

Составлено:
 Директор: _____ (ИМО директор)
 Дата: _____ г.



Меню для обучающихся образовательных учреждений Возрастной диапазон: с 12 лет и старше на 22.04.2024 год.																
№ по СП	Наименование блюда	Выход (г/п)	Цена, руб.	Подкова ценности						Витамины и минеральные вещества						
				Белок	Жиры	Углеводы	Н1	С	А	Е	Са	Р	Мg	К		
Витрина	101 Блюдо приготовлено (запеченное с маслом)	235	13,96	153,93	11,64	8,1	17,26	0,28	0	0,03	0,02	0,02	25,07	170,58	186,24	6,19
	11 Суп овощной	25	15,1	80	3,75	0,95	0	0,03	0,17	0,06	0,19	1,00	125	125	8,70	0,23
	361 Каша с маслом	200	11,18	143	3,79	3,2	25,81	0,04	1,3	0,02	0,05	135,17	116,2	31	0,98	
	110 Макароны со сыром	100	18	40	0,8	0,3	8,1	0,08	38	0,01	0,2	35	17	11	0,3	
	100 Суп овощной	40	2,04	95,2	3,04	0,32	15,44	0,04	0	0	0,04	8	20	5,6	0,44	
	Итого	565	60,28	728,11	25,02	18,47	110,63	0,43	39,47	0,12	1,2	409,19	560,78	240,59	7,96	
Обед	112 Суп из сметаны скаррой	100	5	85,85	1,75	0,08	7,87	0,01	9,5	0	1,71	35,15	80,85	20,9	1,31	
	90 Рассольник Ленинградский со сметаной	255 (250/5)	8,75	134,1	2,21	6,96	16,91	0,1	7,54	0,28	1,41	21,4	74,65	26,25	1,97	
	190 Пюре тыквенное в сметане	100(10/50)	35,42	113,6	18,43	10,99	2,95	0,01	0,06	0,23	0,03	16,69	9,98	1,43	0,05	
	112 Пюре картофельное	210	11,95	253,42	4,78	12,53	30,23	0,21	7,96	0,26	0,31	67,04	128,86	42,55	1,52	
	112 Макароны со сметаной	200	9	106,96	0,14	0,38	27,87	0,01	1,4	0	0,16	4	3,2	0,8	0,4	
	100 Суп овощной	40	2,14	75,6	2,50	0,52	14,2	0,07	0	0	0,56	14,8	75,2	22	1,08	
	Итого	925	68,76	775,93	21,86	45,32	100,03	0,47	24,66	0,55	3,18	169,98	328,79	114,11	5,95	
Обед	90 Рассольник Ленинградский со сметаной и мясом	255 (250/5)	15,3	154,1	2,21	6,04	16,31	0,1	7,56	0,28	1,41	21,4	74,65	26,25	0,97	