

Согласовано:

Директор школы №17

Ионова В.В.

Утверждаю:
Директор ООО "Кулинар-плюс"
Бенда Л.М.ПРИЛОЖЕНИЕ К МЕНЮ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДАЧИ
ГОТОВОГО АППЕТИТА

3 Октября 2022 г.

Наименование	Цена руб.коп.	Выход, гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал.
Завтрак						
Макароны с сыром	16-87	10/10/230	9.32	10.58	36.69	406
Чай охлажденный с плодовым соком	4-75	200	0.34	0.02	22.53	95
Хлеб пшеничный	3-38	50	3.95	0.50	1.00	94
Итого	25-00		13.81	11.10	60.22	595
Завтрак 2 вариант						
Бутерброд с маслом	7-40	10/30	1.70	14.40	10.80	164
Макароны с сыром	13-80	10/5/235	8.10	9.20	31.90	353
Чай охлажденный с плодовым соком	4-75	200	0.34	0.02	22.53	95
Хлеб пшеничный	4-05	60	4.74	0.60	1.20	113
Итого	30-00		14.88	24.22	66.43	725
Обед						
Помидоры свежие порциями	8-35	60	0.66	0.12	2.28	14
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной с мясом птицы	8-19	7,5/200/5	4.96	5.12	8.08	101
Котлета рубленая из птицы с соусом	32-94	75/40	16.50	14.70	7.50	247
Каша пшеничная вязкая	6-07	150	4.50	6.15	24.90	178
Компот из свежих плодов	6-80	200	0.20	0.16	27.87	109
Хлеб ржаной	2-65	60/2 кус	2.82	0.60	0.60	126
Итого	65-00		29.64	26.85	71.23	775
Обед 2 вариант						
Салат из свежих помидоров	11-78	100	1.06	4.30	4.52	114
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной с мясом птицы	9-42	7,5/250/5	6.20	6.40	10.10	126
Котлета рубленая из птицы с соусом	34-06	78/40	17.16	15.29	7.80	257
Каша пшеничная вязкая	7-29	180	5.40	7.38	29.88	213
Компот из свежих плодов	6-80	200	0.20	0.16	27.87	109
Хлеб ржаной	2-65	60/2 кус	2.82	0.60	0.60	126
Итого	72-00		32.84	34.13	80.77	945
Полдник (14-00)						
Вафли тортимилка	10-52	20				80
Напиток апельсиновый	5-02	200	0.20	0.04	25.73	100
Бананы	14-46	100	1.10		14.70	62
Итого	30-00		1.30	0.04	40.43	242

Зав производством

Ситнова В.А.

Экономист по ценам

Некрасова И.Б.