

олна" АО

Шк. №268



МЕНЮ

01.10.2024

Для предоставления питания учащимся от 12 лет и старше



УТВЕРЖДАЮ:

Номер рецептуры	Наименование	Вес блюда (гр)	Энергетическая ценность, ККал	Белки	Жиры	Углеводы
КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД						
4/16/2008/2011	САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ, МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ, КОРЕЙКА СВИНАЯ ОТВАРНАЯ ПОРЦИОННАЯ	100/15	181	4,60	12,20	19,40
84/Т/т/к	БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ, С КАРТОФЕЛЕМ, С ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ	250/15/5	197	5,67	5,44	35,10
227/Т/т/к	ФИЛЕ ТРЕСКИ ЗАПЕЧЕННОЕ, СОУС ОСНОВНОЙ БЕЛЫЙ	70/30	236	12,28	9,40	8,89
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
1/Т/т/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	72	3,20	1,70	13,40
2/Т/т/к	БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	86	2,40	1,39	15,60
4/Т/т/к	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	52	0,44	0,44	10,78
599/20/Т/т/к	БУЛОЧКА СЫРНАЯ С КУНЖУТОМ	100	313	13,30	10,30	46,00
Итого за КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД - 306-80 руб.		1 135	1 437	46,21	47,44	200,23

Зам. директора

Зав. производством

Калькулятор