

Согласовано:

Директор школы №43

Петрова Л.Л.

Утверждаю:

Директор ООО "Кулинар-плюс"

Бенда Л.М.



школа №43 МЕНЮ на 10 Октября 2022 г.

Наименование	Цена руб.коп.	Выход, гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. цен-ть, кКал.
<i>Завтрак</i>						
Каша пшеничная молочная с маслом	19-06	245/10	9.96	21.56	50.59	344
Чай с лимоном	2-56	200/3	0.26	0.06	15.22	59
Хлеб пшеничный	3-38	50	3.95	0.50	1.00	94
<b>Итого</b>	<b>25-00</b>		14.17	22.12	66.81	497
<i>Завтрак 2 вариант</i>						
Яйцо вареное	7-84	1 шт	5.10	4.60	0.30	63
Каша пшеничная молочная с маслом	15-55	245/5	9.96	21.56	50.59	344
Чай с лимоном	2-56	200/3	0.26	0.06	15.22	59
Хлеб пшеничный	4-05	60	4.74	0.60	1.20	113
<b>Итого</b>	<b>30-00</b>		20.06	26.82	67.31	579
<i>Обед</i>						
Салат из белокочанной капусты с яблоками	3-93	63	0.08	3.21	7.03	57
Суп картофельный с горохом с куриным филе	12-99	10/250	10.40	7.70	22.40	194
Птица тушенная в сметанном соусе	34-14	50/50	12.05	19.80	2.25	145
Макаронные изделия отварные	6-34	150	5.32	4.89	29.00	211
Компот из апельсинов	4-95	200	0.45	0.10	34.00	141
Хлеб ржаной	2-65	60/2 кус	2.82	0.60	0.60	126
<b>Итого</b>	<b>65-00</b>		31.12	36.30	95.28	874
<i>Обед 2 вариант</i>						
Салат из белокочанной капусты с яблоками	6-25	100	0.12	5.10	11.16	90
Суп картофельный с горохом с куриным филе	12-99	10/250	10.40	7.70	22.40	194
Птица тушенная в сметанном соусе	37-55	55/55	13.26	21.78	2.48	160
Макаронные изделия отварные	7-61	180	6.30	7.38	42.30	265
Компот из апельсинов	4-95	200	0.45	0.10	34.00	141
Хлеб ржаной	2-65	60/2 кус	2.82	0.60	0.60	126
<b>Итого</b>	<b>72-00</b>		33.35	42.66	112.94	976
<i>Полдник (14-00)</i>						
Ватрушка с повидлом	8-30	87	5.36	2.76	32.57	273
Сок фруктовый 200гр	21-70	200	1.40	0.20	26.40	120
<b>Итого</b>	<b>30-00</b>		6.76	2.96	58.97	393

Зав производством

Васильева И.С.

Экономист по ценам

Некрасова И.Б.