

Согласовано:
Директор школы _____

Дата: _____ г.



Меню для обучающихся образовательных учреждений														
Возрастная категория: с 12 лет и старше на 10.03.2025 года														
Весенне-летний сезон														
№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Цена, руб.	Пищевая ценность					Витамины и минеральные вещества					
				Кал	Белки	Жиры	Углеводы	Э	С	А	Е	Ca	P	Mg
Завтрак	15) Чай с печеньем	25	11,4	54	3,45	3,58	0	0,00	0,17	0,04	0,19	228	120	8,75
	174) Чай с печеньем (с маслом)	205(205/5)	73,38	255,11	4,41	6,51	28,86	0,04	0,87	0,04	0,18	72,50	117,33	26,79
	182) Чай с печеньем	200	11,4	165	3,78	1,3	25,31	0,04	1,3	0,01	0,01	125,12	116,2	31
	Хлеб пшеничный	40	2,88	384,8	1,52	0,16	9,72	0,02	0	0	0,01	4	13	2,8
	118) Чай с печеньем	100	12	84,5	0,4	0,4	8,6	0,03	4	0,01	0,4	39	6	2
	Итого	560	61,26	651,31	13,57	13,60	74,18	0,14	6,44	0,13	0,76	452,68	575,55	71,38
Обед	245) Суп с консервированной	300	31,2	62,83	1,96	1,08	3,82	0	0	0	1,38	0	0	0
	82) Борщ с капустой картофель со смет.	255(255/5)	14,01	113,9	4,7	7,4	36,73	0,04	0,88	0,22	1,96	35,92	41,29	22,02
	234) Котлеты рубленные из птицы с соусом	100	33	184	8,45	0,85	18,16	0,13	0,88	0,13	1,78	37,94	48,8	13,4
	302) Чай с печеньем (с маслом)	205(205/5)	23,5	266,46	8,67	6,31	42,64	0,21	0	0,02	0,65	34,5	205,9	133,2
	349) Котлет из смеси субпродуктов	200	5	126,02	0,57	0	32,21	0	0	0	0	0	0	0
	Хлеб пшеничный	40	2,88	96	3,12	0,36	0	0	0	0	0	0	0	0
	Хлеб пшеничный	20	1,44	47,8	1,52	0,16	9,72	0,02	0	0	0,02	4	13	2,8
	Итого	910	111,93	878,64	28,58	25,16	106,46	0,4	18,72	0,37	0,76	92,76	310,98	175,42
	82) Борщ с капустой картофель со смет.	255(255/5/5)	21,66	113,9	0,7	7,4	10,71	0,04	0,88	0,22	1,96	35,92	41,29	22,02

Повар _____

Мидистра _____