

Согласовано:

Директор школы №43

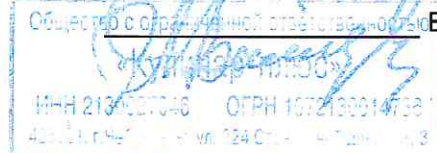
Петрова Л.Л.

Утверждаю:

Директор ООО "Кулинар-плюс"

Бенда Л.М.

для ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
документов
школа № 43 МЕНЮ на 22 Октября 2024 г.



Наименование	Цена руб.коп.	Выход, гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. цен-ть, кКал.
<i>Завтрак 1-4 кл</i>						
Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом	21-65	245/6	11.12	15.53	41.01	319
Чай охлажденный с плодовым соком	4-63	200	0.34	0.02	22.53	95
Хлеб пшеничный	3-72	50	3.95	0.50	24.00	117
Итого	30-00		15.41	16.05	87.54	531
<i>Завтрак 5-11 кл</i>						
Бутерброд с маслом	8-55	5/35	0.85	7.20	5.40	82
Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом	17-36	247/3	11.17	15.60	41.18	320
Чай охлажденный с плодовым соком	4-63	200	0.34	0.02	22.53	95
Хлеб пшеничный	4-46	60	4.74	0.60	28.80	140
Итого	35-00		17.10	23.42	97.91	637
<i>Обед 1-4 кл</i>						
Огурцы свежие порциями	5-05	60	0.50	0.06	1.14	7
Борщ с капустой и картофелем со сметаной с мясом птицы	17-47	12,5/250/5	5.12	5.70	13.10	131
Шницель рубленый с соусом	26-71	60/50	16.45	17.54	8.10	201
Рис отварной	15-32	150	3.60	6.00	36.70	228
Напиток из сухофруктов	5-54	200	0.10		26.40	102
Хлеб ржаной	2-91	60/2 кус	2.82	0.60	24.60	126
Итого	73-00		28.59	29.90	110.04	795
<i>Обед 5-11 кл</i>						
Огурцы свежие порциями	8-42	100	0.83	0.10	1.90	12
Борщ с капустой и картофелем со сметаной с мясом птицы	18-13	14,5/250/5	5.12	5.70	13.10	131
Шницель рубленый с соусом	28-62	65/50	17.82	19.00	8.78	218
Рис отварной	18-38	180	4.32	7.20	44.10	274
Напиток из сухофруктов	5-54	200	0.10		26.40	102
Хлеб ржаной	2-91	60/2 кус	2.82	0.60	24.60	126
Итого	82-00		31.01	32.60	118.88	863
<i>Полдник (14-00)</i>						
Булочка творожная	16-11	75	9.98	2.70	41.70	221
Кисель из концентрата	4-15	200			30.60	118
Яблоки свежие	14-74	145	0.44		12.47	58
Итого	35-00		10.41	2.70	84.77	397

Зав производством

Васильева И.С.

Экономист по ценам

Некрасова И.Б.