

19 ноября 2024г.

Меню школы (7-11 лет)

Выход	Наименование блюда	Пищевые вещества			цен	Стоимость
		Б	Ж	У		

Завтрак

.155	Каша из овсяных хлопьев "Гуркулес" жидкая	4,68	7,11	21,11	167,2	14=52
.200	Чай с молоком	1,4	1,6	16,4	86	6=90
.40	Яйцо отварное	5,08	4,6	0,28	62,8	11=97
.40	Хлеб пшеничный	3,04	0,32	19,56	95,2	4=79
.150	Яблоки свежие	0,6	0,6	14,7	70,5	24=70
						62=88

Обед

.250	Голубцы с мясом говядины (ленивые)	12,82	16,37	20,01	278,7	70=98
.250	Суп картофельный с макаронными изделиями	2,64	2,59	19,59	112,2	11=68
.200	Компот из свежих плодов (клубника)	0,29	0,14	25,33	103,8	10=41
.60	Помидор свежий	0,66	0,12	2,28	14,4	10=68
.60	Хлеб пшеничный	4,56	0,48	29,34	142,8	7=19
.40	Хлеб дарницкий	2,64	0,44	16,4	80	4=75
						115=69

Руководитель  Е.В.Ковальчук

Зав. производством Т.Э.Серова

Калькулятор В.А.Борискова



19 ноября 2024г.

Меню школы (12-18 лет)

Выход	Наименование блюда	Пищевые вещества			цен	Стоимость
		Б	Ж	У		

Завтрак

.255	Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая	7,82	9,45	35,27	257,4	21=42
.200	Чай с молоком	1,4	1,6	16,4	86	6=90
.40	Яйцо отварное	5,08	4,6	0,28	62,8	11=97
.40	Хлеб пшеничный	3,04	0,32	19,56	95,2	4=79
.150	Яблоки свежие	0,6	0,6	14,7	70,5	24=70
						<u>69=78</u>

Обед

.250	Голубцы с мясом говядины (ленивые)	12,82	16,37	20,01	278,7	70=98
.100	Помидор свежий	1,1	0,2	3,8	24	17=86
.250	Суп картофельный с макаронными изделиями	2,64	2,59	19,59	112,2	11=68
.200	Компот из свежих плодов (клюбника)	0,29	0,14	25,33	103,8	10=41
.60	Хлеб пшеничный	4,56	0,48	29,34	142,8	7=19
.60	Хлеб марьиинский	3,96	0,66	24,6	120	7=12
						<u>125=24</u>

Руководитель  Е.В.Ковальчук
 Зав. производством  Т.Э.Серова
 Калькулятор  В.А.Борискова

