

**МЕНЮ**

09.10.2023

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>						
34/213/2010	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕННЫМ ГОРОШКОМ, МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ, ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	80/20	137	3,43	8,46	7,83
85/2008	ЩИ ИЗ КВАШЕННОЙ КАПУСТЫ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	250/10/5	103	5,51	6,97	5,02
258/2011	МЯСО ДУХОВОЕ	300	578	18,50	19,86	77,20
442/2008	СОК ФРУКТОВЫЙ (ЯБЛОЧНЫЙ)	200	93			23,30
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
338/2011	ГРУША СВЕЖАЯ	100	47	0,40	0,30	10,30
599/2001	ВЯЛОЧКА СЫРНАЯ С КУЧУХТОМ	100	313	13,30	10,30	46,00
к/к/	ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ, МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА 2,5%	1/100	87	5,00	2,50	8,50
<b>Итого за КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД - 284-70 руб.</b>		<b>1 265</b>	<b>1 581</b>	<b>54,14</b>	<b>52,79</b>	<b>219,03</b>

Зам. директора \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

Калькулятор \_\_\_\_\_