

УТВЕРЖДАЮ

ИИ Павлюк Наталья Николаевна

СОГЛАСОВАНО

Директор



Меню на « 14 »

возрастная категория 7-11 лет

Завтрак	Масса порции, гр	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Икра кабачковая	60	0,96	3,78	4,44	54,5	СРБ
Птица, тушенная в соусе	100	11,94	10,12	3,51	153	198/223
Пюре картофельное	150	3,1	4,8	20,4	136,5	210
Чай с сахаром	210	0,07	0,02	10	40	261
Хлеб пшеничный	40	3	0,3	19,7	93,6	СРБ
Хлеб ржаной	25	2	0,4	10	51,5	СРБ
Итого за прием пищи	585	21,1	19,4	68,1	529,1	

Цена 73 рубль 71 копеек

Обед	Масса порции, гр	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Рассольник ленинградский	200	1,62	4,08	9,6	84	72
Рыба, тушенная в томате с овощами	100	10,3	3,6	3,9	89	158
Макаронные изделия отварные	150	5,6	5,6	36	216	137
Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,9	114	236
Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	100	СРБ
Хлеб ржаной	45	3,6	0,68	18	92,7	СРБ
Итого за прием пищи	755	25,9	14,6	124,9	695,7	

Цена 76 рублей

возрастная категория 12-18 лет

Завтрак	Масса порции, гр	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Икра кабачковая	80	1,28	5,04	5,92	72,6	СРБ
Птица, тушенная в соусе	100	11,94	10,12	3,51	153	198/223
Пюре картофельное	180	3,7	5,8	24,5	163,8	210
Чай с сахаром	210	0,07	0,02	10	40	261
Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	100	СРБ
Хлеб ржаной	40	3,2	0,6	16	82,4	СРБ
Итого за прием пищи	670	24,8	22,1	89,4	611,8	

Цена 55 рублей

Обед	Масса порции, гр	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Рассольник ленинградский	250	2,03	5,1	12	105	72
Рыба, тушенная в томате с овощами	100	10,3	3,6	3,9	89	158
Макаронные изделия отварные	180	6,8	6,7	43,2	259,2	137
Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,9	114	236
Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	100	СРБ
Хлеб ржаной	45	3,6	0,68	18	92,7	СРБ
Итого за прием пищи	835	27,5	16,7	134,5	759,9	

Цена 76 рублей