



МЕНЮ

10.01.2025

ДЛЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИМСЯ ОТ 12 ЛЕТ И СТАРШЕ ЗА СЧЕТ СРЕДСТВ РОДИТЕЛЕЙ

Номер рецептуры	Наименование	Вес блюда (гр)	Энергетическая ценность, ккал	Белки	Жиры	Углеводы
КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД						
34/213/2010	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ, МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ, ЯЙЦО ВАРЕННОЕ ЦИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	80/20	137	3,43	8,46	7,83
85/2008	МЯСО ДУХОВЕ	250/10/5	109	5,51	6,97	5,02
258/Г/Г/к	СОК ФРУКТОВЫЙ (ЯБЛОЧНЫЙ)	300	578	18,50	19,86	77,20
442/2008	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	200	86	1,00	0,20	19,80
1/Г/Г/к	БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	60	108	4,80	2,55	20,10
2/Г/Г/к	ГРУША СВЕЖАЯ	40	115	3,20	1,84	20,78
338/2011	БУЛОЧКА СЫРНАЯ С КУИНЖУТОМ	100	47	0,40	0,30	10,30
599/20/Г/Г/к	ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ, МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА 2,5%	100 1/100	313 87	13,30 5,00	10,30 2,50	46,00 8,50
Итого за КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД - 306-80 руб.		1 265	1 580	55,14	52,98	215,53

Зам. директора А.Н. Сокурова

Зав. производством Н.Н. Сокурова

Калькулятор Н.Н. Сокурова