

Согласовано

Утверждаю

МЕНЮ

4 июня 2024 г.

"Кривозерьевская СОШ"

7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ сахар песок, соль йодированная, вермишель, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, масло сладко-сливочное несоленое	220	4,1	5,1	8,9	81
БУТЕРБРОД С СЫРОМ батон нарезной пшен.мука высш.сорт, сыр российский	65	7	5,8	23,4	171
ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ яйца куриные (шт.)	40	4,2	3,8	0,2	49
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности	200	2,3	1,7	9,3	106
кондитерские изделия печенье сахарное мука высш.сорт	25	1,8	2,3	16,9	194
Итого		19,4	18,7	58,7	601
Обед					
ОГУРЦЫ ПОРЦИОННО огурцы грунтовые	80	0,6	0,1	1,8	9
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ПШЕНОМ И РЫБНЫМИ консервами соль, йодированная, картофель, пшено, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, рыбн.консервы в масле, сайра бланшированн.	200	6,1	2,4	18,8	166
ЖАРКОЕ ПО - ДОМАШНЕМУ грудка куриная, соль, йодированная, масло подсолнечное рафинированное, картофель, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	250	24	10,5	44,3	397
НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ аскорбиновая кислота, апельсин, вода питьевая, сахар песок	200	0,2		6,2	80
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	40	2,9	0,2	18,3	85
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	40	2,7	0,4	17	82
СОК ФРУКТОВЫЙ сок яблочный	200	1	0,2	20,2	192
Итого		37,5	13,8	126,6	1012
Всего		56,9	32,5	185,3	1613

Повар

Смирнов