

СОГЛАСОВАНО

Директор



Е.В. Мефодьева

Основное организационное двухнедельное меню для обучающихся общеобразовательных учреждений Цивильского муниципального округа

МЕНЮ НА 2 день		Возрастная категория : 7-11 лет					
СБ	Наименование блюда	Цена (руб)	Выход (гр)	Пищевая ценность			
				белки	жиры	углеводы	ккал
	ЗАВТРАК						
160*	Суп молочный с мак.изд.	19,0	200	6	3,8	24,2	156
685*	Чай с сахаром	4,00	200	0,2		19,8	77
ПР	Хлеб пшеничный	5,00	60	4,8	0,6	29,8	138,6
ПР	Изделия бараночные	13,00	75	7,8	0,97	48,1	233,2
	ИТОГО	41,00	535,00	18,80	5,37	121,90	604,80
	ОБЕД						
78*	Винегрет	10,00	60	0,88	3,05	5,39	51,42
142*	Рассольник по-Ленинградски на мясном бульоне со сметаной	21,00	200/5	3,5	2,48	20,91	154,01
508*	Рис отварной рассыпчатый	12,00	150	4,2	0,6	43,3	195,9
471*	Фрикадельки из говядины с соусом томатным	57,00	100(80/20)	16,7	8,37	8,05	139,1
638*	Компот из изюма	5,00	200	6,5	10,85	63,77	266
ПР	Хлеб ржаной	5,00	60	2,34	0,27	16,8	73,5
	ИТОГО	110,0	775,0	34,1	25,6	158,2	879,9
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ	151,0	1310,0	52,9	31,0	280,1	1484,7
		Возрастная категория : с 12 лет и старше					
СБ	Наименование блюда	Цена (руб)	Выход (гр)	Пищевая ценность			
				белки	жиры	углеводы	ккал
	ЗАВТРАК						
160*	Суп молочный с мак.изд.	28,0	230	6,9	4,37	27,83	179,4
685*	Чай с сахаром	4,00	200	0,2		19,8	77
ПР	Хлеб пшеничный	5,00	60	4,8	0,6	29,8	138,6
ПР	Изделия бараночные	13,00	75	7,8	0,97	48,1	233,2
	ИТОГО	50,00	565,00	19,70	5,94	125,53	628,20
	ОБЕД						
78*	Винегрет	17,00	100	1,4	5,08	8,98	85,7
142*	Рассольник по-Ленинградски на мясном бульоне со сметаной	24,00	250/5	4,35	3,08	26,01	191,57
508*	Рис отварной рассыпчатый	14,00	180	5,04	0,72	52	235,1
471*	Фрикадельки из говядины с соусом томатным	57,00	100(80/20)	16,7	8,37	8,05	139,1
638*	Компот из изюма	5,00	200	6,5	10,85	63,77	266
ПР	Хлеб ржаной	5,00	60	2,34	0,27	16,8	73,5
	ИТОГО	122,0	895,0	36,3	28,4	175,6	991,0
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ	172,0	1460,0	56,0	34,3	301,1	1619,2