

29 января 2025г.

Меню школы (7-11 лет)

Выход	Наименование блюда	Пищевые вещества			цен	Стоимость
		Б	Ж	У		

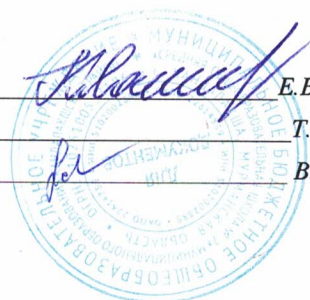
Завтрак

.160	Омлет натуральный	15,1	20,67	2,85	257,9	61=00
.200	Чай с молоком	1,4	1,6	16,4	86	7=97
.10	Сыр порциями	2,3	2,9	0	36	8=13
.200	Апельсины свежие	1,8	0,4	16,2	86	44=00
.30	Батон нарезной	2,25	0,87	15,21	72,2	4=98
						<u>126=08</u>

Обед

.90	Птица отварная с гарниром	20,45	17,01	0,18	235,6	35=00
.200	Капуста тушеная	4,64	3,87	20,12	133,9	26=81
.250	Суп картофельный с бобовыми	5,38	4,12	18,19	131,3	13=61
.60	Огурец свежий	0,42	0,06	1,14	6,6	20=16
.200	Компот из свежих плодов (яблоки)	0,15	0,14	26,22	106,7	8=98
.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>113=14</u>

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



29 января 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	77=50
.200	Чай с молоком	1,4	1,6	16,4	86	7=97
.10	Сыр (порциями)	2,3	2,9	0	36	8=13
.200	Апельсины свежие	1,8	0,4	16,2	86	44=00
.30	Батон нарезной	2,25	0,87	15,21	72,2	4=98
						142=58

Обед

.120	Птица отварная с гарниром	26,42	21,97	0,28	304,5	45=24
.200	Капуста тушеная	4,64	3,87	20,12	133,9	26=81
.250	Суп картофельный с бобовыми	5,38	4,12	18,19	131,3	13=61
.100	Огурец свежий	0,7	0,1	1,9	11	33=60
.200	Компот из свежих плодов (яблоки)	0,15	0,14	26,22	106,7	8=98
.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
						136=82

Руководитель

Е.В.Ковальчук

Зав. производством

Т.Э.Серова

Калькулятор

В.А.Борискова

