

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



**Меню на 25.09.2024 для лиц обучающиеся в детском образовательном учреждении
 Возрастная категория с 7 - 11 лет.**

№ по СР	Наименование блюда	Выход (г/п)	Цена	Питательная ценность					Витаминный и минеральный состав							
				Жела	Белок	Жиры	Углеводы	В1	С	А	В	Са	Р	Мg	Fe	
14	Молоко ст. пастеризованное	10	8,18	79,8	0,01	0,25	0,08	0	0	0,04	0,1	0,4	1	0	0,05	
173	Каша манная с маслом	100(150/5)	14	218,12	6,53	7,75	41,86	0,34	0,97	0,24	0,14	300,18	153,09	40,8	1,87	
Запекан	Тай с фруктовом соусом	200	6,06	31	0,54	0,11	8,58	0	3,28	0	0	0	0	0	0	
	Хлеб пшеничный	40	2,8	95,2	3,04	0,32	10,44	0,04	0	0	0,04	0	29	5,4	0,44	
218	Яблоко ст. пастеризованное	100	7	81	0,6	0,2	5,5	0,03	0	0	0,4	19	1,6	12	1,1	
	Итого	385	41,04	461,12	10,38	18,17	69,48	0,2	7,93	0,48	0,7	329,58	198,88	58,4	3,81	
Обед																
71	Супорез (овощи куриные)	60	1,94	1,2	0,7	0,1	4,32	0,01	5,7	0	1,44	21,07	34,55	12,54	0,8	
	Суп картофельный с мякотью картофеля	200	6,41	97,54	2,23	1,25	16,73	0,08	17,28	0,26	1,18	21,96	34,6	12,64	0,86	
234	Вареные рыбные сосиски	200(30/10)	36,04	218,78	7,21	0	18,02	0,06	0,63	0,03	2,34	45,26	252,07	8,82	0,4	
312	Пюре картофельное	100	13,03	220,17	4,13	10,88	28,08	0,18	6,03	0,25	0,14	50,48	130,71	57	1,32	
340	Помидоры со сметаной и базиликом	200	5	128,05	0,57	0	32,21	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Хлеб ржаной-пшеничный	40	2,8	75,4	2,02	0,32	14,2	0,07	0	0	0,04	14,8	75,2	21	1,89	
	Итого	640	72,7	648,34	17,8	18,73	105,86	0,42	30,52	0,52	4,21	153,49	362,69	109	4,46	
	Суп картофельный с мякотью картофеля	200(30/10)	12,58	97,54	2,23	1,25	16,73	0,08	17,28	0,26	1,18	21,96	34,6	12,64	0,86	