



МЕНЮ
23.01.2024

ДЛЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИМСЯ ОТ 12 ЛЕТ И СТАРШЕ

УТВЕРЖДАЮ:

Директор школы



Номер рецептуры	Наименование	Вес блюда (гр)	Энергетическая ценность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД						
64/16/2008/2011	САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ, МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ, КОРЕЙКА СВИНАЯ ОТВАРНАЯ ПОРЦИОННАЯ	100/15	181	4,60	12,20	19,40
84/2013	БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ, С КАРТОФЕЛЕМ, С ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ	250/15/5	197	5,67	5,44	35,10
249Т/Т/К/2010	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ С СЫРОМ (ФИЛЕ ТРЕСКИ)	100	262	15,64	8,90	17,87
335/2008	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	169	3,72	6,48	24,36
402/2008	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	131	0,60	0,09	26,70
к/к/	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	72	3,20	1,70	13,40
к/к/	БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	86	2,40	1,39	15,60
338/2011	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	52	0,44	0,44	10,78
599/2001	БУЛОЧКА СЫРНАЯ С КУНЖУТОМ	100	313	13,30	10,30	46,00
Итого за КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД - 290-48 руб.			1 463	49,57	46,94	209,21

Зам. директора

Зав. производством

Калькулятор

(Handwritten signatures and lines for each position)