

Согласовано:
 Директор
 Дата: _____ г.



МЕНЮ

**Для обучающихся начального звена образовательных учреждений
 Возрастная категория: с 7 – 11 лет.
 На 20.05.2024 года**

№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Цена	Дельта (Показатели)							Витаминный и минеральный состав						
				Кал	Белки	Жиры	Углеводы	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe			
Заправка	15) Салат из овощей	25	15,4	46	5,75	5,07	0	0,01	0,17	0,04	0,13	220	120	8,75	0,25		
	173) Мада жюльен с грибами	150(150%)	11,89	218,12	6,32	7,12	31,85	0,18	0,97	0,04	9,18	100,38	153,44	40,6	1,07		
	178) Подовый пирог с мясом	200	30,89	346,3	9,12	9,51	24,89	0,04	1,3	0,02	0	699	90	14	0,1		
	Хлеб паровой	30	1,32	47,8	1,52	0,59	9,72	0,02	0	0	0,02	8	13	2,8	0,22		
	138) Макароны с фаршем	200	21,6	40	0,8	3,3	6,1	0,06	28	0,01	0,2	35	17	11	0,1		
	Итого	585	63,18	542,02	17,52	16,09	74,37	0,27	48,64	0,15	0,51	479,18	388,64	77,25	1,74		
Обед	25) Салат из овощей	80	8,12	44,34	3,07	3,02	2,27	0,02	7,95	0,02	1,28	15,25	21,37	15,3	0,4		
	102) Суп картофельный с горохом	200	4,2	118,63	4,11	4,27	15,4	0,18	10,98	0,22	1,96	27,78	70,3	25,14	1,64		
	294) Пельмени рубленные из мяса с соусом	300(300%)	34,75	144	6,40	9,85	10,36	0,15	8,94	0,15	1,78	37,94	48,8	11,4	0,38		
	371) Макароны отварные	200	6,75	162,48	7,17	6,24	43,14	0,07	0	0,03	1,11	5,42	51,46	9,21	1,08		
	343) Крокот из свиньи (суфле) с соусом	200	5,3	170,01	0,37	0	32,21	0	0	0	0	8	8	0	0		
	Хлеб (паровой)	40	1,64	98	3,12	0,38	8	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Итого	806	63,96	615,51	24,87	24,14	183,64	0,41	38,75	0,41	6,25	84,39	131,91	49,05	4,1		
	102) Суп картофельный с горохом и с мясом рубным	200	10,88	118,63	4,11	4,27	15,4	0,18	10,98	0,22	1,96	27,78	70,3	25,14	1,64		

Получено _____
 Месяц _____