

09 апреля 2025г.

Меню школы (7-11 лет)

Выход	Наименование блюда	Пищевые вещества			цен	Стоимость
		Б	Ж	У		

Завтрак

.160	Омлет натуральный	15,1	20,67	2,85	257,9	52=05
.200	Чай с молоком	1,4	1,6	16,4	86	8=58
.10	Сыр порциями	2,3	2,9	0	36	7=65
.200	Апельсины свежие	1,8	0,4	16,2	86	48=00
.30	Батон нарезной	2,25	0,87	15,21	72,2	4=98
						<u>121=26</u>

Обед

.90	Птица отварная с гарниром	20,45	17,01	0,18	235,6	35=03
.200	Капуста тушеная	4,64	3,87	20,12	133,9	29=95
.250	Суп картофельный с бобовыми	5,38	4,12	18,19	131,3	8=77
.60	Огурец свежий	0,42	0,06	1,14	6,6	22=68
.200	Компот из свежих плодов (яблоки)	0,15	0,14	26,22	106,7	10=59
.30	Хлеб пшеничный	2,28	0,24	14,67	71,4	3=96
.30	Хлеб мариинский	1,98	0,33	12,3	60	4=62
						<u>115=60</u>

Руководитель

Е.В.Ковальчук

Зав.производством

Т.Э.Серова

Калькулятор

В.А. Борискова

09 апреля 2025г.

Меню школы (12-18 лет)

Выход	Наименование блюда	Пищевые вещества			цен	Стоимость
		Б	Ж	У		

Завтрак

.210	Омлет натуральный	20,12	25,14	3,78	321,9	65=90
.200	Чай с молоком	1,4	1,6	16,4	86	8=58
.10	Сыр (порциями)	2,3	2,9	0	36	7=65
.200	Апельсины свежие	1,8	0,4	16,2	86	48=00
.30	Батон нарезной	2,25	0,87	15,21	72,2	4=98
						<u>135=11</u>

Обед

.120	Птица отварная с гарниром	26,42	21,97	0,28	304,5	45=28
.200	Капуста тушеная	4,64	3,87	20,12	133,9	29=95
.250	Суп картофельный с бобовыми	5,38	4,12	18,19	131,3	8=77
.100	Огурец свежий	0,7	0,1	1,9	11	37=80
.200	Компот из свежих плодов (яблоки)	0,15	0,14	26,22	106,7	10=59
.30	Хлеб пшеничный	2,28	0,24	14,67	71,4	3=96
.30	Хлеб мариинский	1,98	0,33	12,3	60	4=62
						<u>140=97</u>

Руководитель

Е.В.Ковальчук

Зав.производством

Т.Э.Серова

Калькулятор

В.А. Борискова

