,8	0,2	7,5	38
<b>Итого</b>				<b>166.00</b>	<b>18,9</b>	<b>19,6</b>	<b>83,9</b>	<b>589</b>
<b>Обед</b>								
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ЗЕЛЁНЫМ ЛУКОМ	100	25.06	1,5	5,1	8,9	88
2008	103	СУП КУДРЯВЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	71.45	10,6	10,9	15,8	203
2011	244	ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ	200	113.75	15,9	12,6	42,5	415
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	11.40	4,1	0,6	28,5	137
	ПП	ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ	30	5.70	2	0,3	13,5	65
2011	342	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ	200	20.64	0,3	0,2	13,1	56
<b>Итого</b>				<b>248.00</b>	<b>34,4</b>	<b>29,7</b>	<b>122,3</b>	<b>964</b>
<b>Всего</b>				<b>414.00</b>	<b>53,3</b>	<b>49,3</b>	<b>206,2</b>	<b>1553</b>

Директор школы \_\_\_\_\_

Мед. работник \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

