

Составлено:
Директор _____
(И.Ю. Давыдова)
Дата: _____ г.



Меню для обучающихся подготовлено в соответствии с образовательными требованиями
Возрастная категория: с 7 – 11 лет от 16.02.2024 года

№ по СР	Наименование блюда	Порция (гр)	Цена, руб.	Итого	Питательная ценность					Витаминный и минеральный состав									
					Белки	Жиры	Углеводы/г/л	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe					
302	Каша гречневая (исключая л. и макароны)	135(150/75)	10,43	200,66	8,67	6,31	42,44	0,21	0	0,02	0,51	14,9	205,9	137,2	4,51				
315	Суп картофельный	210	14,77	90	5,75	5,97	0	0,01	0,17	0,06	0,13	210	1,25	8,75	0,25				
382	Каша с маком	200	11,18	141	3,79	3,7	25,81	0,04	1,3	0,02	0,03	125,17	116,2	31	0,98				
	Каша пшеничная	40	2,64	91,2	3,04	0,12	19,44	0,04	0	0,04	0,2	8	26	5,6	0,44				
338	Напиток из макаронных изделий	100	19,2	40	0,8	0,1	8,1	0,06	18	0,01	0,2	35	17	11	0,1				
	Итого	520	58,22	634,66	22,05	16,1	95,99	0,36	39,47	0,11	0,99	403,02	490,1	193,55	6,38				
62	Салат из овощей с заправкой	40	2,67	49,02	0,74	0,05	6,89	0,04	2,02	0,04	0	15,46	31,66	21,63	0,4				
	Результаты лабораторной работы	205(210/5)	7	109,78	4,81	5,01	13,57	0,08	6,04	0,13	1,94	17,98	60,32	21,08	0,78				
290	Грибы тушеная в сметане	100(150/75/10)	11,31	113,6	14,42	10,99	2,95	0,01	0,06	0,01	0,97	16,69	9,99	1,61	0,05				
312	Пюре картофельное	200	10,99	220,37	4,15	10,88	26,28	0,19	6,92	0,23	0,29	50,58	110,31	37	1,32				
342	Пончик из маком	200	6	108,56	0,16	0,16	22,87	0,01	1,6	0	0,16	4	3,2	0,8	0,4				
	Каша пшеничная	40	2,64	75,6	2,19	0,12	14,2	0,07	0	0	0,56	14,8	71,2	12	1,08				
	Итого	805	60,63	676,83	24,2	36,63	91,76	0,4	16,64	0,53	3,92	119,31	286,58	104,12	4,01				
Общая	Результаты лабораторной работы	205(200/5)	13,45	109,28	4,81	5,01	13,57	0,08	6,04	0,13	1,94	17,98	60,32	21,08	0,78				

Товар _____
Материалы _____