

17 апреля 2025г.

Меню школы (7-11 лет)

Выход	Наименование блюда	Пищевые вещества			цен	Стоимость
		Б	Ж	У		

Завтрак

.155	Каша вязкая из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая	4,68	7,11	21,11	167,2	17=88
.200	Чай с молоком	1,4	1,6	16,4	86	8=58
.50	Бутерброд с сыром	5,72	9,34	15,25	168	21=67
.100	Мандарины свежие	0,8	0,2	7,5	38	35=36
						83=49

Обед

.100	Котлета рубленая из птицы с гарниром	18,21	5,71	15,35	185,7	39=59
.150	Макаронные изделия отварные	5,13	4,21	33,84	193,8	10=37
.250	Рассольник ленинградский	2,25	5,29	16,65	123,2	15=77
.200	Компот из свежих плодов (клубника)	0,29	0,14	25,33	103,8	13=67
.60	Салат из свежих огурцов	0,4	3,65	1,08	38,81	26=23
.20	Хлеб мариинский	1,32	0,22	8,2	40	3=08
.40	Хлеб пшеничный	3,04	0,32	19,56	95,2	5=28
						113=99

Руководитель

Е.В.Ковальчук

Зав.производством

Т.Э.Серова

Калькулятор

В.А.Борискова



17 апреля 2025г.

Меню школы (12-18 лет)

Выход	Наименование блюда	Пищевые вещества			цен	Стоимость
		Б	Ж	У		

Завтрак

.255	Каша вязкая из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая	7,82	9,45	35,27	257,4	26=36
.200	Чай с молоком	1,4	1,6	16,4	86	8=58
.50	Бутерброд с сыром	5,72	9,34	15,25	168	21=67
.100	Мандарины свежие	0,8	0,2	7,5	38	35=36
						91=97

Обед

.100	Котлета рубленая из птицы с гарниром	18,21	5,71	15,35	185,7	39=59
.200	Макаронные изделия отварные	6,83	4,41	45,1	247,4	12=07
.250	Рассольник ленинградский	2,25	5,29	16,65	123,2	15=77
.100	Салат из свежих огурцов	0,67	6,09	1,81	64,68	43=73
.200	Компот из свежих плодов (клубника)	0,29	0,14	25,33	103,8	13=67
.40	Хлеб пшеничный	3,04	0,32	19,56	95,2	5=28
.20	Хлеб мариинский	1,32	0,22	8,2	40	3=08
						133=19

Руководитель

Е.В. Ковальчук

Зав. производством

Т.Э. Серова

Калькулятор

В.А. Борискова

