

Составлено:  
 Директор \_\_\_\_\_ (ИМО дирекция)  
 Дата \_\_\_\_\_ г.



**Меню для организации питания детей образовательных учреждений  
 Адаптивное меню: с 7 - 11 лет на 02.10.2024 г  
 Основа: кашный стол.**

№ по СР	Наименование блюда	Выход (г)	Цена, руб.	Пшеница					Вегетарианские ингредиенты									
				Класс	Всего	Мясо	Молочные	Яйца	С	А	Е	Са	Тр	Мл	Рз			
Батиска	14 Масло сливочное топленое	10	9,18	74,8	0,05	8,25	0,08	0	0	0,04	0,1	2,4	0	0	0,02			
223	Запеканка творожная с яблоком	150(110/20)	33	302,83	22,28	16,78	11,71	0,08	0,11	0,09	0,17	266,13	377,04	25,19	0,82			
317	Чай с сахаром	200(15/7)	3	98,16	0,19	0,03	15,2	0	2,8	0	0,02	1,8	1,54	0,04	0,04			
	Хлеб пшеничный	40	2,8	95,2	3,04	0,33	15,44	0,04	0	0	0,04	4	30	5,6	0,44			
338	Яблочное пюре	100	9,2	45	0,4	0,4	9,8	0,03	4	0,01	0,4	3,0	0	2	1			
	<b>Итого</b>	<b>500</b>	<b>67,16</b>	<b>641,98</b>	<b>25,99</b>	<b>25,79</b>	<b>36,23</b>	<b>0,15</b>	<b>7,11</b>	<b>0,14</b>	<b>1,37</b>	<b>289,13</b>	<b>665,58</b>	<b>43,65</b>	<b>2,32</b>			
	Салат на молочной капусте с раст. маслом	90	6,13	95,01	0,96	0	4,61	0,01	15,18	0	1,18	25,18	18,55	8,61	0,34			
103	Суп картофельный с макаронами	200	5,5	97,56	2,15	2,15	16,71	0,09	17,28	0,20	1,19	21,96	54,6	23,04	0,86			
227	Рыба треска с соусом	100	38,45	82,12	9,63	3,03	2,33	0,05	1,01	0,04	0,38	35,14	100,19	3,1	0,1			
312	Пюре картофельное	200	15,01	216,11	5,89	10,44	16,34	0,17	4,42	0,23	0,29	90,18	100,11	3,1	1,12			
448	Компот из фруктов	200	6,43	114,18	1,06	0	11,33	0,02	8,83	0,11	1,14	33,08	30,79	11,71	0,44			
	Хлеб Дарницкий	40	2,8	98	3,12	0,36	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
	Хлеб пшеничный	80	1,4	49,4	1,53	0,36	0,72	0,02	0	0	0,02	4	13	3,8	0,22			
	<b>Итого</b>	<b>420</b>	<b>74,3</b>	<b>722,1</b>	<b>24,62</b>	<b>19,72</b>	<b>32,06</b>	<b>0,29</b>	<b>41,34</b>	<b>0,69</b>	<b>4,39</b>	<b>249,95</b>	<b>326,84</b>	<b>14,87</b>	<b>5,3</b>			
	Суп картофельный с овощами и картошкой с мясом	200/30	11,03	97,56	2,15	2,15	16,71	0,09	17,28	0,20	1,19	21,96	54,6	23,04	0,86			

Повар \_\_\_\_\_  
 Министр \_\_\_\_\_