

16 апреля 2025г.

Меню школы (7-11 лет)

Выход	Наименование блюда	Пищевые вещества			цен	Стоимость
		Б	Ж	У		

Завтрак

.170	Запеканка из творога	25,83	17,74	33,64	397,5	68=95
.200	Чай с лимоном	0,2	0	13,06	56	4=76
.10	Сыр порциями	2,3	2,9	0	36	7=65
.150	Груша свежая	0,6	0,45	15,45	70,5	48=72
						130=08

Обед

.200	Плов (свинина)	13,63	26,55	38,94	449,3	38=97
.250	Суп картофельный с макаронными изделиями	2,64	2,59	19,59	112,2	10=30
.200	Компот из свежих плодов (клюква)	0,18	0,07	23,91	96,99	19=87
.60	Салат из свежих помидоров	0,61	5,11	2,09	56,73	21=45
.20	Хлеб мариинский	1,32	0,22	8,2	40	3=08
.20	Хлеб пшеничный	1,52	0,16	9,78	47,6	2=64
						96=31

Руководитель

Зав.производством

Калькулятор



Е.В.Ковальчук

Т.Э.Серова

В.А.Борискова

16 апреля 2025г.

Меню школы (12-18 лет)

Выход	Наименование блюда	Пищевые вещества			цен	Стоимость
		Б	Ж	У		

Завтрак

.200	Запеканка из творога	30,72	20,08	37,64	454,1	80=88
.200	Чай с лимоном	0,2	0	13,06	56	4=76
.10	Сыр порциями	2,3	2,9	0	36	7=65
.150	Груша свежая	0,6	0,45	15,45	70,5	48=72
						<u>142=01</u>

Обед

.200	Плов(свинина)	13,63	26,55	38,94	449,3	38=97
.250	Суп картофельный с макаронными изделиями	2,64	2,59	19,59	112,2	10=30
.100	Салат из свежих помидоров	1,05	5,19	3,61	65,29	36=75
.200	Компот из свежих плодов (клюква)	0,18	0,07	23,91	96,99	19=87
.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
						<u>114=25</u>

Руководитель

Е.В.Ковальчук

Зав.производством

Т.Э.Серова

Калькулятор

В.А.Борискова

