



## МЕНЮ

18.09.2023

ДЛЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИМСЯ ОТ 12 ЛЕТ И СТАРШЕ

УТВЕРЖДАЮ:

Директор школы



Номер рецептуры	Наименование	Вес блюда (гр)	Энергетическая ценность, ККал	Белки	Жиры	Углеводы
<b>КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД</b>						
24/15/2011	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ С МАСЛОМ	80/20	190	4,80	9,80	10,85
108/2013	РАСТИТЕЛЬНОМ, СЫР ПОРЦИОННЫЙ	250/10	228	7,25	5,90	21,40
257/2008	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФАСОЛЬЮ И КУРОЙ	120	264	18,60	19,80	3,36
302/2011	МЯСО ТУШЕНОЕ	180	132	3,12	5,52	45,20
401/2008	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	200	142	1,00	0,10	34,20
к/к/	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	60	108	4,80	2,55	20,10
к/к/	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	115	3,20	1,85	20,78
к/к/	БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	1/100	87	5,00	2,50	8,50
	ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ, МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА 2,5%	100	275	4,80	6,13	50,30
701/2013	ПИРОЖОК С ПОВИДЛОМ	1 160	1 541	52,57	54,15	214,69
<b>Итого за КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД - 284-70 руб.</b>						

Зам. директора

Зав. производством

Калькулятор