

составлено

директор

Исмаилов И.И.



Исмаилов И.И.



МЕНЮ Для учащихся с 1 по 11 классы «24» января 2025г.

| Номер рецептуры или технологической карты | Наименование блюда | Ед из м | Масса порции (г) | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, Ккал |
|---|--|---------|------------------|------------------|--------------|---------------|-------------------------------|
| | | | | Белк и | Жир ы | Угледо в ы | |
| Завтрак | | | | | | | |
| 217 | Каша рисовая вязкая | г | 180 | 5,200 | 5,700 | 32,400 | 208,430 |
| 459 | Чай с лимоном | г | 200 | 0,300 | 0,100 | 9,500 | 40,000 |
| 79 | Масло сливочное | г | 10 | 0,080 | 7,200 | 0,130 | 73,180 |
| 111 | Батон нарезной | г | 30 | 2,250 | 0,870 | 15,400 | 78,600 |
| 82 | Мандарин | г | 100 | 0,400 | 0,400 | 9,800 | 44,000 |
| Итого завтрак: | | | 520 | 8,73 | 14,07 | 65,53 | 449,41 |
| Обед | | | | | | | |
| 21 | Салат из моркови | г | 100 | 1,2 | 6,1 | 11,2 | 104,0 |
| 95/366 | Борщ с капустой и картофелем с мясом птицы | г | 240/10 | 4,0 | 5,9 | 6,0 | 92,5 |
| 341 | Котлета "Пермская" | г | 100 | 14,2 | 8,4 | 9,5 | 171,0 |
| 377 | Пюре картофельное | | 180 | 3,8 | 7,2 | 11,0 | 122,4 |
| 495 | Компот из свежих яблок с витамином С | г | 200 | 0,6 | 0,1 | 20,1 | 84,0 |
| | Хлеб ржано-пшеничный | г | 30 | 6,6 | 1,2 | 34,2 | 181,0 |
| | Батон йодированный | г | 20 | 2,0 | 0,4 | 11,5 | 55,7 |
| Итого обед: | | | 880 | 32,4 | 29,3 | 103,5 | 810,6 |
| Полдник | | | | | | | |
| 542 | Плюшка «Московская» | г | 80 | 5,6 | 8,9 | 37,1 | 252,0 |
| 465 | Кофейный напиток с молоком | г | 200 | 2,800 | 2,500 | 13,600 | 88,000 |
| Итого полдник: | | | 280 | 8,4 | 11,4 | 50,7 | 340,0 |
| Итого за день: | | | 1680 | 49,53 | 54,77 | 219,73 | 1600,01 |

Бухгалтер

Сидорова

О.В.Сидорова

Зав. Производством

Исаева

И.А.Исаева