

Составлена:
Директор _____ (И.О. Директора)
Дата: _____ г.



Меню на 02.04.2025 года для обучающихся начального звена образовательных учреждений Возрастная категория: с 7 – 11 лет Весенне-летний сезон.															
№ по СР	Наименование блюда	Выход (г)	Цена	Пищевая ценность					Витаминный и минеральный состав						
				Белки	Жиры	Углеводы	В3	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
Завтрак	Сырники из творога с яблоком	100(20)	37,00	20,5	21,68	17,94	0,004	0,66	73,8	0,57	281,4	111,78	39,88	0,76	
	177 Чай с лимоном	100(15/7)	3	59	0,18	0,03	15,7	0	2,8	0	0,01	4,8	1,54	0,88	0,04
	Хлеб пшеничный	40	2,88	104,8	1,04	0,12	19,64	0,04	0	0	0,03	8	28	5,6	0,44
	Премикс	50	9,6	181	1,05	2,75	35,35	0,03	4	0,01	0,4	10	8	2	1
	Итого	940	52,54	610,3	22,53	21,84	104,67	0,154	7,46	73,81	1,62	302,2	149,3	45,12	2,24
Обед	50 Суп из свинины скаррой	60	3,34	53,00	0,83	3,83	4,73	0,03	5,7	0	1,64	21,08	14,51	11,54	0,4
	100 Суп картофельный с мясом и капустой	200	12,95	113,07	5,18	4,74	16,75	0,08	11,28	0,39	1,18	21,96	54,8	22,44	0,88
	200 Пюре картофельное в сметане	100	28,06	113,4	14,42	13,93	2,05	0,01	0,04	0,01	0,07	16,49	9,99	1,01	0,02
	300 Мясо паштетное в соусе	150	18,17	211,77	3,85	6,08	32,53	0,13	0	0,03	0,1	21,12	120,45	26,0	2,18
	Паштет из печени говяжьей	200	8,12	100	0,68	0,28	16,74	0,03	190	0,02	0	13,34	3,44	3,44	0,44
	Хлеб пшеничный	40	2,88	104,8	1,04	0,12	19,64	0,04	0	0	0,03	8	28	5,6	0,44
	Хлеб пшеничный	30	1,44	47,1	1,52	0,08	9,72	0,02	0	0	0,02	4	10	3,8	0,22
	Итого	720	24,94	748,89	11,98	15,86	68,17	0,28	121,84	0,37	3,91	106,2	234,99	72,31	4,72
	Суп картофельный с														
	100 мясом и капустой с маслом	200/30	10,58	97,58	2,25	2,23	16,73	0,09	17,28	0,26	1,18	21,96	54,6	22,64	0,88