

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

БОУ «Новочебоксарская

ОИИ для обучающихся

с ОБУ Минобразования Чувашии

М.В. Никандрова

Меню на

возрастная категория 7-11 лет

Наименование блюда	Выход (гр.)	Пищевая ценность			
		Белки	Жиры	Углеводы	ККал
Запеканка творожная со сгущенным молоком	120/25	9.6	11.8	20.8	375
Кофейный напиток с молоком	200	2,5	3,6	28,7	152
Печенье	150	0.12	0	20	81
ИТОГО		12.22	15,4	69.5	608
Салат из свеклы с черносливом и орехами	60	1.2	2.4	8.4	59.2
Суп картофельный с мак. изделиями с цыплятами	200/25/7	3	4,5	20,1	167
Котлета рыбная с соусом красным	80/50	19,6	10,8	23,8	331
Каша рисовая вязкая	150/6	3.6	6	36.7	228
Компот из ягод	200	0,1	0	26,4	102
Хлеб	40	4,6	0,8	24,6	126
ИТОГО		27,3	22,1	94,9	954
ИТОГО за день		39,4	37,5	144,4	1481
Наименование блюда	Выход (гр.)	Пищевая ценность			
		Белки	Жиры	Углеводы	ККал
Запеканка творожная со сгущенным молоком	120/25	9.6	11.8	20.8	375
Кофейный напиток с молоком	200	2,5	3,6	28,7	152
Печенье	150	0.12	0	20	81
ИТОГО		12.22	15,4	69,5	608
Салат из свеклы с черносливом и орехами	100	1.2	2.4	8.4	59.2
Суп картофельный с мак. изделиями с цыплятами	250/25/7	3	4,5	20,1	167
Котлета рыбная с соусом красным	80/50	19,6	10,8	23,8	331
Каша рисовая вязкая	180/6	3.6	6	36.7	228
Компот из ягод	200	0,1	0	26,4	102
Хлеб	60	4,6	0,8	24,6	126
ИТОГО		27,3	22,1	94,9	954
ИТОГО за день		39,4	37,5	144,4	1481
Шеф-повар Павлинова Н.В.					