

Согласовано



Утверждаю



**МЕНЮ**  
3 июня 2024 г.  
"Кривозерьевская СОШ"  
7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
<b>ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ</b> <small>соль йодированная, творог 9%, яйца куриные (шт.), крупа манная, сахар песок, сухари панировочные, молоко сгущенное с сахаром 8.5% жирности, масло подсолнечное рафинированное</small>	275	37,2	24,3	34,3	489
<b>БУТЕРБРОД С СЫРОМ И МАСЛОМ</b> <small>батон нарезной пшеница высш. сорт, масло сладко-сливочное несоленое, сыр российский</small>	75	6,9	13,8	23,5	240
<b>ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ</b> <small>чай черный байховый, сахар песок, лимон</small>	200	0,7		6,1	57
<b>Итого</b>		44,8	38,1	63,9	787
<b>Обед</b>					
<b>САЛАТ "ВИТАМИННЫЙ"</b> <small>соль йодированная, яблоки, капуста белокочанная, лимонная кислота, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное</small>	80	1,7	3,2	5,9	54
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ</b> <small>соль йодированная, картофель, макаронные изделия высш. сорт, морковь, красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая</small>	200	3	2,4	21,3	228
<b>ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ</b> <small>соль йодированная, грудка куриная, крупа рисовая длинный, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь, красная, томатная паста</small>	250	0,6	9,4	2,8	293
<b>НАПИТОК ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД</b> <small>аскорбиновая кислота, лимон, сахар песок</small>	200	0,1		6	78
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> <small>хлеб пшеничный, формовой мука 1 сорт</small>	40	2,9	0,2	18,3	85
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> <small>хлеб ржаной, формовой</small>	40	2,7	0,4	17	82
<b>СЕЗОННЫЙ ФРУКТ</b> <small>яблоки</small>	200	0,7	0,7	15,7	174
<b>Итого</b>		11,7	16,3	87	994
<b>Всего</b>		56,5	54,4	150,9	1781

Повар

С. Раинова