

03 апреля 2025г.

Меню школы (7-11 лет)




Выход	Наименование блюда	Пищевые вещества			цен	Стоимость
		Б	Ж	У		

Завтрак

.155	Каша вязкая (ячневая)	5,01	6,09	28	186,9	15=34
.200	Чай с сахаром	0,2	0	14	56	3=28
.50	Булторброд с сыром	5,72	9,34	15,25	168	21=68
.115	Йогурт 5%	2,2	5	16	120	30=86
						<u>71=16</u>

Обед

.100	Тефтели из оленины и филе бедра куриного	9,3	10,31	10,78	173,1	29=78
.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=84
.200	Компот из свежих плодов (смородина)	0,36	0,14	25,28	103,9	24=67
.60	Огурец свежий	0,42	0,06	1,14	6,6	22=68
.20	Хлеб мариинский	1,32	0,22	8,2	40	3=08
.60	Хлеб пшеничный	4,56	0,48	29,34	142,8	7=92
						<u>114=34</u>

и.о.Руководитель  Н.В.Лебедева
 Зав.производством  Т.Э.Серова
 Бухгалтер  Н.В.Иванова



03 апреля 2025г.

Меню школы (12-18 лет)

Выход	Наименование блюда	Пищевые вещества			цен	Стоимость
		Б	Ж	У		

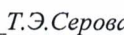
Завтрак

.255	Каша вязкая (ячневая)	8,32	7,73	46,63	289,3	27=30
.200	Чай с сахаром	0,2	0	14	56	3=28
.50	Бутерброд с сыром	5,72	9,34	15,25	168	21=68
.115	Йогурт 5%	2,2	5	16	120	30=86
						83=12

Обед

.100	Тефтели из оленины и филе бедра куриного	9,3	10,31	10,78	173,1	29=78
.200	Макаронные изделия отварные	6,83	4,41	45,1	247,4	12=07
.100	Огурец свежий	0,7	0,1	1,9	11	37=80
.250	Рассольник ленинградский	2,25	5,29	16,65	123,2	15=84
.200	Компот из свежих плодов (смородина)	0,36	0,14	25,28	103,9	24=67
.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
						128=52

и.о.Руководитель  Н.В.Лебедева

Зав.производством  Т.Э.Серова

Бухгалтер  Н.В.Иванова

