





**МЕНЮ**

23.01.2023

Для предоставления питания учащимся от 12 лет и старше

Директор школы  
УТВЕРЖДАЮ:



Номер рецептуры	Наименование	Вес блюда (гр)	Энергетическая ценность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
<b>КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД</b>						
24/15/2011	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОГО, СЫР ПОРЦИОННЫЙ	80/20	190	4,80	9,80	10,85
108/2013	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФАСОЛЬЮ И КУРОЙ	250/10	228	7,25	5,90	21,40
257/2008	МЯСО ТУШЕНОЕ	100	220	15,50	16,50	2,80
302/2011	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	132	3,12	5,52	45,20
401/2008	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	200	142	1,00	0,10	34,20
к/к/	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	60	108	4,80	2,55	20,10
к/к/	БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	115	3,20	1,85	20,78
к/к/	ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ, МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА 2,5%	1/100	87	5,00	2,50	8,50
701/2013	ПИРОЖОК С ПОВИДЛОМ СДОВЫЙ ПЕЧЕННЫЙ	100	275	4,80	6,13	50,30
<b>Итого за КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД - 284-70 руб.</b>		<b>1 140</b>	<b>1 497</b>	<b>49,47</b>	<b>50,85</b>	<b>214,13</b>

Зам. директора

Зав. производством

Калькулятор